



Davvero
BY DAVANTI

ANTIPASTI | ENTRANTES

FOCACCIA AL ROSMARINO | 10 CON SALUMI ITALIANI | 18,50

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, soja trazas

INSALATA DAVVERO | 14,50

Brotos de lechuga tierna, con pera, nueces, aceitunas taggiasche, tomates datterini y queso parmesano con vinagreta de mostaza y miel.
Sulfitos, lácteos, frutos secos

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

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 de cáscaras

BURRATA PUGLIESE CON FUNGHI PORCINI | 20

Desde Puglia podréis disfrutar de 250 gr de Burrata fresca con boletus salteados.
Lácteos, apio, sulfitos.

ZUPPETTA AMALFITANA | 25

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

CARPACCIO DI POLPO | 25

Carpacho de pulpo marinado con cointreau, limón y zumo de naranja acompañado de una salsa de jengibre.
Pescado, Crustáceos, sulfitos.

TARTARE DI MANZO | 27

Tartar de solomillo picado a cuchillo con pepino, alcaparras, cebolla roja y yema de huevo, aderezado con salsa perrins y tabasco emplatado en mesa delante del comensal.
Lácteos, huevo, sulfitos,

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 azufre

PASTE E RISSOTTI | PASTAS Y RISOTTO

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

SPAGHETTI CARBONARA IN CESTINO DI PARMIGIANO | 20

Lo elaboramos con guanciale, yema de huevo y queso pecorino.
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, azúfres, huevo

LINGUINE AL LIMONE GAMBERI E PISTACCHIO | 22

Linguini en salsa de limón, con gambas y crujiente de pistacho.
Gluten, lácteos, crustáceos, frutos secos, huevo, azufre

RAVIOLI DI ZUCCA CON BURRO E SALVIA | 25

Rellenos de calabaza, manzana y puerro servidos con una salsa a base de mantequilla, salvia y su demi-glace con láminas de parmesano.
Gluten, lácteos, huevo, apio, frutos secos

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 OSSOBUCO | 26

Raviolis rellenos de carne de ossobuco desmechado con demi-glace de ternera y vino tino
Gluten, apio, frutos de cáscara, huevo, sulfitos

RAVIOLI DI GAMBERI E BURRATA | 27

Raviolis rellenos de queso mascarpone, burrata y gambas en su bisque.
Gluten, lácteos, crustáceos, pescado, huevo, sulfitos

RISOTTO DEL GIORNO | 24

Risotto con productos de temporada. 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

CALZONE 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

SOGLIOLA 400/600 GR ALLA PARMIGIANA | 28

Lenguado dorado en mantequilla con salsa de grana padano y vino blanco acompañado de verduritas.
Pescado, lácteos, sulfitos, gluten.

FILETTO DI MANZO CON PORCINI E TARTUFO | 34

Solomillo con boletus saletados y trufa negra de temporada con patatas.
Sulfitos, trazas de gluten.

RANA PESCATRICE BABY IN CROCANTE DI LARDO DI COLONNATA | 26

Cola de Rape baby envuelto en crujiente de Lardo con espinacas al limón.
Pescado, sulfitos, lácteos, trazas de gluten.

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

PER FINIRE I PECCATI DI GOLA

GELATI | 7

Helados artesanales. Pregunta por los sabores.
Lácteos, huevo, gluten, trazas de: soya, sésamo, sulfitos, mostaza, frutos secos

TIRAMISÙ DAVVERO | 8

Savoiard 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.

TATIN DI MELE | 9

Tatin de manzana con helado de vainilla.
Frutos secos, gluten, huevo, lácteos, trazas de soja.

TORTINO DI FICHI FATTO IN CASA | 10,50

Tartaleta de higos rellena con crema pastelera y mermelada fresca.
Huevos, lácteos, gluten

SEMIFREDDO ROCHER | 10,50

Semifreddo de avellana con cobertura de chocolate y crema de chocolate blanco.
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

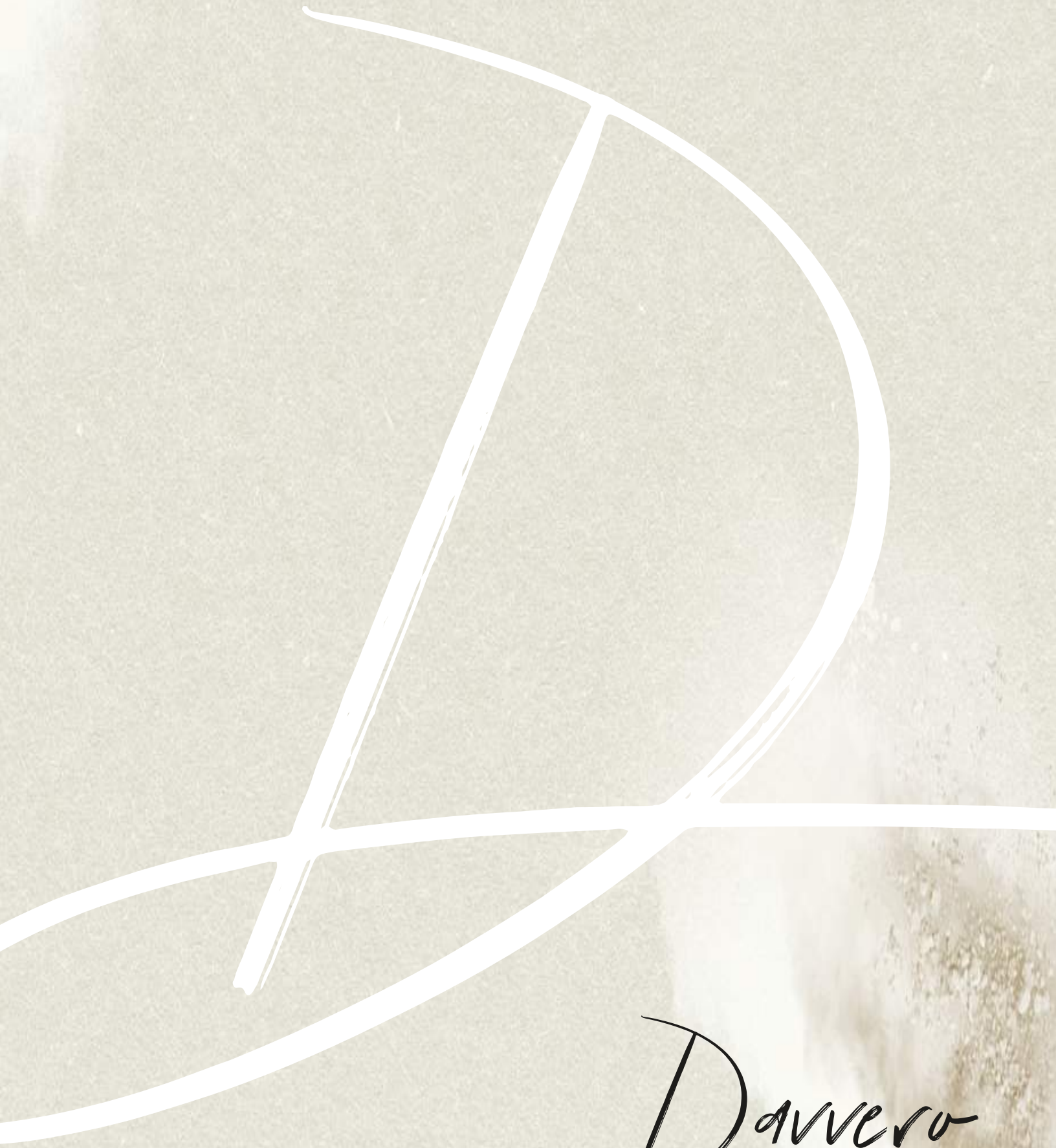
OTRAS BEBIDAS

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