

# CASA DI DAVID

## Stuzzichini *Appetizers*

<b>Pane con paté di olive e olio di oliva</b> huisgemaakt brood met olijven tapenade en olijfolie	4.50	<b>Focaccia al rosmarino, olio grezzo e sale marino</b> witte pizza met rozemarijn, rauwe olijfolie en zeezout	9.00
<b>Olive Siciliane</b> Siciliaanse olijven	5.00	<b>Piatto del contadino con affettati misti, formaggi con pere e noci</b> assortiment van Italiaanse vleeswaren en kazen, geserveerd met peren en noten	19.50

## Antipasti

<b>Bufala e burrata con pomodorini freschi</b> buffelmozzarella en burrata op een bedje van gehakte tomaatjes	17.50
<b>Piccantino di polipo con verdure di stagione</b> pittige octopus met seizoensgroenten	22.50
<b>Carpaccio della casa su letto di rucola e parmigiano con crostini</b> carpaccio met rucola en parmezaanse kaas met extra truffel	21.50 6.50
<b>Tomino Piemontese con pere, noci e pancetta</b> warme tominokaas uit Piemonte met peren, walnoten en pancetta	19.50
<b>Melanzane alla Parmigiana</b> aubergine, mozzarella met tomaat en basilicum uit de oven	20.50
<b>Vitello tonnato</b> dungesneden kalfslende in een saus van tonijn en kappertjes	21.50
<b>Asparagi con prosciutto di Parma e crema di parmigiano</b> asperges met parmaham en parmezaanse crème	19.50
<b>Tartare di tonno con lime, avocado, cipollotto fresco e sesamo</b> tonijntartaar met limoen, avocado, bosui en sesam	21.50
<b>Antipastissimo alla David per 2</b> verschillende soorten Italiaanse delicatessen voor 2 personen	38.50

## Pasta tradizionale \*anche disponibile opzione senza glutine/glutenfreie optie mogelijk

<b>Mezzi rigatoni alla carbonara*</b> mezzi rigatoni met guanciale, ei en parmezaanse kaas	21.50
<b>Spaghetti 'cacio e pepe'*</b> spaghetti in saus van pecorino Romano en zwarte peper	19.50
<b>Lasagna alla Bolognese con alloro fresco</b> lasagna met bolognesesaus en verse laurier	21.50
<b>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino*</b> spaghetti met knoflook, olijfolie en Spaanse peper	18.50
<b>Mezzi rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse*</b> halve rigatoni met ossenhaaspuntjes in een saus van rode wijn en rode ui	23.50

## Pasta fresca

<b>Linguine al nero di seppia con tonno fresco in salsa di parmigiano</b> linguine met inktvisinkt, verse tonijn en parmezaanse kaassaus	23.50
<b>Medaglioni al branzino, bisque, pomodorini e cozze</b> met zeebaars gevulde medaglioni, bisque, cherrytomaten en mosselen	24.50
<b>Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini</b> tagliolini met burrata, zwarte truffel en wilde spinazie	25.50
<b>Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano</b> grote ravioli gevuld met truffel in een saus van boter, salie en parmezaanse kaas	25.75
<b>Ravioli con ripieno di zucca con burro, parmigiano e pistacchi</b> ravioli gevuld met pompoen in een saus van boter, parmezaanse kaas en pistache	23.50
<b>Linguine allo scoglio*</b> linguine met verse zeevruchten	29.50

## Pizze *uit de houtvuuroven*

<b>Pizza con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico</b> met buffelmozzarella, cherrytomaatjes en basilicum	19.50
<b>Pizza con bresaola, formaggio caprino e rucola</b> met tomaat, bresaola, geitenkaas en rucola	21.50
<b>Pizza vegetariana</b> met verse gemarineerde groenten	20.00
<b>Pizza al tonno</b> met tomaat, tonijn, olijven en ui	20.50
<b>Pizza alla David</b> met salami, ham, mozzarella, champignons en bospaddenstoelen	21.50
<b>Pizza Toscana</b> met licht pikante salami en bospaddenstoelen	20.50
<b>Pizza gorgonzola con salame piccante</b> met gorgonzola en pittige salami	21.00
<b>Pizza 'Piddu'</b> met tomaat, rucola, ansjovis, ui en olijven	20.50

## Pizze bianche *zonder tomaat*

<b>Pizza bianca con prosciutto di Parma, rucola e parmigiano</b> met parmaham, rucola en parmezaanse kaas	21.75
<b>Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo</b> met olijfolie, zwarte peper, parmezaanse kaas en verse truffel	23.50
<b>Pizza bianca ai 4 formaggi</b> met 4 soorten kaas	21.00
<b>Pizza bianca al pesto e burrata</b> met huisgemaakte pesto en burrata kaas	20.50

## Zuppe

<b>Vellutata di verdure con scaglie di parmigiano</b> romige groentesoep met parmezaanse kaas	16.50
<b>Zuppa royale di pesce con crostini all'aglio</b> verse vissoep met geroosterd Italiaans knoflookbrood	24.50

## Bruschette *geroosterd Italiaans brood uit de houtvuuroven*

<b>Bruschetta con pomodoro e basilico</b> met verse tomaten en basilicum	10.50
<b>Bruschetta con pesto, rucola e burrata</b> met pesto, rucola en burrata	12.00
<b>Bruschetta con salame piccante e gorgonzola</b> met pikante salami en gorgonzola	12.50
<b>Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola</b> met parmaham, burrata en rucola	13.00
<b>Bruschetta con verdure grigliate</b> met gegrilde groenten	12.50
<b>Bruschetta con burrata e tartufo</b> met burrata en verse truffel	14.50

## Insalate

<b>Insalata Primavera con ceci, peperoni e formaggio Asiago</b> frisse Italiaanse lentesalade met paprika, kikkererwten en Asiago kaas	16.50
<b>Insalata alla David</b> salade met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto	17.00
<b>Insalata con pollo al rosmarino</b> salade met zachtgegaarde kip en rozemarijn in Citroendressing	19.50
<b>Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci</b> Romeinse sla met peer, geitenkaas en walnoten	18.00
<b>Rucola, pera e parmigiano all'aceto balsamico invecchiato 15 anni</b> salade van rucola met peer, parmezaanse kaas en 15 jaar gerijpte aceto balsamico	17.50

*Alle vis- en vleesgerechten worden geserveerd met aardappelen en groenten*

## Secondi pesce

<b>Tonno in crosta di pistacchi in salsa di agrumi</b> verse tonijn in een korst van pistache in een saus van citrusvruchten	34.50
<b>Branzino in crosta di patate e rosmarino</b> zeebaars in aardappelkorst met rozemarijn	32.50
<b>Salmone grigliato con spinaci saltati</b> gegrilde zalm met gesauteerde verse spinazie	33.50
<b>Grande grigliata di pesce misto</b> royaal assortiment van gegrilde vis	35.50

## Secondi carne

<b>Stinco di agnello con crema di carote e pecorino Romano</b> langzaam gegaarde lamsschenkel met wortelcrème en pecorino Romano	33.50
<b>Filetto al tartufo nero e portobello</b> ossenhaas met zwarte truffel en portobello	35.50
<b>Saltimbocca alla David</b> kalfsvlees met capocollo, salie en buffelmozzarella in een witte wijnsaus	32.50
<b>Pollo ruspante alla Parmigiana</b> scharrelkipfilet in een saus van parmezaanse kaas en witte wijn	29.50
<b>Bistecca (300 gram) su letto di rucola con grana</b> entrecote (300 gram) op een bedje van rucola met parmezaanse kaas	34.50

## Contorni

<b>Spinaci saltati all'aglio e peperoncino</b> in knoflook en Spaanse pepers gesauteerde wilde spinazie	8.50
<b>Zucchine saltate al peperoncino e menta</b> gesauteerde courgettes met Spaanse pepers en munt	9.50
<b>Funghi trifolati</b> gebakken champignons met knoflook en peterselie	9.50
<b>Verdure miste grigliate</b> gegrilde seizoensgroente	8.50
<b>Patate arrosto con rosmarino e aglio</b> aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en knoflook	7.50
<b>Insalata verde della casa</b> gemengde groene salade	7.50



CASA  
DI  
DAVID

LA CUCINA ITALIANA  
ORIGINALE