
«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

HUGO | 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 | 5.50

ALAMBICCO MONOVITIGNO | 6.00

GRANDI RISERVE | 7.00

ADAGIA SELEZIONE NUMERATA | 15.00

› BIRRA

PERONI NASTRO AZZURRO,

0,25 L | 3.50

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 | 5.50

GLAS | 2.25

ACQUA GASSATA | 5.50

GLAS | 2.25

› JUS D' ORANGE | 4.50

› CAFFÈ

RISTRETTO ,ESPRESSO, ESPRESSO MACCHIATO | 3.00

LUNGO | 3.50

DOPPIO, CAPPUCCINO, LATTE MACCHIATO | 3.75

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

*ALLE KOFFIES ZIJN OOK BESCHIKIBAAR IN DECAFE
VARIANT*

› THEE | 3.00

› VERSE MUNT THEE | 3.50

**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

MENÙ ESCLUSIVO

DRIEGANGENMENU.

THREE-COURSE MENU.

| 42.50

MENU

LA CANTINA DI DAVID

**VRAAG DE BEDIENING NAAR HET DAG AANBOD
| ASK THE WAITER FOR THE DAY OFFER.**

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

TATAKI DI VITELLO AL CARBONE VEGETALE

ITALIAANSE KEUKEN MET EEN AZIATISCHE TWIST; KALFSGEBRAAD IN ACTIEVE KOOLSTOF, ANSJOVIS EMULSIE EN BROCCOLI | ITALIAN CUISINE WITH AN ASIAN TWIST; VEAL ROAST IN ACTIVE CARBON, ANCHOVY EMULSION AND BROCCOLI | 17.50

DIT IS EEN TREND OP HEALTH GEBIED! ACTIEVE KOOLSTOF WORDT GEMAAKT VAN O.A.: HOUT, BAMBOE, TURF, STEENKOOL OF DE SCHIL VAN KOKOSNOTEN. HET IS O.A. GOED VOOR DE SPIJSVERTERING, HET ONTGIFT EN MAAKT ZELFS DE TANDEN WITTER | THIS IS A NEW HEALTH TREND. ACTIVATED CARBON IS MADE OF WOOD, BAMBOO, MINERALS OR THE PEEL OF COCONUTS. IT IS GOOD FOR DIGESTION, DETOXIFIES, AND EVEN MAKES THE TEETH WHITER

PESCE | VIS | FISH

CAPESANTE E GAMBERO ALLA CREMA DI NOCCIOLE

GEBAKKEN COQUILLES EN GAMBA'S, HAZELNOTEN CRÈME, YOGHURT EN EEN VLEUGJE GEMALEN ESPRESSO KOFFIE | BAKED SCALLOPS AND KING PRAWN, HAZELNUT CREAM, YOGURT AND A DASH OF GROUND ESPRESSO | 17.50

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

WARM & COLD STARTERS

FILETTO DI NASELLO ALLA SOIA E MIELE

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

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 | 16.50

VEGETARIANO | VEGETARISCH | VEGETARIAN

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

BUDINO DI ZUCCA CON FUNGHI TRIFOLATI

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

FLAN VAN POMPOEN MET OUDE BALSAMICO "DI MODENA", GEBAKKEN BOSPADDENSTOELEN EN POMPOEN CRUNCH | PUMPKIN FLAN SERVED WITH AGED BALSAMIC "DI MODENA", BAKED MUSHROOMS AND PUMPKIN CRUNCH | 14.50

INSALATA MISTA CON VERDURE

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

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

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 IN FATTA 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. | 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

OOK SERVEREN WIJ GLUTEN VRIJE PASTA. | WE ALSO SERVE PASTA WITHOUT GLUTEN

ALLE PASTA'S WORDEN GESERVEERD ALS HOOFDGERECHT | 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 | 22.50

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

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

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

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

PESCE | VIS | FISH

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 | 23

RISOTTO ALLO SCOGLIO E ANETO

CARNAROLI-RISOTTO-RIJST GEGAARD IN HUISGEMAAKTE SCHAALDIERENFUMET RIJKELIJK GEVULD MET ZEEVRUCHTEN EN DILLE | SEAFOOD DILL CARNAROLI RISOTTO IN HOMEMADE SHELLFISH FUMET | ± 25 MIN | 23

VEGETARIANO | VEGETARISCH | VEGETARIAN

ORECCHIETTE AGLI ASPARAGI E CREMA DI PECORINO

PASTA UIT ZUID ITALIE GESERVEERD MET EEN SAUS VAN PECORINO KAAS 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

“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 TOMAATJES, 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 | 23.50

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

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

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) | 27.50 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

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

**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 | 26.50**

**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**

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

VEGETARIANO | VEGETARISCH | VEGETARIAN

**ROTOLINO DI ZUCCHINE
E CAROTE ALLA RICOTTA**

**ROL VAN GEPOCHEERDE WORTEL EN COURGETTE
GEVULD MET RICOTTA, PECORINO EN PEER
GESERVEERD MET AARDAPPEL PUREE EN CACAO |
ROULEAU OF ZUCCHINI AND CARROT FILLED WITH
RICOTTA, PECORINO AND PEAR SERVED WITH POTATO
PUREE AND CACAO | 18.50**

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

**MILLEFOGLIE DI PAPP
AL POMODORO E TARTUFO**

**TORENTJE VAN GEGRILDE AARDAPPELSCHIJFJES EN
“PAPPA AL POMODORO”, PECORINO KAASSAUS EN
TRUFFEL | TOMATO, POTATO AU GRATIN TOPPED WITH
HOT PECORINO SAUCE AND TRUFFLE | 19.50**

*WINE SUGGESTION:
RU SANGIOVESE-IGT-
BROCCATELLI E GALLI-
UMBRIA | 8.50
OR
BIANCO DI BELLONA
DOC-TENUTA CAVALIER-
PEPE- CAMPANIA | 7.50*

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 | 8.50**

CREME BRULEÉ CON MANGO

**CRÈME BRÛLÉE GESERVEERD MET MANGO CRÈME EN GRAND
MANIER | CRÈME BRULEE SERVED WITH MANGO CREAM AND
GRAND MARNIER | 8.50**

**SEMIFREDDO AGLI
AMARETTI E FONDENTE**

**AMARETTI KOEKJES PARFAIT MET PURE CHOCOLADE SAUS |
AMARETTI COOKIES PARFAIT WITH DARK CHOCOLATE | 8.50**

**MARCHESA AL CIOCCOLATO
E CREMA AL BAILEYS**

**CHOCOLADE MARQUISE MET BAILEYS CRÈME | CHOCOLATE
MARQUISE WITH BAILEYS CREAM | 8.50**

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 | 14.50**

COPPA DI DAVID

**HAZELNOTENIJS, FRANGELICO LIKEUR, WARME KOFFIE,
CANTUCCINI EN SLAGROOM. | HAZELNUT ICE CREAM WITH
FRANGELICO LIQUEUR, COFFEE, CANTUCCINI AND WHIPPED
CREAM | 8.50**

MONTE SCROPPINO

**IJSKOUDE SPOOM. HET DRANKJE WORDT BEREID MET
WODKA, PROSECCO EN LIMOENSORBETIJS | ICE COLD
SPOOM. BEVERAGE MADE WITH VODKA PROSECCO AND
LIME SORBET | 6.50**

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