

CASA DI DAVID

Amsterdam

Zuppe		Antipasti		Pizze	
from the wood burning oven					
Minestrone Toscano	8.50	Bufala e burrata con tartare di pomodorini aromatizzati	13.50	Pizza margherita	13.50
fresh vegetable soup with pecorino and garlic crouton		buffalo mozzarella and burrata on a bed of spiced tomatoes		pizza with mozzarella, tomato and basil	
Zuppa di pesce	13.50	Prosciutto Toscano su letto di rucola con avocado	14.50	Calzone con ripieno di prosciutto e gorgonzola	16.50
fresh fish soup with roasted Italian garlic bread		Tuscan ham on a bed of arugula and avocado		calzone filled with cooked ham and gorgonzola	
Insalate		Carpaccio della casa su letto di rucola e scaglie di parmigiano	15.50	Pizza al carpaccio	17.50
		carpaccio of the house with arugula and parmesan cheese shavings		pizza with tomato, arugula, mozzarella and beef fillet	
Insalata Toscana	12.00	Asparagi con uovo in camicia, tartufo e salmone	15.50	Pizza alla Capricciosa	14.50
mixed salad with goat cheese and crispy bacon		asparagus with poached egg, truffle and salmon		with mushrooms, ham and artichokes	
Insalata con lenticchie, quinoa, mela verde e pinoli	12.50	Tartine di caviale con ricotta e salmone	16.00	Pizza vegetariana	14.00
salad with lentils, quinoa, green apple and pine nuts		tartlet of caviar with ricotta and salmon		with fresh marinated vegetables	
Insalata alla David	12.75	Vitello tonnato	16.50	Pizza bianca con prosciutto Toscano, rucola e parmigiano	14.50
salad with tomato, mozzarella and home made pesto		thinly cut veal loin in tuna sauce with capers		white pizza with Tuscan ham, arugula and parmesan cheese	
Insalata primavera con riso, gamberetti, avocado e mandorle	13.50	Piatto del contadino con affettati misti, formaggio con pere e noci	17.50	Pizza ai 4 formaggi	15.50
spring salad with rice, shrimps, avocado and almonds		assortment of Italian charcuterie, cheese and pears with walnuts		with four kinds of cheese	
Radicchio rosso con mele verdi, noci e sedano in salsa di gorgonzola	13.50	Antipastissimo alla David per 2	29.50	Pizza con vitello tonnato	17.50
red lettuce with green apple, walnuts and celery poured with warm gorgonzola sauce		different types of Italian delicacies for 2 people		with thinly sliced veal and tuna sauce	
Insalate combinate		Bruschette cotte al forno a legna		Pizza con salmone e asparagi	17.50
meal salad		from the wood burning oven		with salmon and asparagus	
		Bruschetta con pomodoro e basilico	7.50	Pizza Toscana	16.50
		roasted Italian bread with fresh tomatoes and basil		with Italian salami and forest mushrooms	
Lattughina mista con pollo, avocado, zucchini grigliate, peperoni e cipollina fresca	15.75	Bruschetta con pesto, rucola e mozzarella	8.50	Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo	18.50
mixed salad with free range chicken fillet, avocado, zucchini, paprika and spring onion		with pesto, arugula and molten mozzarella		white pizza with olive oil, black pepper, parmesan cheese and black winter truffle	
Insalata mista con rucola servita con anatra in salsa fresca di mango	16.50	Bruschetta con aglio, olio e rosmarino	7.00	Pizza bambino	7.50
mixed salad with arugula and duck breast in sauce of fresh mango		with garlic, olio di oliva and rosemary		kids pizza with mozzarella and potato	
Insalata mista con gamberi e asparagi verdi	16.00	Bruschetta con radicchio rosso e gorgonzola	9.50	Pane con pate di olive e olio	3.50
mixed salad with prawns and green asparagus		with red lettuce and gorgonzola		bread with olive tapenade and olive oil	
Insalata mista con verdure di stagione e pesto	15.00	Bruschetta con burrata e tartufo	10.50		
mixed salad with vegetables of the season and pesto		with burrata and truffles			

Pasta tradizionale

Penne al pomodoro e basilico	13.50	Rigatoni al filetto in salsa di cipolle rosse e chianti*	17.50	Gnocchi con pesto e mozzarella	14.75
penne with tomato sauce and fresh basil		rigatoni with beef tenderloin in a sauce of red onion and chianti		gnocchi with pesto and mozzarella cheese	
Spaghetti alla carbonara con pancetta Tirolese*	14.50	Tagliatelle con salsa vegetariana*	16.50	Spaghetti alle vongole*	18.50
spaghetti with pancetta from South Tyrol, egg and parmesan cheese		tagliatelle with a sauce of different vegetables		spaghetti with fresh clams	
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco	13.50	Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini*	18.50	Linguine allo scoglio*	22.50
lasagna with bolognese sauce and fresh laurel		tagliolini with burrata, black truffle and wild spinach		linguine with fresh seafood	
Spaghetti con guanciale e pecorino*	14.50	Linguine con salmone e zucchini*	17.50	Ravioli con ripieno di ricotta allo spumante e pinoli	19.50
spaghetti with bacon and pecorino cheese		linguine with fresh salmon, courgettes and cherry tomatoes		ravioli filled with ricotta in a sauce of pine nuts and spumante	
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino*	12.50	Cannelloni con ripieno di broccoli in salsa gorgonzola	15.50	Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro e salvia e parmigiano	21.00
spaghetti with garlic, olive oil and Spanish pepper		cannelloni filled with broccoli and gorgonzola sauce		large raviolo stuffed with truffle in a sauce of butter, sage and parmesan cheese	
Spaghetti alla Bolognese con alloro fresco*	13.50	Penne con zucchini e quattro formaggi*	16.50		
spaghetti with bolognese sauce and fresh laurel		penne with sauce of courgettes and 4 kinds of cheese			
* gluten-free also possible					

Secondi

Ossobuco di vitella con risotto allo zafferano	22.50	Branzino in crosta di patate al rosmarino	23.50	Trancio di salmone con gnocchi al pesto	19.50
veal shank served with saffron risotto		sea bass in thin potato crust with rosemary		salmon fillet and gnocchi al pesto	
Bistecca alla griglia con patate arrosto e spinaci saltati al limone	26.50	Gamberoni in salsa picante con patate arrosto e spinaci	25.50	Filet mignon su crostone con risotto al parmigiano	20.50
grilled entrecôte 300 grams with roasted potatoes and spinach in lemon dressing		sautéed large prawns in spicy sauce with roast potatoes and wild spinach		tenderloin with risotto in sauce of parmesan cheese	
Lombata di vitella con funghi all'aglio e insalatina mista	25.50	Padellata ai frutti di mare alla Livornese e patate lesse con cipollina fresca	24.50	Spezzatino di pollo e funghi servito con spaghetti all'aglio, olio e peperoncino	18.50
veal rib with mushrooms baked in garlic and mixed salad		sautéed seafood in a Livornese manner and cooked potatoes with spring onion		fried chicken pieces with mushrooms served with spaghetti with garlic, olive oil and chillies	
Scaloppina al vino bianco con verdure miste	22.50	Grigliata di pesce misto con patatine lesse e cipolla fresca	26.50	Scaloppina al limone con ravioli ai carciofi	19.75
veal escalope in white wine sauce and fresh season vegetable		grilled salmon, sea bass, king prawns, langoustines with boiled baby potatoes and spring onion		veal escalope in lemon sauce and arichokes ravioli	
				Capesante grigliate con gran ravioli allo spumante	21.00
				grilled scallops and ravioli stuffed with spinach and ricotta in spumante sauce	

Dolci

Pannacotta ai frutti di bosco	8.50	Tiramisu all'amaretto fatto in casa	9.00	Piatto di formaggi misti con noci e uva	11.50
pannacotta in sauce of forest fruits		home made tiramisu		cheese platter with walnuts and grapes	
Cuore caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia	9.50	Sorbetto al limone con fragole e menta	8.50		
hot chocolate heart with vanilla ice cream		lemon sorbet with strawberries and mint			