

DAVANTI

RISTORANTE

ANTIPASTI ITALIANI

Antipastos italianos ideales para compartir

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA ... 15,50

Mortadella de Bologna con trufa negra recién cortada ¡Cuidado que crea adicción!
Gluten, frutos secos, trazas de soja.

INSALATA MEDITERRÁNEA ... 15,00

Ensalada de brotes tiernos con queso de cabra, naranjas, frutos secos y vinagreta de miel mostaza.
Frutos secos, trazas de soja, sulfitos, mostaza, lácteos.

PARMIGIANA DI MELANZANE... 16,50

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

VITELLO TONNATO... 16,50

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

CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI... 16,50

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

CAPRESE DAVANTI ... 18,00

Mozzarella de búfala campana acompañada de prosciutto de parma, tomates sicilianos, pesto de albahaca y rúcula.
Gluten, lácteos, sulfitos, frutos secos.

BURRATA DI ANDRIA CON ASPARAGI ... 19,00

250 gramos de Burrata Italiana servida con espárragos verdes y crujiente de pan aromatizado con finas hierbas.
Lácteos, gluten, sulfitos.

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.
Lácteos, sulfitos.

ANTIPASTO ITALIANO... 25,50

Te hacemos viajar por Italia descubriendo sus tesoros.
Tabla Mixta de embutidos y quesos italianos.
Gluten, lácteos, frutos secos, trazas de sésamo, apios, sulfitos.

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

Gluten, sulfitos, trazas de: sésamo, frutos secos, apio, lácteos, soja.

PASTE FRESCHE

Pastas frescas artesanales elaboradas diariamente por nosotros

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE... 16,50

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

Gluten, huevo, apio, sulfitos.

GNOCCHI VERDI DI SPINACI E BACCALÀ ... 17,50

Gnocchi verdes caseros hechos a base de espinaca

servidos con una salsa cremosa de bacalao.

Gluten, huevo, pescado, trazas de frutos secos, sulfitos, lácteos.

RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE.. 18,50

Rellenos de ricotta y limón acompañados de una salsa de mantequilla

aromatizada con finas hierbas.

Gluten, huevo, lácteos, frutos secos, sulfitos.

TAGLIATELLE AL PESTO CON GAMBERI ROSSI... 19,50

Tagliatelle al pesto de albahaca con tartar de gamba roja.

Gluten, lácteos, huevo, frutos secos, crustáceos, sulfitos.

TORTELLI DI MAZZANCOLLE... 21,00

Relleno de gamba roja y queso mascarpone con reducción de bisque de mariscos.

Gluten, lácteos, huevo, crustáceos, moluscos, sulfitos.

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI

SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO... 21,50

Lo presentamos en la rueda de queso más grande de Italia. Lleva gorgonzola,

parmigiano, nueces y pimienta.

Gluten, lácteos, huevo, frutos secos.

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO SERVITE

NELLA RUOTA DI FORMAGGIO TARTUFATO... 23,50

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

trufado y trufa fresca italiana.

Gluten, lácteos, huevo, sulfitos.

PASTE SECCHHE 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.

Gluten, sulfitos.

RIGATONI ALLA CARBONARA ORIGINALE... 17,00

Lo elaboramos con Guanciale, Yema de Huevo y Queso.

Gluten, huevo, lácteos.

SPAGHETTI `NDUJA E MASCARPONE... 18,50

Spaghetti mantecados con sobrasada picante italiana y queso mascarpone.

Gluten, lácteos, sulfitos.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE... 23,50

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

Gluten, sulfitos, moluscos, crustáceos.

RISOTTO ALLA RUOTA ... 25,00 PP

Risotto con espárragos y azafrán mantecado en la rueda de queso pecorino a las cuatro

pimientas. Tiempo de espera aproximado 20 min.

Gluten, lácteos, sulfitos, trazas de frutos secos.

CARNE

NODINO DI VITELLO AI FERRI CON PATATE ... 28,00

Ternera Blanca a la parrilla con guarnición de patatas al horno.
Sulfitos, lácteos.

MILANESE ORIGINALE CON L'OSSO SERVITA CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO... 32,00

300 gr de Ternera Blanca con hueso servida con Rúcula, Tomatitos Sicilianos y finas Láminas de Parmigiano.
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, leche, trazas de frutos secos.

DOLCE DEL CHEF... 8,00

BABBÀ ... 7,50

Bizcocho borracho relleno de Crema dulce de Mascarpone.
Gluten, lácteos, huevo.

GELATO ... 6,00.

Helados artesanales. Preguntar sabores al camarero.
Lácteos, gluten, huevo, trazas de: soja, cacahuete, frutos secos, sulfitos, sésamo y mostaza.

Pregunta por nuestras pastas sin gluten
(existe contaminación cruzada con harinas).
Avisar al camarero de la existencia de alergias o intolerancias.
Todos nuestros precios incluyen IVA.



@famiadavanti

www.famiadavanti.com



@famiadavanti

reservas@davantirestaurante.com

Telf. 910 697 855

DAVANTI
RISTORANTE

English Menu

ANTIPASTI ITALIANI

Italian starters ideal for sharing

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA... 15,50

Freshly cut Truffled Mortadella from Bologna. Be careful, it creates addiction!

Gluten, tree nuts, traces of soy.

INSALATA MEDITERRÁNEA... 15,00

Tender sprout salad with goat cheese, oranges, nuts and honey mustard vinaigrette.

Gluten, tree nuts, traces of soy, dairy, mustard.

PARMIGIANA DI MELANZANE... 16,50

Thin slices of eggplant, tomato sauce, basil, mozzarella and parmesan cheese.

Gluten, dairy, egg.

VITELLO TONNATO... 16,50

Thin slices of roasted white veal served with a mayonnaise made with tuna, anchovies and cappers.

Dairy, egg, sulphites, fish.

CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI... 16,50

Crunchy cheese basket filled with melted parmesan, arugula and mushrooms.

Dairy, gluten, egg.

CAPRESE DAVANTI... 18,00

Campana buffalo mozzarella accompanied by parma prosciutto, sicilian tomatoes, basil pesto and arugula.

Gluten, dairy, sulphites, nuts.

BURRATA DI ANDRIA CON ASPARAGI... 19,00

250 grams of Italian Burrata served with green asparagus and Crunchy bread flavored with fine herbs.

Dairy, gluten, sulphites.

CARPACCIO DI MANZO... 22,00

Thin slices of Veal Meat with Arugula, Black Truffle Salt, Tomato emulsion, Parmigiano slices and Lemon vinaigrette.

Dairy, sulfites

AFFETTATI MISTI PARA DOS PERSONAS... 25,50

We make you travel through Italy to discover its treasures and we serve them Davanti a te. Italian mixed cold cuts meats, cheeses and pickles .

Gluten, dairy, tree nuts, traces of sesame.

Aperitif and bread basket ... 2,80 p/p

Sulphites, traces of: sesame, tree nuts, celery, dairy, soy.

PASTE FRESCHE

Fresh artisan pasta daily made by us.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE... 16,50

The authentic bolognese sauce, minced meat with fresh vegetables and tomato sauce.

Gluten, egg, celery, sulphites.

GNOCCHI VERDI DI SPINACI E BACCALÀ... 17,50

Homemade green gnocchi made with spinach served with a creamy cod sauce.

Gluten, egg, fish, sulphites, dairy, traces of nuts.

RAVIOLI DI RICOTTA E LIMONE.. 18,50

Stuffed with ricotta and lemon accompanied by a butter sauce flavored with fine herbs.

Gluten, egg, dairy, nuts.

TAGLIATELLE AL PESTO CON GAMBERI ROSSI... 19,50

Tagliatelle with basil pesto with red shrimp tartare.

Gluten, dairy, egg, nuts, crustaceans, sulphites.

TORTELLI DI MAZZANCOLLE... 21,00

Filled with red shrimp and mascarpone cheese with a reduction of seafood bisque.

Gluten, dairy, egg, crustaceans, molluscs, sulphites.

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI

SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO... 21,50

We present it in the largest wheel cheese of Italy.

It has Gorgonzola cheese, nuts and pepper.

Gluten, dairy, egg, tree nuts.

TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO SERVITE NELLA RUOTA DI FORMAGGIO TARTUFATO... 23,50

Cream cheese Tagliatelle mixed inside an Italian Sheep Cheese with a touch of Pepper and Fresh Italian Black Truffle.

Gluten, dairy, egg, sulphites.

PASTE SECHE E RISOTTO

Dry Pasta brought from Gragnano "the Kingdom of Pasta in Italy"

RIGATONI ALLA AMATRICIANA... 16,50

Typical from the city of Amatrice, spicy tomato sauce prepared with guanciale (pork cheek) and onion.

Gluten, sulphites.

RIGATONI ALLA CARBONARA ORIGINALE... 17,00

Prepared with guanciale (pork cheek), egg yolk and cheese.

Gluten, egg, dairy.

SPAGHETTI 'NDUJA E MASCARPONE... 18,50

Spaghetti with a spicy paste prepared from cured pork and peppers, traditionally made in the Italian region of Calabria with mascarpone cheese.

Gluten, dairy, sulphites.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE ... 23,50

Sautéed with tomato sauce, clams, mussels, shrimp and baby squids.

Gluten, dairy, sulphites, molluscs, crustaceans.

RISOTTO ALLA RUOTA ... 25,00 PP

Risotto with asparagus and saffron mixed in a wheel of pecorino cheese with four peppers. Approximate waiting time 20 min.

Gluten, dairy, sulphites, traces of nuts.

MEAT

NODINO DI VITELLO AI FERRI CON PATATE ... 28,00

Grilled White Veal Chop
garnished with baked potatoes.

Sulphites.

MILANESE ORIGINALE CON L'OSSO SERVITA CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO... 32,50

300 grams of Veal with Bone served with Aragula, Cherry Tomatoes and
thin Parmesan Cheese slices.

Gluten, egg, dairy, tree nuts.

DOLCI TENTAZIONI

TIRAMISÙ DI CASA... 7,50

Maybe the capital's best! The secret is in...

Gluten, egg, dairy, traces of tree nuts.

DOLCE DEL CHEF... 8,00

Chefs dessert ask the waitress.

BABBÀ ... 7,50

Cake with Rum flavor and Mascarpone Cream.

Gluten, dairy, egg.


GELATO ... 6,00.

Artisan ice cream. Ask the waiter for flavors.


Dairy, gluten, egg, traces of: soy, peanuts, tree nuts, sulphites, sesame and mustard.

Ask us for our whole and gluten-free pastas
(there is cross contamination with flours).

All of our prices include VAT.

 @familiadavanti

www.familiadavanti.com

 @familiadavanti

reservas@davantirestaurante.com

Telf. 910 697 855