

# DAVANTI

RISTORANTE

---

# ANTIPASTI ITALIANI

Antipastos italianos ideales para compartir

---

## **VELLUTATA DI PORRI E 'NDUJA ... 13,50**

Crema de puerros aromatizada con nduja.

Lácteos, sulfitos.

## **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 DI POLPO ... 16,50**

Ensalada de pulpo con patatas, rúcula, aceitunas y vinagreta de limón y paprika.

Moluscos, sulfitos.

## **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.

## **PARMIGIANA DI MELANZANE... 17,00**

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

Gluten, lácteos, huevo.

## **CAPRESE DAVANTI... 18,00**

Mozzarella ahumada campana acompañada de prosciutto de parma, tomates sicilianos, pesto de albahaca y rúcula.

Gluten, lácteos, sulfitos, frutos secos.

## **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.

## **BURRATA DI ANDRIA CON CARCIOFO E TARTUFO ... 23,50**

250 gramos de Burrata Italiana servida con trufa negra y alcachofa confitada en aceite de romero.

Lácteos, sulfitos.

## **ANTIPASTO ITALIANO... 30,00**

Te hacemos viajar por Italia descubriendo sus tesoros.

Tabla Mixta de embutidos y quesos italianos (para 4 personas).

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

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

Gluten, lácteos, frutos secos, trazas de sésamo, apios, sulfitos.

---

## 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 CON SALSICCIA E FUNGHI MISTI ... 18,50**

Gnocchi verdes caseros hechos a base de espinaca, salteados con setas mixtas, salchicha italiana, tomate datterini fresco y vino blanco.

Gluten, huevos, sulfitos.

### **RAVIOLI DI PARMIGIANA.. 19,50**

Rellenos de parmigiana de berenjenas con salsa de tomatitos sicilianos asados al horno.

Gluten, lácteos, huevo.

### **TAGLIATELLE AL PESTO CON GAMBERI ROSSI... 21,50**

Tagliatelle al pesto de albahaca con tartar de gamba roja.

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

### **TORTELLI DI MAZZANCOLLE... 22,00**

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... 22,50**

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... 25,00**

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

Gluten, sulfitos, moluscos, crustáceos.

### **RISOTTO ALLA RUOTA ... 26,50 PP**

Risotto con pancetta ahumada y avellanas mantecado en la rueda de queso pecorino a las cuatro pimientas. Tiempo de espera aproximado 20 min.

Gluten, lácteos, sulfitos, frutos secos.

---

## CARNE

---

### **NODINO DI VITELLO AI FERRI CON PATATE ... 30,00**

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

### **MILANESE ORIGINALE CON L'OSSO SERVITA CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO... 35,00**

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.

### **CANNONCINI... 7,50**

Canutillos de hojaldre rellenos de crema pastelera.  
Gluten, huevos, lácteos.

### **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.

---



@familiadavanti

[www.familiadavanti.com](http://www.familiadavanti.com)



@familiadavanti

[reservas@davantirestaurante.com](mailto:reservas@davantirestaurante.com)

Telf. 910 697 855



*English Menu*

---

## ANTIPASTI ITALIANI

Italian starters ideal for sharing

---

### **VELLUTATA DI PORRI E 'NDUJA ... 13,50**

Cream of leeks flavoured with nduja.

Dairy, sulphites.

### **MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA... 15,50**

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

Gluten, tree nuts, traces of soy.

### **INSALATA DI POLPO... 16,50**

Octopus salad with potatoes, arugula, olives and lemon and paprika vinaigrette.

Mollusks, sulphites.

### **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.

### **PARMIGIANA DI MELANZANE... 17,00**

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

Gluten, dairy, egg.

### **CAPRESE DAVANTI... 18,00**

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

Gluten, dairy, sulphites, nuts.

### **CARPACCIO DI MANZO... 22,00**

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

Dairy, sulphites

### **BURRATA DI ANDRIA CON CARCIOFO E TARTUFO... 23,50**

250 grams of Italian Burrata served with black truffle and artichoke confit in rosemary oil.

Dairy products, sulphites.

### **AFFETTATI MISTI PARA DOS PERSONAS... 30,00**

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 (for 4 people) .

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 CON SALSICCIA E FUNGHI MISTI... 18,50**

Homemade green gnocchi made with spinach, sautéed with mixed mushrooms, Italian sausage, fresh datterini tomato and white wine.

Gluten, eggs, sulphites.

### **RAVIOLI DI PARMIGIANA.. 19,50**

Stuffed with eggplant parmigiana with Sicilian tomato sauce roasted in the oven.

Gluten, egg, dairy, nuts.

### **TAGLIATELLE AL PESTO CON GAMBERI ROSSI... 21,50**

Tagliatelle with basil pesto with red shrimp tartare.

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

### **TORTELLI DI MAZZANCOLLE... 22,00**

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... 22,50**

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 ... 25,00**

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

Gluten, dairy, sulphites, molluscs, crustaceans.

### **RISOTTO ALLA RUOTA ... 26,50 PP**

Risotto with smoked pancetta and hazelnuts, buttered in a wheel of four-pepper pecorino cheese. Waiting time: approximately 20 minutes.

Gluten, dairy, sulphites, nuts.

---

## MEAT

---

### **NODINO DI VITELLO AI FERRI CON PATATE ... 30,00**

Grilled White Veal Chop  
garnished with baked potatoes.

Sulphites.

### **MILANESE ORIGINALE CON L'OSSO SERVITA CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO... 35,00**

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.

### **CANNONCINI... 7,50**

Puff pastry cannoli filled with custard.

Gluten, eggs, dairy products.

### **DOLCE DEL CHEF... 8,00**

Chef's 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](http://www.familiadavanti.com)



@familiadavanti

[reservas@davantirestaurante.com](mailto:reservas@davantirestaurante.com)

Telf. 910 697 855