

VINO FRIZZANTE
MOUSSENDE WIJN
SPARKLING WINE

Loredan Gasparini, | 34,50
Asolo Prosecco
Supérieure Brut
Veneto – Glera

VINO BIANCO
WITTE WIJN | WHITE WINE

Azienda Agricola | 32,50
Marco Cecchini,
d'Orsaria Pinot Grigio
Friuli – Pinot-Grigio

Di Lenardo Vineyards, | 34,50
Sauvignon Blanc
Friuli – Sauvignon Blanc

H.Lun, | 39,50
Alto-Adige Chardonnay
Alto – Adige – Chardonnay

Masseria Frattasi, | 39,50
Fiano 2017
Campania – Fiano

VINO ROSSO
RODE WIJN | RED WINE

Cantine San Marziano, | 26,50
La Natura Nero d'Avola
Sicilië – Nero d'avola

Cantine DuePalme, | 32,50
Sangaetano Primitivo
di Manduria
Puglia – Primitivo

Cantina Tollo, | 39,50
Montepulciano
d'Abruzzo Riserva Mo
Abruzzen – Montepulciano

Stefano Accordini, | 47,50
Valpolicella Classico
Supérieure Ripasso
Veneto – corvina veronese,
Rondinella & Molinara

CANTINA
DI DAVID

ITALIAN FINE DINING AT HOME

AFHALEN | BEZORGEN

12.00 - 21.00

030-2368436

WWW.CANTINADIDAVID.NL

OUDEGRACHT 88 A/D WERF 3511 AV UTRECHT



INTERNATIONAL 4 TEMPLE AWARD

ITALIE
MAGAZINE
RESTAURANT
VAN HET JAAR
PUBLIEKSPRIJS
2018

2018-2019
DE GOUDENPOLLEPEL
BESTE 2DE RESTAURANT REGIO UTRECHT

MENÙ

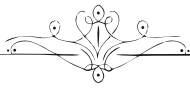
Vanaf twee personen te bestellen!
For two persons or more!

MENÙ A TRE PORTATE | 39,50

Driegangenmenu: voorgerecht, pasta of
hoofdgerecht en nagerecht naar keuze
Three-course menu: starter, pasta or
main course and dessert of your choice

MENÙ A QUATTRO PORTATE | 49,50

Viergangenmenu: voorgerecht, pasta,
hoofdgerecht en nagerecht naar keuze
Four-course menu: starter, pasta,
main course and dessert of your choice



ANTIPASTI VOORGERECHTEN STARTERS | 14,50

1 PROVOLA AFFUMICATA (DOP)

Gerookte buffelmozzarella, aubergine, cherrytomaatjes
Smoked buffalo mozzarella, eggplant, cherry tomatoes

2 VITEL TONNÉ

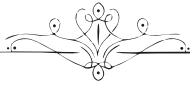
Kalfsmuis, tonijn-kappertjessaus
Silverside veal, tuna and caper sauce

3 CARPACCIO DI MANZO

Biologisch Black Angus rund, Cipriani saus, gemengde salade, pijnboompitten
Organic Black Angus beef, Cipriani sauce, mixed salad, pine nuts

4 CARPACCIO DI SALMONE

Gerookte zalm, lente-ui, zwarte olijven, limoenmayonaise, gemengde salade, croutons
Smoked salmon, spring onions, black olives, lime mayonnaise, mixed salad, croutons



PASTA FATTA IN CASA HUISGEMAAKTE PASTA HOMEMADE PASTA | 19,50

5 LASAGNA AL TARTUFO

Zwarte truffel, burrata, spinazie, ricotta
Black truffle, burrata, spinach, ricotta

6 LASAGNA AL SALMONE

Zalm, courgette, rucolapesto, ricotta
Salmon, zucchini, rocket pesto, ricotta

7 LASAGNA BOLOGNESE

Volgens authentiek recept van Accademia Italiana della Cucina
According to the authentic recipe of Accademia Italiana della Cucina

8 PASTA FLAMBATA

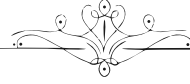
Parmezaanse kaas, zwarte truffel, Vecchia Romagna-likeur, eekhoorntjesbrood, cherrytomaatjes, spinazie
Parmesan cheese, black truffle, Vecchia Romagna-liquor, porcini mushrooms, cherry tomatoes, spinach

9 PENNE AL FILETTO

Ossenhaaspuntjes, wortel, selderij, tomatensaus
Tenderloin tips, carrot, celery, tomato sauce

10 RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ricotta, spinazie, mascarpone, prosecco, pijnboompitten
Ricotta, spinach, mascarpone, prosecco, pine nuts



SECONDI PIATTI HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES | 22,50

11 PARMIGIANA DI MELANZANE

Aubergine, tomatensaus, Parmezaanse kaas, mozzarella, basilicum
Eggplant, tomato sauce, Parmesan cheese, mozzarella, basil

MET GROENTEN | AARDAPPELEN | WITH VEGETABLES | PATATOES

12 SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Kalfslende, Parmaham, witte wijnsaus, salie
Loin of veal, Parma ham, white wine sauce, sage

13 FILETTO DI BRANZINO

Zeebaarsfilet, zongedroogde tomaten, bloemkoolsaus, amandelen
Sea bass fillet, sun dried tomatoes, cauliflower sauce, almonds

14 STINCO D'AGNELLO

Lamsschenkel, eigen jus | Lamb shank, gravy



DOLCI NAGERECHTEN DESSERT | 8,50

15 BONÉT PIEMONTESE

Cacaopudding, rum, amaretti-koekjes, caramelsaus
Cacao pudding, rum, amaretti cookies, caramel sauce

16 TIRAMISÙ

Volgens authentiek recept
According to authentic recipe

17 PANNA COTTA AL MANGO E COCCO

Mango, kokos
Mango, coconut