

DAVANTI

RISTORANTE

“Una non può pensare bene,
amare bene,
dormire bene,
se non ha mangiato bene.”

Virginia Woolf

Antipasti Italiani

TOMINO AL FORNO CON MIELE E NOCI 15,00

Queso cremoso típico del Piamonte italiano, horneado y bañado en miel y avellanas tostadas.

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA 15,50

Mortadella de Bologna con trufa negra recién cortada ¡Cuidado que crea adicción!

CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI 16,50

Crujiente cesta de queso rellena de parmigiano fundido, setas y un toque de rúcula.

GATEAU NAPOLETANO 17,00

Pastel de patatas horneadas relleno de embutidos y quesos italianos, servido con salsa de tomate y un toque de sobrasada picante .

VITELLO TONNATO 17,00

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

PARMIGIANA DI MELANZANE 17,50

Láminas de berenjena rebozadas y horneadas con tomate, albahaca, mozzarella y parmigiano.

POLENTA AL RAGÙ DI CERVO 17,50

Clásica polenta acompañada de un ragù de ciervo estofado al estilo de los Alpes italianos.

BURRATA DI ANDRIA CON ZUCCHINI E MIELE DI TARTUFO 20,00

250 gramos de Burrata Italiana servida con miel de trufa, calabacines crujientes y tomates confitados al horno.

CARPACCIO DI MANZO 22,00

Finas láminas de Carne de Ternera con Rúcula, Sal de Trufa Negra, emulsión de Tomate, láminas de Parmigiano y vinagreta de Limón.

APERITIVOS Y CESTA DE PANES ARTESANALES 2,80 P/P

Focaccia casera, pan carasau, taralli y grissini.

Paste Fresche

Fatto da noi con amore

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 16,50

La auténtica salsa Bolognese, carne picada con verduras frescas y tomate.

TROFIE AL PESTO CON BURRATA 18,50

Trofie al pesto casero de albahaca con stracciatella de burrata.

GNOCCHI AL TEGAMINO 18,50

Gnocchi caseros servidos con salsa de tomate y gratinados con queso mozzarella.

RAVIOLI DI FICHI CIPOLLE CAMELLATE RICOTTA E NOCI 19,50

Rellenos de higos, cebolla caramelizada, ricotta y nueces servidos con salsa de mantequilla y salvia.

TORTELLI DI MAZZANCOLLE 22,00

Rellenos de gambas y queso mascarpone con bisque de mariscos y un toque de salsa de tomate.

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI

SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO 23,50

La presentamos en la rueda de queso más grande de Italia. Crema de gorgonzola, parmigiano, nueces y pimienta.

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO SERVITE

NELLA RUOTA DI FORMAGGIO TARTUFATO 24,50

Davanti a te preparamos estas tagliatelle con crema de trufa negra, queso de oveja y trufa fresca italiana.

Paste Secche e Risotto

Pastas secas traídas desde Gragnano "el reino de la pasta en Italia"

RIGATONI ALLA AMATRICIANA 16,50

Típica de la ciudad de Amatrice, salsa a base de Tomate, Guanciale, con un toque de Pimienta.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE 17,50

Lo elaboramos con Guanciale, Yema de Huevo y Queso.

RIGATONI MELANZANE DATTERINI E `NDUJA 18,50

Con berenjenas fritas, tomates sicilianos datterini, y un toque de nduja calabrese picante.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 25,00

Salteado con tomate siciliano datterini, Almejas, Mejillones, Gambas y Chipirones.

RISOTTO DEL CHEF 24,00 PP

Risotto del chef, preguntar al camarero.
Tiempo de espera aproximado 20 min.

Carne

MILANESE ORIGINALE SERVITA CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO

45,00

300 gr de Ternera Blanca asturiana servida con Rúcula, Tomates cherry y finas Láminas de Parmigiano.

Dolci Tentazioni

TIRAMISÙ DI CASA 7,50

¡Quizás el mejor de Madrid! El verdadero secreto está en el licor.

DOLCE DEL CHEF 8,00

BABBÀ 7,50

Bizcocho borracho relleno de Crema dulce de Mascarpone.

GELATO 6,00

Helados artesanales. Preguntar sabores al camarero.

Disponemos de carta de alérgenos.
Avisar al camarero de la existencia de alergias o intolerancias.
Todos nuestros precios incluyen IVA.



@familiadavanti

www.familiadavanti.com



@familiadavanti

reservas@davantirestaurante.com

Telf. 910 697 855

“Anni, amori e
bicchieri di vino,
non si contano mai.”

Michiel Huisman

Aperitivo

VERMOUTH BERTO

UNIÓN DE VINOS DEL PIEMONTE ITALIANO CON HIERBAS
AROMÁTICAS, ESPECIES EXÓTICAS Y AZÚCAR - 5,50

MARTINI VIBRANTE

SIN ALCOHOL Y CON NOTAS DULCES Y AFRUTADAS A
BERGAMOTA. DISFRÚTALO SOLO O CON TÓNICA - 5,50

Spritz O'clock

APEROL SPRITZ

PROSECCO, APEROL, SODA - 8,50

CAMPARI SPRITZ

PROSECCO, CAMPARI, SODA - 8,50

LIMONCELLO SPRITZ

PROSECCO, LIMONCELLO, SODA - 8,50

HUGO SPRITZ

PROSECCO, LICOR DE FLOR DE SAÚCO, SODA,
HIERBABUENA - 8.50

Cocktails

NEGRONI

CAMPARI, GIN, VERMOUTH ROJO - 10,00

ESPRESSO MARTINI

VODKA, CAFÉ Y AZÚCAR - 12,00

MILANO TORINO

VERMOUTH ROJO, CAMPARI, NARANJA - 10,00

Il piacere del vino

Vini Rossi – Vinos Tintos – Red Wines

CHIANTI D.O.C.G. SUPERIORE BIOLOGICO 6 (COPA) - 28 (75CL)

Bodega: Villa Migliarina

Uva: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Región: Toscana

Descripción: Aroma fresco y frutal con notas a cereza negra y bayas rojas. En boca es redondo, con cuerpo y mineral. Gran contraste entre acidez, riqueza y perfumes florales.

AGLIANICO 6 (COPA) - 28 (75CL)

Bodega: Moio

Uva: 100% Aglianico

Región: Campania

Descripción: De color granate intenso, con olor picante y notas de cereza negra y frutos rojos. El sabor es estructurado, suave, con taninos evidentes pero de buena delicadeza.

PRIMITIVO DI MANDURIA 7 (COPA) - 30 (75CL)

Bodega: San Marzano Taló

Región: Puglia

Uva: 100% Primitivo

Descripción: color rojo rubí con reflejos violáceos, perfume a cerezas y ciruelas maduras con agradables notas de cacao y vainilla.

PINOT NERO D.O.C 7 (COPA) - 32 (75CL)

Bodega: Elena Walch

Región: Trentino Alto Adige

Uva: 100% Pinot Nero

Descripción: Notas de frutas rojas como cerezas y frambuesas, fondo especiado de pimienta blanca. Mineral y elegante con 7 meses de crianza en toneles de 2.200 litros.

NERO D'AVOLA 8 (COPA) - 35 (75CL)

Bodega: Donnafugata

Uva: 100% Nero D'Avola

Región: Sicilia

Descripción: Producido con la mejor selección de uva Nero D'Avola, es un vino estructurado, equilibrado y con intenso aroma de mora salvaje y guinda,. Especies y matices de regaliz y tabaco. Doce meses de crianza en barrica.

MOIO 57 8 (COPA) - 35 (75CL)

Bodega: Moio

Uva: 100% Primitivo

Región: Campania

Descripción: Color rojo rubí intenso, con un perfume afrutado con una base de especies y regaliz. El sabor se caracteriza por una notable concentración y excelente equilibrio.

NEBBIOLO LANGHE FERDINANDO PRINCIPIANO 8,00 (COPA) - 38 (75CL)

Bodega: FERDINANDO PRINCIPIANO

Uva: 100% Nebbiolo

Región: Piemonte

Descripción: Elegante, floral y especiado con notas aterciopeladas de rosas y violetas. Seco, con una gran armonía y persistencia. Crianza en toneles grandes durante 8 meses.

Il piacere del vino

Vini Rossi – Vinos Tintos – Red Wines

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G 45 (75CL)

Bodega: Monteraponi

Uva: 95% Sangiovese 5% Cannaiolo

Región: TOSCANA

Descripción: Aroma con intensas notas de violeta, pimienta verde y frambuesa. En boca presenta fuerte mineralidad y larga persistencia amable de beber por sus taninos sedosos y suaves que realzan su elegancia.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO 50 (75CL)

Bodega: Campagnola

Uva: 65% Corvina Veronese y Corvinone Veronese, 35% Rondinella

Región: Veneto

Descripción: Color rojo rubí intenso con reflejos violetas. Aroma cálido, picante y poderoso con intensas notas de cereza, almendra amarga y vainilla. En boca es completo, sabroso y aterciopelado.

BAROLO DOCG 70 (75CL)

Bodega: Ferdinando Principiano

Uva: 100% Nebbiolo

Región: Piemonte

Descripción: Rojo granate, elegante y luminoso. Intenso en nariz, con notas de bayas oscuras, cerezas negras y guindas, seguidas de aromas terciarios de especias, cuero, tabaco e incienso. Equilibrado y estructurado en el paladar con un final cremoso y taninos que lo mantendrán al menos durante los próximos diez años. Es una espléndida expresión de un territorio que da puntualmente vinos del más alto nivel.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG FRIULI GRAVE 75 (75CL)

Bodega: Val di Suga

Uva: 100% Sangiovese Grosso

Región: Toscana

Descripción: Color rojo rubí intenso con reflejos granates. Aroma rico y complejo que se abre inmediatamente en nariz. Toques limpios de cereza negra, ciruela y violeta.

BOLGHERI SASSICAIA D.O.C ... PREGUNTAR PRECIO AL CAMARERO (75CL))

Bodega: Tenuta San Guido

Uva: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Región: Toscana

Descripción: Color rojo rubí intenso, concentrado y profundo. Aroma a cedro, sándalo y especias con toques de cereza, grosella y ruibarbo. Extrema pureza y claridad en los aromas. En boca es equilibrado, elegante y persistente de principio a fin.

Il piacere del vino

Vini Bianchi - Vinos Blancos - White Wines

T-BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T 6 (COPA) - 25 (75CL)

Bodega: Tramin

Uva: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Región: Südtirol- Alto Adige

Descripción: Aroma fresco y perfumado con notas de flores blancas y manzana. En boca es equilibrado, decididamente fresco y muy aromático..

FALANGHINA 6 (COPA) - 25 (75CL)

Bodega: Fontana dell'Angelo

Uva: 100% Falanghina

Región: Campania

Descripción: Color amarillo pajizo con aroma afrutado de manzana, piña y flores con tonos minerales. Sabor suave con persistencia aromática..

VERMENTINO D.O.C 6 (COPA) - 28 (75CL)

Bodega: Quartomoro

Región: Sardegna

Uva: 100% Vermentino

Descripción: Color amarillo pajizo. Aromático con fragancias de flores blancas, notas frutales y toques de matorrales mediterráneos. En boca es pleno, fresco y jugoso. Un vino de cuerpo medio con matices ligeramente minerales y ligeros recuerdos de almendra amarga.

GAVI DI GAVI D.O.C.G MINAIA 7 (COPA) - 30 (75CL)

Bodega: Nicola Bergaglio

Región: Piemonte

Uva: 100% Cortese

Descripción: Es una expresión noble de las uvas Cortese, recogen la uva a mano y la vinifican en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Las tierras rojas que aportan una fragancia hidrocarbonada única, junto a fuertes notas de jazmín y margaritas y una nota cítrica persistente. El sorbo es completo, intenso, largo y profundo.

SAUVIGNON D.O.C TRAMIN 35 (75CL)

Bodega: Tramin

Región: Südtirol- Alto Adige

Uva: 100% Sauvignon

Descripción: Es un vino blanco fino, ligeramente aromático con un color amarillo verdoso. El vino es intensamente floral con un ramo de flor de saúco, ortiga y notas especiadas de pimentón y grosellas verdes. Su frescura y sabor intenso son sorprendentes.

Il piacere del vino

Vino Rosato – Vino Rosado – Pink Wine

PINOT GRIGIO RAMATO D.O.C. FRIULI GRAVE 6 (COPA) -28 (75CL)

Bodega: Antonutti

Uva: 100% Pinot Grigio

Región: Friuli

Descripción: Color amarillo cobrizo brillante. Aroma a frutas frescas y salvia. En boca resulta intensamente fresco.

Spumanti – Espumosos – Sparkling

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T. ROSATO DIAMANTE 6 (COPA)- 25,00 (75CL)

Bodega: Tramin

Uva: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Región: Südtirol- Alto Adige

Descripción: Aroma fresco y perfumado con notas de flores blancas y manzana. En boca es equilibrado, decididamente fresco y muy aromático.

BRUT MILLESIMATO CONCA D'ORO 7 (COPA)- 28,00 (75CL)

Bodega: Conca D'Oro

Uva: Glera

Región: Lombardia

Descripción: Método Charmat con un perlage fino y sutil. Maduro en nariz con toques de manzana, plátano y pomelo. En boca es seco y elegante con fresca acidez que invita al segundo sorbo..

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G 7 (COPA)- 28,00 (75CL)

Bodega: Tenuta Il Falchetto

Uva: 100% Moscato

Región: Piemonte

Descripción: Color amarillo pajizo con destellos verdosos. Leve efervescencia que exalta su frescura. Aroma con delicadas notas de salvia y toques cítricos. En boca es dulce, rico y cremoso.

Bebidas

Acqua Panna 250 ml	3,2
Acqua San Pellegrino 250 ml	3,5
Coca Cola	3,0
Coca Cola Zero	3,0
Nestea de limón	3,0
Fanta de limón	3,0
Aquarios de limón	3,0

CERVEZAS

Doble	5,0
Tercio Sin Alcohol	3,5
Tercio de Cerveza Nacional	3,5
Clara con limón	5,0

RON

Santa Teresa Gran Reserva Añejo	12
Santa Teresa 1796	14

GINEBRA

Bombay Sapphire	12
Martin Miller	14
Brockmans	16

VODKA

Grey Goose	16
------------	----

TEQUILA

Patrón Silver	12
Patrón Añejo	16

WHISKEY

Jhonnie Walker Etiqueta Negra	12
Buchanans	14
Macallan	16

LICORES

	Chupito	Copa
Limoncello		3,00-5,00
Amaro Italiano		3,50-6,00
Amaretto Disaronno		3,50-6,00
Baileys		3,50-6,00
Grappa Bianca		3,50-6,00
Grappa Barricada		3,50-6,00