

CASA DI DAVID

Stuzzichini *Appetizers*

Pane con pat� di olive e olio di oliva bread with homemade olive tapenade and olive oil	6.00
Olive Siciliane Sicilian olives	5.00
Focaccia al rosmarino, olio extravergine di oliva e sale marino focaccia with rosemary, extra virgin olive oil and sea salt	9.00
Piatto del contadino con affettati misti, formaggi con pere e noci assortment of Italian charcuterie and cheeses with pear and walnuts	20.50

Bruschette *roasted Italian bread from the wood-fired oven*

Bruschetta con pomodoro e basilico with fresh tomatoes and basil	10.50
Bruschetta con pesto, rucola e burrata with pesto, rocket and burrata	12.00
Bruschetta con salame piccante e gorgonzola with spicy salami and gorgonzola	12.50
Bruschetta con verdure grigliate with grilled vegetables	12.50
Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola with Parma ham, burrata and rocket	13.00
Bruschetta con burrata e tartufo o acciughe with burrata and truffle or anchovies	14.50

Antipasti

Bufala e burrata con pomodorini freschi buffalo mozzarella and burrata with fresh cherry tomatoes	18.50
Carpaccio della casa su letto di rucola e Parmigiano con crostini beef carpaccio on a bed of rocket with Parmesan flakes	21.50
Polpo alla griglia con crema di ceci grilled octopus with chickpea pur�e	6.50
Melanzane alla Parmigiana oven-baked eggplant with mozzarella, Parmesan, tomatoes and basil	20.50
Vitello tonnato thinly sliced veal with tuna sauce and capers	20.50
Sformato di spinaci e salsa al Parmigiano e tartufo spinach flan with Parmesan sauce and truffle	22.00
Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante Roman-style meatballs in spicy tomato sauce	16.50
Antipastissimo alla David per 2 assorted Italian delicacies for 2 people	38.50

Pizze *from the wood-fired oven*

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

Pizze bianche *without tomato sauce*

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

Insalate

Radicchio rosso con mele e noci, gorgonzola e sedano red radicchio with apples, walnuts, gorgonzola and celery	16.50
Insalata alla David salad with tomato, mozzarella and homemade pesto	17.00
Insalata con pollo al rosmarino salad with slow-cooked chicken and rosemary in lemon dressing	19.50
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci romaine lettuce salad with pear, goat cheese and walnuts	18.00
Rucola, pera e Parmigiano all’aceto balsamico invecchiato 15 anni salad of arugula, pear and Parmesan cheese with 15-year-old balsamic vinegar	17.50

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

Mezzi rigatoni alla carbonara * mezzi rigatoni with guanciale, egg and Parmesan cheese	22.50
Linguine al salmone e spinaci * linguine with salmon and spinach	22.50
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco lasagna with Bolognese sauce and fresh bay leaves	21.50
Gnocchi quattro formaggi e granella di noci * four-cheese gnocchi with chopped walnuts	19.50
Mezzi rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse * mezzi rigatoni with beef tenderloin in a red wine and red onion sauce	24.50

Pasta fresca

Linguine alle vongole con bottarga (opzionale) * linguine with clams and optional bottarga	25.50
Ravioli alla Boscaiola ravioli with mushrooms, pancetta and a creamy sauce	24.50
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini * tagliolini with burrata, black truffle and baby spinach	25.50
Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e Parmigiano large ravioli filled with truffle in butter and sage sauce with Parmesan cheese	25.75
Ravioli con ripieno di zucca con burro, Parmigiano e pistacchi ravioli filled with pumpkin in a sauce of butter, Parmesan cheese and pistachios	24.50
Linguine allo scoglio * linguine with mixed seafood	31.50

All fish and meat dishes (except soup) are served with potatoes and vegetables

Secondi di pesce

Zuppa royale di pesce con crostini all’aglio fresh fish soup with garlic crostini	24.50
Tonno in crosta di pistacchi in salsa di agrumi fresh tuna with a pistachio crust and citrus sauce	36.50
Branzino al Mediterraneo sea bass with cherry tomatoes, olives, capers, garlic and fresh herbs	34.50
Salmone grigliato con spinaci saltati grilled salmon with sautéed spinach	33.50
Grande grigliata di pesce misto generous mixed grilled seafood platter	38.50

Secondi di carne

Pollo con crema di formaggio chicken with creamy cheese sauce	30.50
Scottadito di agnello grilled lamb cutlets	37.50
Ossobuco e risotto allo zafferano ossobuco with saffron risotto	34.50
Bistecona (300 g) al pepe verde o funghi large steak with green peppercorn sauce or mushroom sauce	38.50

Contorni

Spinaci saltati all’aglio e peperoncino spinach sautéed in garlic and chili peppers	8.50
Indivia alla griglia grilled endive	8.50
Verdure miste grigliate grilled mixed vegetables	8.50
Patate arrosto con rosmarino e aglio roasted potatoes with rosemary and garlic	7.50
Insalata verde della casa mixed green salad	7.50



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE