

# CASA DI DAVID

## AMSTERDAM

### Zuppe

<b>Minestrone Toscano</b>	9.50
fresh vegetable soup in Tuscan style	
<b>Zuppa di pesce con crostoni all'aglio</b>	15.50
fresh fish soup with roasted Italian garlic bread	

### Insalate

<b>Insalata mista</b>	10.50
mixed salad	
<b>Insalata con ceci, melone e gamberetti</b>	13.50
salad with chickpeas, melon and shrimps	
<b>Insalata alla David</b>	13.75
salad with tomato, mozzarella and home made pesto	
<b>Insalata Toscana</b>	14.25
mixed salad with goat cheese, crispy bacon, egg and cherry tomatoes	
<b>Rucola, parmigiano e pera</b>	13.50
arugula, parmesan cheese and pear	

### Insalate combinate - meal salads

<b>Insalata estiva con pollo, verdure e mango</b>	16.50
summer salad with chicken, seasonal vegetables and mango	
<b>Insalata di salmone scottato con chicchi di melograno</b>	17.00
lukewarm salmon salad with pomegranate seeds	
<b>Insalata di polipo con patate, rucola e pomodorini</b>	18.50
octopus salad with potato, arugula and cherry tomato	
<b>Insalata primaverile con verdura mista e burrata</b>	17.50
spring salad with mixed seasonal vegetables and burrata	

### Antipasti

<b>Bufala e burrata con tartare di pomodorini aromatizzati</b>	13.50
buffalo mozzarella and burrata on a bed of spiced tomatoes	
<b>Prosciutto Toscano su letto di rucola con avocado</b>	14.50
Tuscan ham on a bed of arugula and avocado	
<b>Carpaccio della casa su letto di rucola e scaglie di parmigiano</b>	16.50
carpaccio with arugula and parmesan cheese shavings	
<b>Tartare di tonno fresco con capperi e cipolline</b>	15.50
fresh tuna tartare with capers and spring onion	
<b>Vitello tonnato</b>	18.00
thinly cut veal loin in tuna sauce with capers	
<b>Sformatino di broccoli con salsa al caprino</b>	14.50
broccoli tartlet with goat cheese sauce	
<b>Piatto del contadino con affettati misti, formaggio con pere e noci</b>	17.50
assortment of Italian charcuterie and cheese with pear and walnuts	
<b>Antipasto del pescatore</b>	24.50
assortment of fresh seafood and smoked fish	
<b>Antipastissimo alla David per 2</b>	30.50
different types of Italian delicacies for 2 people	

### Bruschette cotte al forno a legna

<b>Bruschette con pomodoro e basilico</b>	8.00
roasted Italian bread with fresh tomatoes and basil	
<b>Bruschette con pesto, rucola e mozzarella</b>	9.50
with pesto, arugula and melted mozzarella	
<b>Bruschette con aglio, olio e peperoncino</b>	6.50
with garlic, olive oil and Spanish pepper	
<b>Bruschette con prosciutto di Parma, mozzarella e rucola</b>	10.50
with parma ham, mozzarella cheese and arugula	
<b>Bruschette con melanzane grigliate e caprino</b>	9.50
with grilled aubergines and goat cheese	
<b>Bruschette con burrata e tartufo</b>	11.25
with burrata and truffle	

### Pizza - uit de houtvuuroven

<b>Pizza Margherita</b>	13.00
pizza with mozzarella, tomato and basil	
<b>Pizza con mozzarella di bufala, pachini e basilico</b>	15.00
with buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil	
<b>Pizza al carpaccio</b>	17.50
with tomato, arugula, mozzarella and beef fillet	
<b>Pizza alla Capricciosa</b>	15.25
with mushrooms, ham and artichokes	
<b>Pizza vegetariana</b>	15.25
with fresh marinated vegetables	
<b>Pizza ai 4 formaggi</b>	16.25
with 4 kinds of cheese	
<b>Pizza al pesto e burrata</b>	16.50
with home made pesto and burrata cheese	
<b>Pizza " Piddu"</b>	15.50
with tomato, arugula, anchovy fillets, onion and olives	
<b>Pizza al tonno</b>	16.00
with tuna, capers and onions	
<b>Pizza alla David</b>	17.50
with artichokes, salami, ham, mozzarella cheese, mushrooms and forest mushrooms	
<b>Pizza Toscana</b>	17.25
with Italian salami and forest mushrooms	
<b>Pizza bianca con prosciutto di Parma, rucola e parmigiano</b>	16.00
white pizza with parma ham, arugula and parmesan cheese	
<b>Pizza bianca con olio grezzo, pepe, grana e tartufo</b>	19.50
white pizza with olive oil, black pepper, parmesan cheese and fresh truffle	
<b>Pane con pate di olive e olio</b>	3.50
bread with olive tapenade and olive oil	

### Pasta tradizionale

<b>Spaghetti al pomodoro e basilico</b>	13.75
spaghetti with tomato sauce and basil	
<b>Spaghetti alla carbonara con pancetta Tirolese</b>	15.25
spaghetti with pancetta from South Tyrol, egg and parmesan cheese	
<b>Lasagna alla Bolognese con alloro fresco</b>	15.00
lasagna with bolognese sauce and fresh laurel	
<b>Spaghetti alla Romana</b>	14.50
spaghetti with pecorino Romano sauce and black pepper	
<b>Spaghetti all'aglio, olio e peperoncino</b>	13.50
spaghetti with garlic, olive oil and Spanish pepper	
<b>Spaghetti all'Amatriciana</b>	14.75
spaghetti with tomato, bacon, Spanish pepper and pecorino	



## Pasta fresca

<b>Rigatoni al filetto in salsa al chianti e cipolle rosse</b>	19.25
rigatoni with beef tenderloin in a sauce of chianti and red onion	
<b>Lasagnetta con gamberetti, salmone, zucchine e funghi</b>	18.50
forest mushrooms	
<b>Linguine con salmone e spinaci</b>	18.25
linguine with fresh salmon and spinach	
<b>Tagliolini con burrata, tartufo nero e spinacini</b>	19.50
tagliolini with burrata, black truffles and wild spinach	
<b>Linguine alla Giulio Cesare</b>	19.00
linguine with slices veal, sage and white wine	
<b>Ravioli con ripieno di ricotta al spumante e pinoli</b>	19.50
ravioli filled with ricotta in in a sauce of spumante and pine nuts	
<b>Gran raviolo con ripieno di tartufo in salsa di burro, salvia e parmigiano</b>	22.50
large ravioli stuffed with truffle in a sauce of butter, sage and parmesan cheese	
<b>Linguine all'astice con vongole e cozze</b>	32.50
linguine with fresh half lobster, clams and mussels	

## Piatti combinati

<b>Trancio di salmone con tagliolini al pesto con patate e fagiolini</b>	24.50
grilled salmon fillet with tagliolini with pesto, potatoes and green beans	
<b>Filetti di branzino in crosta di patate con risotto in crema di scampi</b>	23.50
sea bass fillet in potato crust with risotto in scampi cream	
<b>Scaloppina al limone con tagliolini al tartufo</b>	25.50
veal escalopes with lemon sauce served with tagliolini with truffle	
<b>Ossobuco di vitella con gran ravioli con ripieno di tartufo</b>	23.50
veal shank served with big ravioli filled with truffle	

## Secondi

<b>Cotolette di agnello alla menta</b>	24.50
lamb cutlets from the oven with fresh mint	
<b>Scaloppina di vitella con tartufo e spinaci</b>	27.50
veal escalopes with truffle and spinach	
<b>Petto di pollo al limone con asparagi grigliati</b>	22.50
free range chicken in lemon sauce with grilled asparagus	
<b>Costata di bue servita con patate arrosto e spinaci saltati al limone</b>	29.50
450 grams roasted sirloin served with roasted potatoes and spinach with lemon	
<b>Trancio di salmone alle erbe con fagiolini al limone</b>	24.50
herb salmon steak with lemon green beans	
<b>Filetti di branzino al forno con verdure miste</b>	23.50
whole sea bass from the oven with fresh seasonal vegetables	
<b>Capesante gratinate al prezzemolo, parmigiano, pangrattato e funghi con spinaci al limone</b>	26.50
scallops au gratin with parsley, parmesan cheese, breadcrumbs and mushrooms with lemon spinach	
<b>Piatto di pesce roiale alla griglia</b>	32.50
grilled mixed fish with half lobster	

## Dolci

<b>Sorbetto misto con frutta estiva</b>	8.50
three flavors of sorbet with summer fruit	
<b>Cuore caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia</b>	9.50
warm chocolate heart with vanilla ice cream	
<b>Fragole al mascarpone</b>	8.50
fresh strawberries with mascarpone sauce	
<b>Tiramisu all'amaretto fatto in Casa</b>	9.50
home made tiramisu	
<b>Piatto di formaggi misti con noci, pera e uva</b>	12.50
assortment of Italian cheeses with walnuts, pear and grapes	