



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

Ensalada de brotes tiernos con tomates datterini, cebolla roja, gorgonzola dulce, gajos de naranja y crunch de pan hecho a base de harina de almendras con vinagreta de la casa.
Lácteos, gluten, sulfitos, frutos secos

PALLOTTE CACIO E UOVA | 16,50

Albóndigas hechas a base de quesos italianos: pecorino, asiago y caciocavallo servidas con salsa de tomate aromizada al cordero.
Huevos, lácteos, gluten, frutos de cáscaras, sulfitos

PARMIGIANA DI MELANZANE | 17

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

BURRATA PUGLIESE | 18

Desde Puglia podréis disfrutar de 250 gr de Burrata fresca con tartar de tomate raf y vinagreta de albahaca.
Lácteos, gluten, huevo, sulfitos

CIAMBELLA DI BUFALA IN CARROZZA | 19,50

Mozzarella de búfala empanada servida con pesto de albahaca y prosciutto di parma
Huevos, lácteos, gluten, frutos de cáscaras

CARPACCIO DI MANZO | 20

Finas lonchas de ternera acompañadas con rúcula, láminas de parmesano y mayonesa de albahaca.
Lácteos

MOSCARDINI ALLA DAVVERO | 22

Mini pulpitos en su jugo salteados con tomates datterini, aceitunas, ajo, cebolla y albahaca acompañados de pan tostado.
Sulfitos, huevos, pescado, moluscos, lácteos, 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.

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

PAN Y APERITIVO | 3PP

Si no lo quiere no dude en avisar al camarero para que no lo incluya en la cuenta.

PASTE E RISSOTTI | PASTAS Y RISOTTO

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

SPAGHETTI DATTERINI STRACCIATELLA DI BURRATA E BASILICO | 18,50

Spaghetti con tomates sicilianos datterini, stracciatella de burrata y un toque de albahaca.

Gluten, lácteos, huevo

RIGATONI CACIO E PEPE | 18,50

Rigatoni hechos en casa con queso pecorino romano y pimienta negra.

Gluten, lácteos, huevo

SPAGHETTI CARBONARA IN CESTINO DI PARMIGIANO | 20,50

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

Gluten, lácteos, huevo

LINGUINE AL PESTO DI PISTACCHIO E BURRATA | 21

Linguine con pesto de pistacho, stracciatella de burrata y menta con crumble de pistacho.

Gluten, lácteos, frutos secos, huevo

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SUGO DI VITELLO E | 22 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 ALLA RUOTA CON GORGONZOLA E NOCI | 23

Tagliatelle con crema de gorgonzola, parmigiano, nueces y pimienta, preparados en la rueda de Parmigiano Reggiano de 24 meses de curación.

Lácteos, gluten, frutos secos, sulfitos, huevo

LINGUINE AL RAGU DI GAMBERI E LIMONE | 23

Linguini al ragú de gambas con un toque de limón.

Gluten, crustáceos, sulfitos, huevo

RAVIOLI DI GORGONZOLA E MANGO | 24

Raviolis al carbón rellenos de gorgonzola y mango servidos con salsa de mantequilla y salvia.

Gluten, lácteos, huevo, sulfitos

RAVIOLI DI OSSOBUCCO | 25

Raviolis rellenos de carne de ossobuco desmechado con demi-glace de ternera y vino tino

Gluten, apio, frutos secos, huevo, sulfitos

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE | 26

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

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

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, trazas de frutos secos

BIANCANEVE | 16,50

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

Gluten, lácteos, frutos secos

ORTICELLO | 17,50

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

Gluten, lácteos, sulfitos, trazas de frutos secos

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, trazas de frutos secos

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, trazas de frutos secos

CARNE E PESCE | CARNES Y PESCADOS

POLPO A BASSA TEMPERATURA | 28

Pulpo cocido a baja temperatura y servido con tres texturas de tomate, cebolla y pan carasau.

Sulfitos, gluten, crustáceos, moluscos, apio

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PIZZA | 35

Solomillo a las siete pimientos con patatas horneado en sartén de cobre y cubierto con una crosta de masa de pizza.

Sulfitos, gluten, mostaza, trazas de frutos secos

TAGLIATTA DI VITELLO | 32

Chuleta de ternera a la parrilla servida con concasse de tomate, láminas de Parmigiano Reggiano y rúcula.

Gluten, lácteos

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE | 35

En Italia la llaman la Oreja de Elefante, clásica milanesa de ternera 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

Savoiardí 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.

APEROL MANGIATO | 9

Bizcocho casero bañado en aperol con crema pastelera y crema de chocolate

Huevos, lácteos, gluten, frutos secos, sulfitos

SEMIFREDDO ROCHER | 9

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 | 10,50

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

Lácteos, frutos secos, gluten

Todos nuestros precios incluyen IVA.

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

