

CASA DI DAVID LUNCH

Focaccie

Focaccia caprese	15.00
with mozzarella, tomatoes, fresh pesto and basil	
Focaccia prosciutto di Parma e mozzarella di bufala	16.00
with mozzarella, Parma ham and rocket	
Focaccia con porchetta e stracciatella	15.00
with roasted pork from Ariccia and stracciatella	
Focaccia salmone affumicato	16.00
with smoked salmon, avocado, rocket and cherry tomatoes	
Focaccia carpaccio	14.50
with carpaccio, Parmesan cheese, rocket and pine nuts	
Focaccia tartufo	17.00
focaccia with provola cheese, Parma ham and black truffle	

Antipasti

Bufala e burrata con pomodorini freschi	18.50
buffalo mozzarella and burrata with fresh cherry tomatoes	
Carpaccio della casa su letto di rucola e Parmigiano con crostini	21.50
beef carpaccio on a bed of rocket with Parmesan flakes	
Vitello tonnato	22.00
thinly sliced veal with tuna sauce and capers	

Pizze from the wood-fired oven

Pizza con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	19.50
with buffalo mozzarella, tomato and basil	
Pizza con bresaola, caprino e rucola	22.50
with tomato, bresaola, goat cheese and arugula	
Pizza vegetariana	20.00
with fresh marinated vegetables	
Pizza al tonno	20.50
with tomato, tuna, olives and onion	
Pizza alla David	21.50
with salami, ham, mozzarella and mixed mushrooms	
Pizza Toscana	20.50
with mildly spicy salami and wild mushrooms	
Pizza gorgonzola con salame piccante e cipolla rossa	22.50
with gorgonzola, spicy salami and red onion	
Pizza marinara con burrata, basilico e origano fresco	20.50
marinara pizza with burrata, fresh basil and oregano	

Pizze bianche without tomato

Pizza bianca con prosciutto di Parma, rucola e Parmigiano	21.75
with Parma ham, rocket and Parmesan cheese	
Pizza bianca con crema di funghi, mascarpone, panna e fette di tartufo	23.50
with mushroom cream, mascarpone, cream and sliced truffle	
Pizza bianca ai quattro formaggi	21.50
with four kinds of cheese	
Pizza bianca con mozzarella, gorgonzola, noci e rucola	21.00
with mozzarella, gorgonzola, walnuts and rocket	
with speck Tirolese	5.50

Bruschette roasted bread from the wood-fired oven

Bruschetta con pomodoro e basilico	10.50
with fresh tomatoes and basil	
Bruschetta con pesto, rucola e burrata	12.00
with pesto, rocket and burrata	
Bruschetta con verdure grigliate	12.50
with grilled vegetables	
Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola	13.00
with Parma ham, burrata and rocket	

Insalate

Radicchio rosso con mele e noci, gorgonzola e sedano	16.50
red radicchio with apples, walnuts, gorgonzola and celery	
Insalata alla David	17.00
salad with tomato, mozzarella and homemade pesto	
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci	18.00
romaine lettuce salad with pear, goat cheese and walnuts	

Pasta * disponibile anche senza glutine / gluten-free option available

Mezzi rigatoni alla carbonara *	22.50
mezzi rigatoni with guanciale, egg and Parmesan cheese	
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco	21.50
lasagna with Bolognese sauce and fresh bay leaves	
Fettuccine alla Bolognese *	19.50
fettuccine with Bolognese sauce and fresh bay leaves	
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini *	25.50
tagliolini with burrata, black truffle and baby spinach	
Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e Parmigiano	25.75
large ravioli filled with truffle in butter and sage sauce with Parmesan cheese	
Linguine al salmone e spinaci *	22.50
linguine with salmon and spinach	
Linguine allo scoglio *	31.50
linguine with mixed seafood	

Secondi served with potatoes and vegetables

Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio	24.50
fresh fish soup with garlic crostini	
Ossobuco e risotto allo zafferano	34.50
ossobuco with saffron risotto	
Salmone grigliato con spinaci saltati	33.50
grilled salmon with sautéed spinach	
Bisteccona (300 g) al pepe verde o funghi	38.50
large steak with green peppercorn sauce or mushroom sauce	



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE