



Davvero
BY DAVANTI

ANTIPASTI | ENTRANTES

FOCACCIA AL ROSMARINO | 10

Horneada en nuestro horno de pizzas, de masa fina y ligera con romero y sal marina.
Gluten

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA | 13,50

Un clásico de Bologna. Mortadella con trufa negra cortada con nuestra Berkel.
Gluten, frutos secos, trazas de soja

INSALATA MEDITERRANEA | 14,50

Brotos de lechuga tierna, manzana, láminas de champiñones frescos, grana padano, aceitunas taggiasche y vinagreta a base de cebolla, limón, balsámico blanco y aceite de oliva.
Sulfitos, lácteos

PARMIGIANA DI MELANZANE | 17

Milhojas de berenjena con salsa de tomate, mozzarella fior di latte, albahaca, y stracciatella de burrata.
Lácteos, gluten, sulfitos

VITELLO TONNATO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON FIOR DI CAPPERO | 18,50

Ternera cocida a baja temperatura (52° C) acompañada de una salsa ligera de atún, alcaparras y anchoas.
Huevo, pescado, sulfitos

FIORI DI ZUCCHINE RIPIENE IN PASTELLA FRITTE | 19,50

Flores de calabacín fritas, rellenas con Asiago, queso típico del norte de Italia, anchoas y tomates secos. Tres unidades - 6,50 c/u.
Huevos, lácteos, gluten, frutos secos

BURRATA PUGLIESE | 19,50

Desde Puglia podréis disfrutar de 250 gr de Burrata fresca con verduras salteadas servidas con una emulsión de apio y puerros.
Lácteos, frutos secos, sulfitos, apio.

CARPACCIO DI PESCE SPADA | 20

Carpacho de pez espada marinado con una vinagreta a base de cítricos y láminas frescas de alcachofas.
Pescado

CARPACCIO DI MANZO | 20

Finas lonchas de ternera acompañadas con champiñones, rúcula y láminas de grana padano con aceite de limón.
Lácteos

ZUPPETTA AMALFITANA | 23

Cazuela de mejillones y almejas en salsa de tomate datterino con crutones de pan casero y un toque de limón.
Sulfitos, moluscos, crustáceos, gluten

TAVOLOZZA ITALIANA PER DUE | 30

Festín de embutidos italianos con denominación de origen y una selección de quesos (para dos personas).
Gluten, lácteos, frutos secos, trazas de sulfitos

PASTE E RISSOTTI | PASTAS Y RISOTTOS

Todas las pastas están elaboradas por nosotros diariamente con harina 00, sémola y huevo fresco.

SPAGHETTI DATTERINI, STRACIATELLA DI BURRATA E ALBAHACA | 18,50

Con salsa de tomatitos frescos Datterini, un toque de stracciatella de Burrata y albahaca.

Gluten, lácteos, huevo

RIGATONI ALLA AMATRICIANA | 18,50

Rigatoni con salsa a base de tomate y guanciale.

Gluten, huevo, sulfitos

SPAGHETTI CARBONARA IN CESTA DI PARMIGIANO | 19,50

Servidos dentro de una cesta de queso parmesano y elaborados con guanciale, yema de huevo y queso pecorino romano.

Gluten, lácteos, huevo

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SUGO DI VITELLO E | 21 AGNELLO CON POLPETTINE

Spaghetti con salsa de tomate, cordero y ternera, preparada durante 5 horas, acompañado de albóndigas de carne picada mixta.

Gluten, lácteos, huevos, sulfitos

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA E NOCI SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO REGGIANO DI VACCHE ROSSE 24 MESI | 22

Tagliatelle con crema de Gorgonzola, Parmigiano, nueces y pimienta. La preparamos Davanti a te en la rueda de Parmigiano Reggiano de vaca roja con 24 meses de curación, una de las joyas más selectas de Italia.

Lácteos, gluten, frutos secos, sulfitos, huevo

LINGUINE AL LIMONE E GAMBERI | 22

Linguini en salsa de limón, con gambas y crujiente de pistacho.

Gluten, lácteos, crustáceos, frutos secos, huevo, sulfitos

CARMELLE RIPIENI DI ASIAGO E VERDURE | 22

Caramelle rellenas de queso asiago y concasse de verduras de temporada en fina crema de guisantes.

Gluten, lácteos, huevo, apio

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE | 25

Spaghetti con almejas, langostinos, calamares y mejillones en salsa de tomate.

Pescado, huevos, crustáceos, moluscos, gluten, sulfitos, lácteos

RAVIOLI DI GAMBERI E BURRATA | 25

Raviolis rellenos de queso mascarpone, burrata y gambas en su bisque.

Gluten, lácteos, crustáceos, pescado, huevo, azufre

RISOTTO DE TEMPORADA | 24

Preguntar al camarero

LE NOSTRE PIZZE | NUESTRAS PIZZAS

REGINA MARGHERITA | 15,50

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, albahaca fresca y aceite de oliva.
Gluten, lácteos

BIANCANEVE | 16,50

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, provolone dulce, taleggio, láminas de queso parmesano, nueces y albahaca fresca.
Gluten, lácteos, frutos secos

ORTICELLO | 18

Mozzarella fior di latte, salsa de tomate, verduras asadas de temporada, albahaca fresca y aceite de oliva.
Gluten, lácteos, sulfitos

TOTÓ SAPORE | 18

Salsa de tomate, mozzarella de búfala DOP, aceitunas taggiasche, anchoas, alcaparras, albahaca fresca y aceite de oliva.
Gluten, lácteos

SPECIALE | 18,50

Lleva salsa de tomate, mozzarella de búfala DOP, tomates datterini, jamón de parma, láminas de parmesano reggiano y albahaca fresca.
Gluten, lácteos, sulfitos

CARBONARA | 19,50

Mozzarella fior di latte, huevo, guanciale, queso pecorino romano, pimienta negra molida y albahaca.
Gluten, lácteos, huevo, sulfitos

BURRATELLA | 20

Pizza blanca, aceite con ajo, burrata DOP, rúcula, mortadella con pistachos, albahaca.
Gluten, lácteos, frutos secos, sulfitos

ITALO | 20

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, salchicha dulce de Mantova, speck de la Valtellina, pimienta asado, láminas de queso parmesano, albahaca fresca y aceite de oliva.
Gluten, lácteos, sulfitos

CALAZONE DAVVERO | 20

Salsa de tomate, mozzarella fior di latte, guanciale, salchicha dulce, salame picante calabrés, láminas de queso parmesano, albahaca y aceite de oliva.
Gluten, lácteos, sulfitos

DAVVERO DAVVERO | 23

Mozzarella fior di latte, tomates datterini, hongos boletus, crema de trufa negra, speck de la Valtellina, albahaca fresca y aceite de oliva.
Gluten, lácteos, sulfitos

ROSSINI | 25

Lleva jamón de Parma, foie gras de oca, mozzarella, trufa negra y balsámico.
Gluten, lácteos, azufres

SUPLEMENTOS

Extra de Trufa Negra 8,00

CARNE E PESCE | CARNES Y PESCADOS

BACCALÀ ALLA MEDITERRANEA | 26

Lomo de Bacalao cocido a baja temperatura con alcaparras, aceitunas, tomates datterini y limón acompañado de patatas al vapor.

Pescado, lácteos

FILETTO DI MANZO AI BAROLO | 30

Solomillo de ternera en salsa de vino tinto Barolo con chalotas glaseadas y patatas aromatizadas en finas hierbas. Azufre, trazas de gluten.

Sulfitos, trazas de gluten

LINGOTTO DI SALMONE AI FERRI | 28

Lomo de salmón a la plancha aderezado con coulis de finas hierbas servido en una cama de patatas violetas y verduras.

Pescado, sulfitos, lácteos

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE | 34

Oreja de Elefante clásica a la milanese servida con concasse de tomate, láminas de Parmigiano Reggiano y rúcula.

Gluten, huevo, trazas de frutos secos, lácteos

DOLCI | POSTRES

GELATI | 7

Helados artesanales. Pregunta por los sabores.

Lácteos, huevo, gluten, trazas de: soya, sésamo, sulfitos, mostaza, frutos secos

TIRAMISÙ DAVVERO | 8

Savoiardi caseros bañados en café italiano, crema de mascarpone con licor de amaretto y cacao en polvo.

Huevos, lácteos, gluten

PASTIERA NAPOLETANA | 9

Tarta de la nonna a base de ricotta y trigo cocido.

Huevos, lácteos, gluten, frutos secos.

TORTA DE LIMONE | 9

Tarta a base de limón y almendras con un toque de chocolate blanco.

Huevos, lácteos, gluten, frutos secos.

SEMIFREDDO ROCHER | 10,50

Semifreddo de avellana con cobertura de chocolate y milhojas de hojaldre.

Huevo, lácteos, gluten, frutos secos.

SFERA DI CIOCCOLATO SU TERRA DI BISCOTTI

E CROCCANTE DI PISTACCHIO | 12,50

Esfera de chocolate rellena de frutos del bosque y crema de mascarpone acompañada de un crujiente de bizcocho y pistacho.

Lácteos, frutos secos, gluten

Cesta de Pan y Aperitivo | 3 pp.

Todos nuestros precios incluyen IVA.

CÓCTELES

APEROL SPRITZ | 8

Prosecco, Aperol, Soda

CAMPARI SPRITZ | 8

Prosecco, Campari, Soda

NEGRONI | 10

Ginebra, Campari, Vermouth dulce rosso, Marrasquino

DAVVERO`S PASSPORT | 12

Tequila, Zumo de Lima, Jarabe de Azúcar, Zumo de Pomelo, Top de Soda

RED SEA | 12

Ron blanco, Cointreau, Puré de Coco, Zumo de Piña, Granadina

LOVELY GREEN | 12

Vodka, Zumo de lima, Blue Curaçao, Puré de Manzana Verde, Top Sprite

VIOLET ONE | 12

Ginebra, Cointreau, Zumo de limón, Jarabe de Violeta

MANGO RACE | 12

Puré de Mango, Zumo de Piña, Leche, Zumo de Naranja

GREEN APPLE | 12

Cubitos de Lima, Puré de Manzana Verde, Top Sprite

Y COCTELERÍA CLÁSICA...

Preguntar al camarero.

Suplemento por cambio de destilado 4,00.



Bebidas

CERVEZAS

| | |
|-----------------------|------|
| Heineken | 4,50 |
| Heineken 00 | 4,50 |
| El Águila sin filtrar | 4,50 |
| Birra Moretti | 4,50 |

OTRAS BEBIDAS

| | |
|----------------------|------|
| Acqua Panna | 3,20 |
| Acqua San Pellegrino | 3,50 |
| Refrescos | 3,50 |

CAFÉ E INFUSIONES

| | |
|-----------------------------|------|
| Espresso italiano | 3,00 |
| Cortado | 3,20 |
| Café con leche / Cappuccino | 3,50 |
| Infusiones | 3,00 |





Davvero
BY DAVANTI