



« PREPARIAMO I VOSTRI PIATTI CON CURA E PASSIONE »

**UW GERECHT WORDT MET PASSIE
DOOR ONS BEREID !**

EXECUTIVE CHEF

• ANDREA GORACCI | UMBRIA •

CHEF DE CUSINE

• ANGELO COLOMBO | PIEMONTE •

SOUS-CHEF

• MAURO MELIS | SARDEGNA •

• CESAR CUSTODE | CAMPANIA •

• SERENA MANCINI | ABRUZZO •

GARDE MANGER

• NICOLA MARRAS | SARDEGNA •

PATISSIER

• GIACOMO CASU | SARDEGNA •

∞

BEVANDE

DRANKJES | DRINKS

› APERITIVI

APEROL SPRITZ | 7.50

CAMPARI ORANGE | 7.50

MARTINI | 5.00

› ITALIAN LIQUORS & DIGESTIVI

GALLIANO L'AUTENTICO | 6.00

FRANGELICO | 6.00

AMARETTO | 5.50

LIMONCELLO | 5.00

FERNET BRANCA, RAMAZZOTTI,
CYNAR, AVERNA | 5.50

› GRAPPA GIORI

GRAPPA DELLA CASA | 6.50

ALAMBICCO MONOVITIGNO | 7.50

GRANDI RISERVE | 8.00

ADAGIA SELEZIONE NUMERATA | 16.00

› BIRRA

PERONI NASTRO AZZURRO,

0,25 L | 3.75

0.50 L | 6

HOEGAARDEN BLANCHE, WITBIER | 4.00

› FRISDRANK

COLA, SPRITE, FANTA, ICE TEA, TONIC, BITTER
LEMON, CASSIS, TOMATENSAP, APPEL SAP | 3.25

ACQUA NATURALE | 6.50
GLAS | 2.25

ACQUA GASSATA | 6.50
GLAS | 2.25

› JUS D' ORANGE | 5.50

› CAFFÈ

RISTRETTO ,ESPRESSO, ESPRESSO MACCHIATO | 3.25

LUNGO | 3.50

DOPPIO, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO | 3.75

› IRISH KOFFIE, ITALIAN KOFFIE,
FRENCH KOFFIE EN SPANISH KOFFIE |
7.50

*ALLE KOFFIES ZIJN OOK BESCHIKBAAR IN DECAFE
VARIANT*

› THEE | 3.00

› VERSE MUNT THEE | 3.75

**HEEFT U ALLERGIEËN EN OF DIEET WENSEN, LAAT HET
ONS DAN WETEN. | INCASE OF ALLERGIES AND OR DIET
PREFERENCES, PLEASE LET US KNOW.**

MENÙ SIMPATICO

TWEEGANGENMENU.

TWO-COURSE MENU. | 34.50

MENU

LA CANTINA DI DAVID

VRAAG DE BEDIENING NAAR HET DAG AANBOD

| ASK THE WAITER FOR THE DAY OFFER.

MENÙ ESCLUSIVO

DRIEGANGENMENU.

THREE-COURSE MENU. | 42.50

ZUPPA DI PAPATE E COZZE

**SOEP VAN AARDAPPELEN EN SAFFRAAN MET
MOSSELEN, PARELS VAN GEITENKAAS EN ZWARTE
PEPPER. | POTATO SOUP AND SAFFRON WITH
MUSSELS, GOAT CHEESE AND BLACK PEPPER. | 14.50**

ANTIPASTI CALDI FREDDI

KOUDE & WARM VOORGERECHTEN |

CARNE | VLEES | MEAT

TARTARE DI MANZO AL TARTUFO

TARTAAR VAN MET DE HAND FIJN GESNEDEN EN GEMARINEERDE OSSENHAAS, PARMEZAANSE KAAS, ZWARTE TRUFFEL UIT "UMBRIA" EN TOAST VAN BOERENBROOD | TARTAR OF LOCAL MINCED BEEF TENDERLOIN, PARMESAN CHEESE, "UMBRIA" BLACK TRUFFLE AND FRESHLY BAKED BREAD | 15.50

WINE SUGGESTION:
SAN FRANCESCO IGT-
VIGNABALDO-UMBRIA.
| 5.50

VITELLO TONNATO RIVISATO

DUNGESNEDEN KALFSMUIS GESERVEERD MET EEN DIKKE SAUS VAN TONIJN, ANSJOVIS, KAPPERTJES EN MAYONAISE | THINLY SLICED VEAL ROUND STEAK SERVED WITH A THICK MOUSE SAUCE OF TUNA, ANCHOVIES, CAPERS AND MAYONNAISE | 15.50

PESCE | VIS | FISH

CAPESANTE AL COCCO E MANGO

GEBAKKEN COQUILLES GESERVEERD MET SWEET CHILI-MANGO IN KOKOSMELK MET ZWARTE PEPER. | BAKED SCALLOPS WITH SERVED WITH SWEET CHILI-MANGO IN COCONUT MILK WITH BLACK PEPPER. | 17.50

WINE SUGGESTION:
BIANCO DI BELLONA
DOC-TENUTA CAVALIER
PEPE-CAMPANIA | 7.50

CARPACCIO DI SALMONE CON SPAGHETTI DI CETRIOLO

GEROOKTE ZALM GESERVEERD MET IN CITROEN GEMARINEERDE AUGURK EN CITROENMAYONAISE | SMOKED SALMON WITH IN LEMON MARINATED PICKLE AND A CITROEN MAYONNAISE | 16.50

WARM & COLD STARTERS

VEGETARIANO | VEGETARISCH | VEGETARIAN

WINE SUGGESTION:
BIANCO DI BELLONA
DOC-TENUTA CAVALIER
PEPE-CAMPANIA | 7.50

MELANZANE IN PARMIGIANA

**ONZE CHEF SERVEERT MET TROTS DE MODERNE
VERSIE VAN "PARMIGIANA DI MELANZANA".
KROKANTE BAKJES VAN PARMEZAANSE KAAS GEVULD
MET AUBERGINE, TOMAAT EN CRÈME VAN BASILICUM**
| OUR CHEF SERVES WITH PRIDE THE MODERN VERSION
OF " PARMIGIANA DI MELANZANA". CRISPY BOWL MADE
OF PARMESAN CHEESE FILLED WITH EGGPLANT, TOMATO,
AND BASIL CREAM | 16.50

WINE SUGGESTION: SAN
FRANCESCO IGT-VIGNABALDO-
UMBRIA. | 5.50

FUNGHI TRIFOLATI CON POLENTA AL GORGONZOLA

**GEBAKKEN BOSPADDENSTOELEN OP EEN ROMIGE
POLENTA VERRIJKT MET GORGONZOLA.** | BAKED WILD
MUSHROOMS ON A CREAMY POLENTA ENRICHED WITH
GORGONZOLA | 15.50

WINE SUGGESTION:
BIANCO DI BELLONA
DOC-TENUTA CAVALIER
PEPE-CAMPANIA | 7.50

INSALATA MISTA CON VERDURE

**GEMENGDE GROENE SLA MET GEGRILDE GROENTEN
EN CITROEN DRESSING** | MIXED GREEN SALAD WITH
GRILLED VEGETABLES AND LEMON DRESSING | 12.50

INSALATA MISTA CON BUFALA

**GEMENGDE GROENE SLA MET BUFFELMOZZARELLA
UIT NAPELS EN VERSE BASILICUM** | NAPLES BUFFALO
MOZZARELLA WITH SEASONAL SALAD AND
FRESH BASIL. | 14.50

PASTA FATTA IN CASA

HUISGEMAAKTE PASTA | HOME MADE PASTA

AL ONZE PASTA'S WORDEN VERS IN DE KEUKEN BEREID. DE PASTA'S WORDEN OP DE DAG ZELF GEMAAKT WAARDOOR DEZE VERS EN NATUURLIJK VRIJ VAN CONSERVERINGSMIDDELEN ZIJN. EEN HEERLIJKE PURE SMAAK. VERSE PASTA ZOALS HET HOORT. | OOK SERVEREN WIJ GLUTEN VRIJE PASTA. | ALLE PASTA'S WORDEN GESERVEERD ALS HOOFDGERECHT

ALL OF OUR PASTAS ARE FRESHLY PREPARED IN THE KITCHEN. THE PASTAS ARE MADE ON THE DAY ITSELF MAKING THEM FRESH AND NATURAL PRESERVATIVE. A DELICIOUS PURE TASTE. FRESH PASTA AS IT SHOULD BE | WE ALSO SERVE PASTA WITHOUT GLUTEN | ALL PASTAS ARE SERVED AS A MAIN COURSE

CARNE | VLEES | MEAT

TORTELLI DI BRASATO AI PORCINI CON ERBETTE FRESCHE

TORTELLINI'S VAN IN RODE WIJN GESTOOFDE RUNDERSUKADE MET EEKHOORNTJESBROOD GESERVEERD MET EEN ZELFGEMAAKTE RUNDERJUS EN VERSE TUINKRUIDEN | TORTELLINI STUFFED WITH BEEF SHOULDER AND PORCINI MUSHROOMS BRAISED IN RED WINE SERVED WITH A HOMEMADE AU JUS AND FRESH HERBS | 23.50

*WINE SUGGESTION:
OLTREMARE
MONTEPULCIANO
DOC-ABRUZZO | 5*

TAGLIATELLE ALLA CHIANINA E TARTUFO

TAGLIATELLE MET EEN BLANKE "KANEEL GEPARFUMEERDE" CHIANINA RUNDERRAGOUT UIT DE TOSCANE STREEK MET ZWARTE TRUFFEL | TAGLIATELLE WITH "CINNAMON INFUSED" CHIANINA BEEF RAGOUT BIANCO FROM TUSCANY AND BLACK TRUFFLE | 21.50

PESCE | VIS | FISH

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

HUISGEMAAKTE SPAGHETTI GESERVEERD MET ZEEVRUCHTEN OP SMAAK GEBRACHT MET EEN SCHAALDIERENFUMET. | HOMEMADE SPAGHETTI SERVED WITH SEAFOOD AND SHELLFISH FUMET | 22.50

*WINE SUGGESTION:
BIANCO DI BELLONA
DOC-TENUTA CAVALIER
PEPE-CAMPANIA | 7.50*

WINE SUGGESTION:
BIANCO DI BELLONA
DOC-TENUTA CAVALIER
PEPE-CAMPANIA | 7.50

RAVIOLI ALLA RICOTTA CON PESCE DELL'ADRIATICO

**RAVIOLI GEVULD MET RICOTTA EN CITROEN RASP,
VISSOORTEN UIT DE ADRIATISCHE ZEE EN WILDE
VENKELKRUID** | RAVIOLI STUFFED WITH RICOTTA AND
LEMON ZEST, FISH FROM THE ADRIATIC SEA AND WILD
FENNEL HERB | 22.50

VEGETARIANO | VEGETARISCH | VEGETARIAN

RISOTTO CON TALEGGIO E TARTUFO

**CARNAROLI RIJST GEGAARD IN GROENTEBOUILLON MET
TALEGGIO EN ZWARTE TRUFFEL UIT NORCIA.** | CARNAROLI
RICE COOKED IN A VEGETABLE BOUILLION WITH TALEGGIO AND
BLACK TRUFFLE FROM NORCIA | 22.50

WINE SUGGESTION:
PINOT GRIGIO-IGT-
BROCCATELLI E
GALLI-UMBRIA | 7.50

ORECCHIETTE AGLI ASPARAGI E CREMA DI PECORINO

**PASTA UIT ZUID ITALIE GESERVEERD MET EEN SAUS VAN
PECORINO UIT "PIENZA", VERSE GROENE ASPERGES EN
LIMOENRASP** | ORECCHIETTE PASTA IN PECORINO CHEESE
WITH FRESH GREEN ASPARAGUS AND LIME ZEST | 21.50

TONNARELLI CON BURRATA E POMODORI SECCHI

**PASTA UIT ROME GESERVEERD MET EEN ROMIGE
BOTERZACHTE BUFFELMOZZARELLA "BURRATA" UIT
HET ZUIDEN VAN ITALIE, ZON GEDROOGDE POMODORI
SAUS, GEFRITUURDE KAPPERTJES UIT "PANTELLERIA"** |
TONNARELLI IN BRAISED SOUTHERN ITALIAN TOMATOES WITH
FRESH BUFFALO BURRATA MOZZARELLA | 19.50

PASTA BAMBINO

PASTA MET TOMATENSAUS VOOR KINDEREN | PASTA FOR
CHILDREN SERVED WITH A TOMATO SAUCE | 12.50

S P E C I A L I T À

SPECIALITEITEN | SPECIALTY

*WINE SUGGESTION:
RU SANGIOVESE-IGT
BROCCATELLI E
GALLI-UMBRIA | 8.50*

“LA CANTINA DI DAVID” PASTA FLAMBATA AL PARMIGIANO

**PARMIGIANO MET “VECCHIA ROMAGNA”
AAN TAFEL GEFLAMBEERD MET ITALIAANSE
BRANDY! HET GERECHT WORDT BEREID IN EEN
GROOT PARMEZAANS WIEL. SPAGHETTI, SHERRY
TOMATJES, SPINAZIE, PORCINI EN VERSE ZWARTE
TRUFFEL | SPAGHETTI WITH SHERRY, TOMATO,
PORCINI MUSHROOMS AND BLACK TRUFFLE FLAMED
WITH VECCHIA ROMAGNA IN A PARMIGIANO WHEEL
AND PREPARED TABLESIDE | 24.50**

*MOCHT U OP HET TERRAS ZITTEN DAN WORDT DIT
GERECHT VOOR U IN DE KEUKEN BEREID EN NIET
AAN TAFEL. | IF YOU ARE SITTING AT THE TERRACE
THIS DISH WILL BE PREPARED FOR YOU IN THE
KITCHEN AND NOT AT THE TABLE*

SECONDI PIATTI

HOOFDGERECHTEN | MAIN COURSES

CARNE | VLEES | MEAT

BISTECCA ALLA FIORENTINA PER DUE PERSONE

**SPECIALITEIT: EEN 21 DAGEN GERIJPTE DRY-AGED
COTE DU BOEUF (+-800 GRAM) VOOR 2 PERSONEN |
SPECIALITY: A 21 DAY DRY-AGED COTE DU BOEUF (± 800
GRAMS) | 28.50 P.P**

WINE SUGGESTION:
MONTERE VALPOLICELLA-
RIPASSO SUPERIORE DOP-
TINAZZI
VENETO | 9.50

FILETTO DI MANZO CON CROCCANTE DI OLIVE

**IN EEN KNAPPERIG JASJE VAN OLIJVEN GEBAKKEN
OSSENHAAS, GEDROOGDE PAPRIKA EN AUBERGINE
CRÈME | BAKED BEEF TENDERLOIN IN AN
OLIVE CRUST | 27.50**

GUANCIA DI VITELLO BRASATA CON POLENTA

**KALFSWANG "SLOW COOKED" IN RODE WIJNSAUS,
BIESLOOK EN POLENTA | RED WINE BRAISED VEAL
CHEEKS SERVED WITH POLENTA AND CHIVES | 24.50**

WINE SUGGESTION:
RU SANGIOVESE-IGT
BROCCATELLI E
GALLI-UMBRIA | 8.50

COSTINE DI AGNELLO ALLA SENAPE E CROSTA DI PANE

**LAMSRACKS IN KORST VAN MOSTERD, GROENE
KRUIDEN EN CRÈME VAN BROCCOLI | MUSTARD HERB
CRUSTED RACK OF LAMB WITH CREAM OF
BROCCOLI | 25.50**

PESCE | VIS | FISH

**FILETTO DI NASELLO
ALLA SOIA E MIELE**

**IN SOJA EN KASTANJE HONING GEMARINEERDE
GEBAKKEN HEEK FILET GESERVEERD MET EEN LAAGJE
MUNTTHEE | SOY AND CHESTNUT HONEY MARINATED
BAKED HAKE FILLET SERVED WITH A LAYER MINT TEA | 22.50**

*WINE SUGGESTION:
OFFIDA PECORINO DOCG-
TENUTA DE ANGELIS-
MARCHE | 6.50*

**GAMBERI KATAIFI
CON CREMA DI CECI**

**GEBAKKEN WILDE GROTE GARNALEN IN "KATAIFI"
GESERVEERD MET ROZEMARIJN HUMMUS EN
HAZELNOTEN UIT PIEMONTE | BAKED WILD KING
PRAWN IN "KATAIFI" SERVED WITH ROSEMARY
HUMMUS AND HAZELNUTS FROM PIEMONTE | 26.50**

*WINE SUGGESTION:
PINOT GRIGIO-IGT-
BROCCATELLI E
GALLI-UMBRIA | 7.50*

**CODA DI ROSPO CON
CUORE DI GAMBERO ROSSO**

**ZEEDUIVELSTAART GEVULD MET EEN GAMBA,
DOPERWTENPUREE EN SAFFRAANMAYONAISE |
MONKFISH STUFFED WITH PRAWNS SERVED WITH
GREEN PEA PUREE AND SAFFRON MAYONNAISE | 27.50**

*WINE SUGGESTION:
OFFIDA PECORINO DOCG-
TENUTA DE ANGELIS-
MARCHE | 6.50*

**SALMONE CON WHISKY
AL FUMO LEGGERO**

**A LA MINUTE "IN MALT WHISKEY GEMARINEERDE"
LICHT GEROOKTE ZALMFILET MET MUNT EN
KANEELBASTSAUS EN FLINTERDUN GESNEDEN
GEFRITUURDE AARDAPPEL | SMOKED TO ORDER-
WHISKEY MARINATED SALMON FILET WITH MINT AND
CINNAMON SAUCE AND THINLY SLICED
FRIED POTATOES | 24.50**

DOLCI

NAGERECHTEN | DESERTS

WINE SUGGESTION:
DI LEONARDO,
PASS THE COOKIES -
PASSITO | 5

SPECIALITÀ DELLO CHEF TIRAMISÙ AI CANTUCCI

TIRAMISÙ VAN CHEF'S CANTUCCINI | REVISITING TIRAMISÙ'S
OWN KITCHEN MADE WITH CANTUCCINI | 8.75

CREME BRULEÉ CON MANGO

**CRÈME BRÛLÉE GESERVEERD MET MANGO CRÈME EN GRAND
MANIER** | CRÈME BRULEE SERVED WITH MANGO CREAM AND
GRAND MARNIER | 8.75

SEMIFREDDO AGLI AMARETTI E FONDENTE

AMARETTI KOEKJES PARFAIT MET PURE CHOCOLADE SAUS |
AMARETTI COOKIES PARFAIT WITH DARK CHOCOLATE | 8.75

DIAGONAL PANNACOTTA

**PANNA COTTA MET LIMOEN GESERVEERD MET HUISGEMAAKT
AARDBEIENSAUS EN SLAGROOM** | PANNA COTTA WITH LIME
SERVED IN A HOUSE MADE STRAWBERRY SAUCE AND
WHIPPED CREAM. | 8.75

SELEZIONE DI FORMAGGI

**VIER SOORTEN ITALIAANSE KAZEN GESERVEERD MET
APPELSTROOP, HONING EN MOSTERD** | A SELECTION OF FOUR
ITALIAN CHEESE WITH APPLE SYRUP, HONEY AND MUSTARD | 15.50

COPPA DI DAVID

**HAZELNOTENIJS, FRANGELICO LIKEUR, WARME KOFFIE,
CANTUCCINI EN SLAGROOM.** | HAZELNUT ICE CREAM WITH
FRANGELICO LIQUEUR, COFFEE, CANTUCCINI AND
WHIPPED CREAM | 8.75

MONTE SCROPPINO

**IJSKOUDE SPOOM. HET DRANKJE WORDT BEREID MET WODKA,
PROSECCO EN LIMOENSORBETIJS** | ICE COLD SPOOM. BEVERAGE
MADE WITH VODKA PROSECCO AND LIME SORBET | 7.00

GELATO BAMBINO

TWEE BOLLETJES IJS | TWO SCOOPS OF ICE CREAM | 5.50



AWARDED WITH TWO TEMPLES BY
"ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA"

RESERVEREN : 030 -236 8436

INFO  LACANTINADIDAVID.NL