

CASA DI DAVID

Stuzzichini *Kleine hapjes*

Pane con pat� di olive e olio di oliva	6.00
huiskemaakt brood met olijventapenade en olijfolie	
Olive Siciliane	5.00
Siciliaanse olijven	
Focaccia al rosmarino, olio extravergine di oliva e sale marino	9.00
witte pizza met rozemarijn, olijfolie en zeezout	
Piatto del contadino con affettati misti, formaggi con pere e noci	20.50
assortiment van Italiaanse vleeswaren en kazen, geserveerd met peren en noten	

Bruschette geroosterd Italiaans brood uit de houtvuuroven

Bruschetta con pomodoro e basilico	10.50
met verse tomaten en basilicum	
Bruschetta con pesto, rucola e burrata	12.00
met pesto, rucola en burrata	
Bruschetta con salame piccante e gorgonzola	12.50
met pikante salami en gorgonzola	
Bruschetta con verdure grigliate	12.50
met gegrilde groenten	
Bruschetta con prosciutto di Parma, burrata e rucola	13.00
met Parmaham, burrata en rucola	
Bruschetta con burrata e tartufo o acciughe	14.50
met burrata en truffel of ansjovis	

Antipasti

Bufala e burrata con pomodorini freschi	18.50
buffelmozzarella en burrata op een bedje van gehakte tomaatjes	
Carpaccio della casa su letto di rucola e Parmigiano con crostini	21.50
carpaccio met rucola en parmezaanse kaas	
	met extra truffel 6.50
Polpo alla griglia con crema di ceci	20.50
gegrilde octopus met kikkererwtencrème	
Melanzane alla Parmigiana	20.50
aubergine uit de oven met mozzarella, tomaat en basilicum	
Vitello tonnato	22.00
dungesneden kalfslende in een saus van tonijn en kappertjes	
Sformato di spinaci e salsa al Parmigiano e tartufo	20.50
spinaziesoufflé met Parmezaanse saus en truffel	
Polpette alla Romana con salsa di pomodoro piccante	16.50
gehaktballetjes in Romeinse stijl met pittige tomatensaus	
Antipastissimo alla David per 2	38.50
verschillende soorten Italiaanse delicatessen voor 2 personen	

Pizze uit de houtvuuroven

Pizza con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico	19.50
met buffelmozzarella, cherrytomaatjes en basilicum	
Pizza con bresaola, formaggio caprino e rucola	22.50
met tomaat, bresaola, geitenkaas en rucola	
Pizza vegetariana	20.00
met verse gemarineerde groenten	
Pizza al tonno	20.50
met tomaat, tonijn, olijven en ui	
Pizza alla David	21.50
met salami, ham, mozzarella, champignons en bospaddenstoelen	
Pizza Toscana	20.50
met licht pikante salami en bospaddenstoelen	
Pizza gorgonzola con salame piccante e cipolla rossa	22.50
met gorgonzola, pittige salami en rode ui	
Pizza marinara con burrata, basilico e origano fresco	20.50
marinara-pizza met burrata, verse basilicum en oregano	

Pizze bianche zonder tomaat

Pizza bianca con prosciutto di Parma, rucola e parmigiano	21.75
met Parmaham, rucola en Parmezaanse kaas	
Pizza bianca con crema di funghi, mascarpone, panna e fette di tartufo	23.50
met paddenstoelen crème, mascarpone, room en plakjes truffel	
Pizza bianca ai quattro formaggi	21.50
met vier soorten kaas	
Pizza bianca con mozzarella, gorgonzola, noci e rucola	21.00
met mozzarella, gorgonzola, walnoten en rucola	
met Tiroler spek	5.50

Insalate

Radicchio rosso con mele e noci, gorgonzola e sedano	16.50
Rode radicchio met appel, walnoten, gorgonzola en selderij	
Insalata alla David	17.00
salade met tomaat, mozzarella en huisgemaakte pesto	
Insalata con pollo al rosmarino	19.50
salade met zachtgegaarde kip en rozemarijn in citroendressing	
Insalata Romana con pere, formaggio caprino e noci	18.00
Romeinse sla met peer, geitenkaas en walnoten	
Rucola, pera e Parmigiano all'aceto balsamico invecchiato 15 anni	17.50
salade van rucola met peer, Parmezaanse kaas en 15 jaar gerijpte aceto balsamico	

Pasta tradizionale * disponibile anche senza glutine / glutenvrije optie mogelijk

Mezzi rigatoni alla carbonara *	22.50
mezzi rigatoni met guanciale, ei en Parmezaanse kaas	
Linguine al salmone e spinaci *	22.50
linguine met zalm en spinazie	
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco	21.50
lasagna met Bolognesesaus en verse laurier	
Gnocchi quattro formaggi e granella di noci *	19.50
gnocchi met vier kazen en gehakte walnoten	
Mezzi rigatoni al filetto in salsa di vino rosso e cipolle rosse *	24.50
halve rigatoni met ossenhaaspuntjes in een saus van rode wijn en rode ui	

Pasta fresca

Linguine alle vongole con bottarga (opzionale) *	25.50
linguine met venusschelpen en bottarga (gedroogde en gezouten viskuit, optioneel)	
Ravioli alla Boscaiola	24.50
ravioli met paddenstoelen, pancetta en een romige saus	
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini *	25.50
tagliolini met burrata, zwarte truffel en spinazie	
Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e Parmigiano	25.75
grote ravioli gevuld met truffel in een saus van boter, salie en Parmezaanse kaas	
Ravioli con ripieno di zucca con burro, Parmigiano e pistacchi	24.50
ravioli gevuld met pompoen in een saus van boter, Parmezaanse kaas en pistache	
Linguine allo scoglio *	31.50
linguine met verse zeevruchten	

Alle vis- en vleesgerechten (behalve soep) worden geserveerd met aardappelen en groenten

Secondi di pesce

Zuppa royale di pesce con crostoni all'aglio	24.50
verse vissoep met geroosterd Italiaans knoflookbrood	
Tonno in crosta di pistacchi in salsa di agrumi	36.50
verse tonijn in een korst van pistache in een saus van citrusvruchten	
Branzino al Mediterraneo	34.50
zeebaars met cherrytomaten, olijven, kappertjes, knoflook en verse kruiden	
Salmone grigliato con spinaci saltati	33.50
gegrilde zalm met gesauteerde spinazie	
Grande grigliata di pesce misto	38.50
royaal assortiment van gegrilde vis	

Secondi di carne

Pollo con crema di formaggio	30.50
kip met romige kaassaus	
Scottadito di agnello	37.50
gegrilde lamskoteletjes	
Ossobuco e risotto allo zafferano	34.50
ossobuco met saffraanrisotto	
Bistecca (300 g) al pepe verde o funghi	38.50
grote steak met groene pepersaus of champignonsaus	

Contorni

Spinaci saltati all'aglio e peperoncino	8.50
in knoflook en Spaanse pepers gesauteerde wilde spinazie	
Indivia alla griglia	8.50
gegrilde witlof	
Verdure miste grigliate	8.50
gegrilde seizoensgroente	
Patate arrosto con rosmarino e aglio	7.50
aardappeltjes uit de oven met rozemarijn en knoflook	
Insalata verde della casa	7.50
gemengde groene salade	



CASA
DI
DAVID

LA CUCINA ITALIANA
ORIGINALE