

DAVANTI

RISTORANTE

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

Virginia Woolf

Antipasti Italiani

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA 14,00

Mortadella de Bologna trufada recién cortada ¡Cuidado que crea adicción!
Gluten, frutos secos, trazas de soja

INSALATA DAVANTI 14,50

Mix de lechugas, perlas de mozzarella, tomates datterini, prosciutto, aceitunas leccino y nuestra vinagreta casera.
Lácteos, sulfitos

BRUSCHETTA DI POMODORO E STRACCIATELLA DI BURRATA 14,50

Clásica bruschetta con tomate cherry siciliano, albahaca, aceite de oliva, cebolla, ajo y un toque de stracciatella de burrata.
Lácteos, gluten

CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI 15,50

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

PARMIGIANA DI MELANZANE 16,50

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

VITELLO TONNATO 17,00

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

SALMONE AFFUMICATO 17,00

Salmón ahumado, marinado en casa, servido sobre una crema de zanahorias asadas.
Pescado, lácteos, sésamo

BURRATA DI ANDRIA CON PROSCIUTTO CRUDO 18,50

250 gramos de Burrata Italiana servida jamón italiano y un toque de pesto de albahaca.
Lácteos, frutos secos, sulfitos

CARPACCIO DI MANZO 22,00

Finas láminas de Carne de Ternera acompañadas con rúcula, sal de trufa negra, láminas de parmigiano y vinagreta de limón.
Lácteos, sulfitos

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

Focaccia casera, pan carasau, taralli y grissini. Por favor, indicar al camarero si no lo quiere.
Gluten, lácteos, frutos secos, trazas de sésamo, apio, sulfito

Paste Fresche

Fatto da noi con amore

TAGLIATELLE DATTERINI 15,50

Salteados con tomates datterini y albahaca fresca.

Gluten, huevo

GNOCCHI AL TEGAMINO 15,50

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

Gluten, huevo, lácteos

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 16,50

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

Gluten, huevo, apio, sulfito

LASAGNA DEL GIORNO 16,50

Preguntar al camarero.

Gluten, huevo

TROFIE AL PESTO CON BURRATA 16,50

Trofie al pesto casero de albahaca con stracciatella de burrata.

Gluten, huevo, lácteos, frutos secos

RAVIOLI DI SALSICCIA E BOLETUS 18,50

Rellenos de salchicha italiana y boletus servidos con salsa de mantequilla y salvia.

Gluten, huevo, lácteo, sulfito

TORTELLI DI MAZZANCOLLE 20,00

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

Gluten, lácteos, huevo, crustáceos, moluscos, sulfito

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI

SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO 22,50

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

Gluten, lácteos, huevo, frutos secos

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO SERVITE

NELLA RUOTA DI FORMAGGIO TARTUFATO 22,50

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

Gluten, lácteos, huevo, sulfito

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

Paste Secche e Risotta

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.

Gluten, sulfito

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE 16,50

Lo elaboramos con guanciale, yema de huevo y queso.

Gluten, huevo, lácteos

RIGATONI ALLA MEDITERRANEA 17,50

Con tomate fresco, alcaparras, aceitunas leccino y huevas curadas de mújol.

Gluten, sulfito, pescado

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 25,00

Salteado con tomate siciliano datterini, almejas, mejillones, gambas y chipirones.

Gluten, sulfito, moluscos, crustáceos

RISOTTO DELLO CHEF 22,00 PP

Preguntar al camarero. Tiempo de espera aproximado 20 min.

Lácteos

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.

Gluten, huevo, lácteos, frutos secos

MILANESE ALLA PARMIGIANA CON PATATE 45,00

300 gr de ternera blanca asturiana gratinada al horno con salsa de tomate y mozzarella acompañada de patatas.

Gluten, huevo, lácteos, frutos secos

Dolci Tentazioni

TIRAMISÙ DI CASA 7,50

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

Gluten, huevo, lácteos, trazas de frutos secos

TARTA TENERINA 8,00

Tarta de chocolate hecha a base de harina de almendras con helado.

Lácteos, frutos secos, huevo

BABBÀ 7,50

Bizcocho borracho relleno de crema dulce de mascarpone.

Gluten, lácteos, huevo

GELATO 6,00

Helados artesanales. Preguntar sabores al camarero.

Lácteos, huevo, gluten, trazas de: soja, cacahuete, frutos secos, sulfitos, sésamo y mostaza

“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.

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

Bodega: San Marzano Talò

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.

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

Bodega: Salvatore Marino

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.

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

Grandes Vinos Italianos
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..

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

Bodega: San Marzano

Región: Apulia

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.