



Davvero
BY DAVANTI

ANTIPASTI | ENTRANTES

FOCACCIA AL ROSMARINO | 10 CON MORTADELLA TRUFADA | 18,50

Horneada en nuestro horno de pizzas, de masa fina y ligera con romero y sal marina acompañada del clásico de Bologna, mortadella con trufa negra recién cortada.

Gluten, frutos secos, trazas de soja, sulfitos.

INSALATA MEDITERRANEA | 14,50

Brotes tiernos, berenjena crujiente, nueces, concassé de pera, láminas de parmesano y tomates datterini aderezada con vinagreta de mostaza miel.

Gluten, frutos secos, lácteos, mostaza, sulfitos.

CARCIOFO ALLA DAVVERO | 15,50

Alcachofa frita con huevo poché, perlas de mango y láminas de trufa negra.

Sulfitos, huevo, trazas de gluten.

GRIGLIATA DI VERDURE | 16,00

Verduras de temporada a la parrilla .

PARMIGIANA DI MELANZANE | 17,50

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

Lácteos, gluten, sulfitos.

FIORI DI ZUCCA RIPIENI | 19,50

3 unidades

Rellenas de queso asiago, tomate seco y anchoas, acompañadas de salsa de tomate picante.

Gluten, pescado, lácteos, frutos de cáscara, sulfitos.

MANZO TONNATO | 19,50

Finas lonchas de redondo de vaca acompañadas de demiglace de atún rojo.

Lácteos, sulfitos, apio, pescado, gluten, frutos secos.

BURRATA PUGLIESE | 21,50

Desde Puglia podréis disfrutar de 250 gr de Burrata fresca ahumada en mesa con speck y mixto de setas.

Lácteos, gluten, sulfitos.

MOSCARDINI ALLA DAVVERO | 22

Mini pulpos en su jugo salteados con tomates datterini, aceitunas, ajo, cebolla y albahaca servidos con nuestra crosta de pizza.

Sulfitos, huevos, pescado, moluscos, lácteos, crustáceos, gluten

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

SPAGHETTI CARBONARA IN CESTINO DI PARMIGIANO | 20,50

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 ALLA RUOTA CON GORGONZOLA E NOCI | 22

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

RAVIOLI DI ZUCCA | 22

Raviolis rellenos de calabaza servidos con salsa de queso taleggio y crunch de amaretto.

Gluten, apio, frutos secos, lácteos, huevo, sulfitos

ORECCHIETTE AL PESTO DI PISTACCHIO E VONGOLE | 22

Orecchiette con pesto de pistacho y almejas.

Gluten, lácteos, frutos secos, huevo, moluscos

TAGLIATELLE CON BISQUE DI GAMBERI | 23

Tagliatelle con bisque de gambas, tartar de gamba y demi glace de carne.

Gluten, moluscos, crustáceos, pescado, sulfitos, huevo

CAPPELACCIO DI STRACOTTO TOSCANO | 24

Raviolis rellenos de carillera servidos en su salsa con reducción de vino porto.

Gluten, lácteos, huevo, sulfitos

TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO E UOVO IN CAMICIA | 25

Tagliolini con huevo pochado y trufa negra.

Gluten, lácteos, huevo

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 FUNGHI E TARTUFO NERO | 25

Risotto con boletus, parmigiano reggiano y trufa negra.

Lácteos, huevo, trazas de gluten.

LE NOSTRE PIZZE | NUESTRAS PIZZAS

DAVVERO DIAVOLA | 18

Salsa de tomate datterini amarillo, gorgonzola, y salame milano picante
Gluten, lácteos, sulfitos.

BIANCANEVE | 19,50

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, taleggio y grana padano, con mermelada de pera y miel.
Gluten, lácteos.

MANTOVANA | 19,50

Crema de calabaza, queso taleggio y guanciale.
Gluten, lácteos, sulfitos.

CAPRICCIO | 20,50

Lleva salsa de tomate, mozzarella, achicoria roja, setas y speck.
Gluten, lácteos, sulfitos.

LA CLASSICA | 21

Salsa de tomate, burrata, rúcula, prosciutto y láminas de grana padano-
Gluten, lácteos, sulfitos.

PREGUNTA AL CAMARERO POR NUESTRA PIZZA DEL MES

CARNE & PESCE | CARNES y PESCADO

FILETTO DI BRANZINO AL CARTOCCIO | 28

Lubina en papillote rellena de pesto de pistacho y guisantes con guarnición de patatas al horno.
Sulfitos, pescados, apio, frutos secos.

FILETTO DI MANZO IN CROSTA DI PIZZA | 35

Solomillo a las siete pimientas 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

Entrecote con espuma de parmigiano y láminas de trufa negra con patatas al horno.
Gluten, lácteos

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE | 35

En Italia la llaman la Oreja de Elefante, clásica milanese 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

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

LINGOTTO AL BASILICO | 9

Semifreddo de albahaca.

Huevo, lácteos

TORTA DI FORMAGGIO | 9

Tarta de queso con crema de coco y pistacho.

Huevo, lácteos y 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

