



Davvero
BY DAVANTI

ANTIPASTI | ENTRANTES

FOCACCIA AL ROSMARINO | 10 CON MORTADELLA TRUFADA | 15,50

Horneada en nuestro horno de pizzas, de masa fina y ligera con romero y sal marina
Puedes acompañarla con el clásico de Bologna, mortadella con trufa negra.

Gluten, frutos secos, trazas de soja, sulfitos.

INSALATA MEDITERRANEA | 14,50

Crema de garbanzos y albahaca servida con canónigos, stracciatella de burrata, tomate cherry y pan carasau.

Gluten, soja, lácteos.

INSALATA CAPRESE | 15,50

Mozzarella di Bufala campana acompañada con tomates verdes y rosa con un toque de naranja.

Lácteos.

PARMIGIANA DI MELANZANE | 15,50

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

Lácteos, gluten, sulfitos.

INSALATA DI ASPARAGI | 16,00

Ensalada de espárragos verdes y blancos con un toque de ricotta salada aderezada con balsámico de fresa casero.

Lácteos, sulfitos.

VITELLO TONNATO | 16,50

Finas lonchas de redondo de ternera asada acompañadas de nuestra mayonesa casera hecha a base de atún, alcaparras y anchoas.

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

CARPACCIO DI MANZO | 16,50

Finas lonchas de redondo de vaca acompañadas de rúcula, láminas de grana padano y vinagreta de limón.

Lácteos, sulfitos.

BURRATA PUGLIESE | 18,50

Desde Puglia podréis disfrutar de 250 gr de Burrata fresca rellena con pesto de tomate seco y ahumada en mesa, servida con rúcula y prosciutto.

Lácteos, gluten, sulfitos.

MOSCARDINI ALLA DAVVERO | 19,50

Mini pulpitos 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 RISOTTO | 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 | 16,50

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

Gluten, lácteos, huevo

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 16,50

Tagliatelle servidos con nuestra auténtica salsa bolognese, carne picada con verduras frescas y tomate.

Gluten, lácteos, huevos, apio, sulfitos

SPAGHETTI CARBONARA | 17,00

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

Gluten, lácteos, huevo

TORTELLI DI BURRATA E BASILICO | 18,50

Rellenos de burrata y albahaca servidos con salsa de tomates amarillos, alcaparras fritas y un toque de tomate deshidratado.

Gluten, lácteos, huevo, sulfitos

RAVIOLI DI PISELLI E SALSICCIA | 19,50

Hecho con masa de remolacha y rellenos de guisantes y queso parmesano desglasados con salchicha casera y reducción de barolo.

Gluten, lácteos, huevo, sulfitos

SPAGHETTI ALLE VONGOLE | 20,00

Spaghetti con almejas saledas con vino blanco, aceite de oliva, ajo, perejil y un toque de guindilla.

Gluten, moluscos, crustáceos, sulfitos, huevo

TAGLIATELLE ALLA RUOTA CON GORGONZOLA E NOCI | 20,00

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

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE | 23,50

Spaghetti con ragú de pulpo acompañados de almejas, langostinos y calamares.

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

RISOTTO AGLI ASPARAGI E MIRTO | 21,50 PP

Risotto con espárragos mantecado con queso parmesano y reducción de mirto.
.Tiempo de espera aproximado 20 minutos.

Lácteos, huevos, trazas de gluten

LE NOSTRE PIZZE | NUESTRAS PIZZAS

MARGHERITA | 14,50

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

Gluten, lácteos, sulfitos.

DAVVERO DIAVOLA | 15,50

Salsa de tomate, gorgonzola, y salame milano picante.

Gluten, lácteos, sulfitos.

PISTACCHIONA | 15,50

Mozzarella, straciatella de burrata y mortadella de pistacho.

Gluten, lácteos, sulfitos, frutos secos.

PROSCIUTTO E FUNGHI | 15,50

Salsa de tomate, mozzarella, jamón york y champiñones.

Gluten, lácteos, sulfitos.

BIANCANEVE | 16,50

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

Gluten, lácteos.

CAPRICCIO | 16,50

Lleva salsa de tomate, mozzarella, aceitunas, alcachofas, champiñones y pimientos.

Gluten, lácteos, sulfitos.

CALZONE | 16,50

Relleno de mozzarella, jamón york y albahaca.

Gluten, lácteos, sulfitos.

LA CLASSICA | 18,00

Salsa de tomate, mozzarella, rúcula, prosciutto y láminas de grana padano.

Gluten, lácteos, sulfitos.

PER FINIRE I PECCATI DI GOLA

TIRAMISÙ DAVVERO | 8

Savoiardos caseros bañados en café italiano, crema de mascarpone y cacao en polvo.

Huevos, lácteos, gluten

TORTA DI CIOCCOLATO | 8

Tarta de chocolate.

Huevos, lácteos, gluten, frutos secos

SEMIFREDDO | 8

Semifrío de coco y caramelo

Lácteos, gluten, frutos secos

TORTA DI FORMAGGIO | 8

Tarta con un toque de queso gorgonzola.

Huevo, lácteos y frutos secos

SFERA DI CIOCCOLATO SU TERRA DI BISCOTTI

E CROCCANTE DI PISTACCHIO | 9,50

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	4,00
Heineken 00	4,00
El Águila sin filtrar	4,00
Birra Moretti	4,00

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

