

CASA DI DAVID

Zuppe

Vellutata di asparagi con parmigiano	9.00
velouté of asparagus with parmesan cheese	
Zuppa di pesce con crostoni all'aglio	15.50
fresh fish soup with roasted Italian garlic bread	

Insalate

Insalata mista	10.50
mixed salad	
Insalata con quinoa, avocado, mela verde e parmigiano e noci	13.50
salad with quinoa, avocado, green apple, parmesan cheese and walnuts	
Insalata alla David	13.75
salad with tomato, mozzarella and home made pesto	
Radichio rosso con mele verdi, noci e salsa di gorgonzola	14.25
red lettuce with green apple, walnuts and celery poured with warm gorgonzola sauce	
Rucola, parmigiano e pera	12.50
arugula, parmesan cheese and pear	

Insalate combinate -

maaltijdsalade's	
Insalata Toscana	16.50
mixed salad with goat cheese, crispy bacon, egg and cherry tomatoes	
Insalata campagnola con pollo ruspante e cipollina fresca, pachini, rucola e avocado	17.00
farmer salad with marinated free range chicken, spring onions, cherry tomatoes, arugula and avocado	
Insalata di polipo e patate con cipolla rossa	18.50
octopus salad with potatoes and red onions	
Pinzimonio alla Romana	17.50
crudité of vegetables served with 3 different sauces	

Antipasti

Bufala e burrata con tartare di pomodoro aromatizzati	3.50
buffalo mozzarella and burrata on a bed of spiced tomatoes	
Prosciutto Toscano su letto di rucola e avocado	4.50
Tuscan ham on a bed of arugula and avocado	
Carpaccio della casa su letto di rucola e parmigiano	16.50
carpaccio with arugula and parmesan cheese shavings	
Tartare di seppie con rucola, noci e vaniglia	5.50
tartar of squid with arugula, walnuts and vanilla	
Carpaccio di tonno con cipollina fresca	18.75
tuna carpaccio with spring onions and cherry tomatoes	
Vitello tonnato	18.00
thinly cut veal loin in tuna sauce with capers	

Sformatino di broccoli con salsa al capri	4.50
broccoli tartlet with goat cheese sauce	
Piatto del contadino con affettati misti, con pere e noci	17.50
assortment of Italian charcuterie and cheese with pear and walnuts	
Antipasto del pescatore	22.50
assortment of fresh seafood and smoked fish	
Antipastissimo alla David per 2	30.50
different types of Italian delicacies for 2 people	

Bruschette cotte al forno a legna

Bruschetta con pomodoro e basilico	8.00
roasted Italian bread with fresh tomatoes and basil	
Bruschetta con pesto, rucola e mozzarella	9.00
with pesto, arugula and molten mozzarella	
Bruschetta con aglio, olio e rosmarino	7.50
with garlic, olive oil and rosemary	
Bruschetta con crema di zucchini e salmone affumicato	10.50
with cream of zucchini and smoked salmon	
Bruschetta con melanzane grigliate e cipolla	9.50
with grilled aubergines and goat cheese	
Bruschetta con burrata e tartufo	11.25
with burrata and truffle	

Pizza - from the wood burning oven

Pizza Margherita	14.00
pizza with mozzarella, tomato and basil	
Pizza con mozzarella di bufala, pachini e basil	15.00
with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil	
Pizza al carpaccio	17.50
with tomato, arugula, mozzarella and beef fillet	
Pizza alla Capricciosa	15.25
with mushrooms, ham and artichokes	
Pizza vegetariana	15.25
with fresh marinated vegetables	
Pizza ai 4 formaggi	16.25
with four kinds of cheese	
Pizza al pesto e burrata	16.50
with home made pesto and burrata cheese	
Pizza con asparagi, prosciutto Toscano e parmigiano	17.50
with asparagus, Tuscan ham and parmesan cheese	
Pizza Toscana	17.25
with Italian salami and forest mushrooms	
Calzone con spinaci e gorgonzola	17.50
calzone with fresh spinach and gorgonzola	
Pizza bianca con prosciutto Toscano e parmigiano	16.00
white pizza with Tuscan ham, arugula and parmesan cheese	
Pizza bianco con olio grezzo, pepe, granoturco e tartufo	19.50
white pizza with olive oil, black pepper, parmesan cheese and fresh truffle	
Pane con pate di olive e olio	3.50
bread with olive tapenade and olive oil	

Pasta tradizionale

Spaghetti alla pomodoro e basilico	13.75
spaghetti with tomato sauce and basil	
Spaghetti alla carbonara con pancetta	15.25
spaghetti with pancetta from South Tyrol, egg and parmesan cheese	
Lasagna alla Bolognese con alloro fresco	15.00
lasagna with bolognese sauce and fresh laurel	
Spaghetti alla Bolognese con alloro fresco	14.50
spaghetti with bolognese sauce and fresh laurel	
Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino	13.50
spaghetti with garlic, olive oil and Spanish pepper	
Spaghetti all'Amatriciana	14.75
spaghetti with bacon, Spanish pepper and pecorino	
Spaghetti alle vongole	18.50
spaghetti with fresh clams	

Pasta fresca

Rigatoni al filetto in salsa al chianti e cipolla	19.25
rigatoni with beef tenderloin in a sauce of chianti and red onion	
Lasagnetta con gamberetti, salmone, zucchini e funghi	17.50
lasagnetta with shrimps, salmon, courgettes and forest mushrooms	
Orecchiette alla Pugliese con cime di rapa	7.00
Pugliese-style orecchiette with turnip tops	
Linguine con salmone e spinaci	18.25
linguine with fresh salmon and spinach	
Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinaci	19.50
tagliolini with burrata, black truffles and wild spinach	
Linguine alla Giulio Cesare	19.00
linguine with slices veal, sage and white wine	

Tagliolini al pesto con patate e fagiolini	17.50
tagliolini with home made pesto, potatoes and green beans	
Pennette con asparagi, ricotta e pepe verde	17.50
pennette with asparagus, ricotta and green pepper	
Ravioli con ripieno di ricotta al spumante	19.50
ravioli filled with ricotta in a sauce of pine nuts and spumante	
Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di salvia e parmigiano	22.50
large ravioli stuffed with truffle in a sauce of butter, sage and parmesan cheese	
Linguine all'astice con vongole e cozze	27.50
linguine with fresh half lobster, clams and mussels	

Secondi

Ossobuco di vitella con risotto allo zafferano	24.50
veal shank served with saffron risotto	
Scaloppina di vitella con tartufo e spinaci	27.50
veal escalops with truffles and spinach	
Supreme di faraona al vino bianco	25.50
supreme of guinea fowl in white wine	
Bistecca alla Fiorentina servita con patate e spinaci saltati al limone	29.50
500 grams T-bone served with roasted potatoes and spinach with lemon	
Bistecca alla Fiorentina servita con patate e spinaci saltati al limone - per 2 persone	52.50
1000 grams T-bone served with roasted potatoes and spinach with lemon	

Tonno in crosta di pistacchi in salsa di limone	27.50
tuna with crust of pistachio in citrus sauce	
Trancio di salmone alle erbe con fagiolini	21.50
herb salmon steak with lemon green beans	
Spigola al forno con verdure miste	24.50
baked sea bass with mixed vegetables	
Gamberoni, capesante e polipo in salsa di limone	28.50
prawns, scallops and octopus in a spicy sauce	
Piatto di pesce misto alla griglia	29.50
grilled mixed fish with half lobster	

Piatti combinati

Trancio di salmone con tagliolini al pesto, patate e fagiolini	22.50
salmon fillet with tagliolini with pesto, potatoes and green beans	
Filetti d'agnello con carciofi saltati e bucatini cacio e pepe	21.50
lamb fillet with sautéed artichokes served with bucatini with Pecorino cheese and pepper	
Scaloppina al limone con tagliolini al tartufo	23.50
veal escalopes with lemon sauce served with tagliolini with truffles	
Ossobuco di vitella con gran ravioli con ripieno di tartufo	22.50
veal shank served with big ravioli filled with truffles	