

DAVANTI

RISTORANTE

Alérgenos

Antipasti Italiani

VELLUTATA DEL GIORNO 13,50

Crema del día.
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

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, pescado

CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI 16,50

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

PARMIGIANA DI MELANZANE 17,00

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

CAPRESE DAVANTI 18,00

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

ZUPPA DI COZZE E GAMBERI ALLA NAPOLETANA 18,50

Mejillones y gambas en su jugo con tomate, ajo y perejil con focaccia tostada.
Gluten, crustáceos, moluscos, sulfitos, frutos secos

AFFETTATI MISTI 20,00

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

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

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

Gluten, lácteos, frutos secos, trazas de sésamo, apio, sulfitos

Paste Fresche

Fatto da noi con amore

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, huevo, apio, sulfitos

RAVIOLI DI PARMIGIANA 19,50

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

Gluten, huevo, lácteos

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, huevos, 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, huevos, sulfitos

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, 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 DELLO CHEF 24,00 PP

Risotto del chef, preguntar al camarero.

Tiempo de espera aproximado 20 min.

Lácteos

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, lácteos, trazas de frutos secos

MINI CANNOLI SICILIANI 7,50

Mini canutillos de masa crujiente rellenos.

Gluten, huevo, lácteos, puede contener frutos secos

TARTA TENERINA 8,00

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

Lácteos, frutos secos, huevo

DOLCE DELLO 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

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

DAVANTI



RISTORANTE

English Menu
Allergens

Antipasti Italiani

VELLUTATA DEL GIORNO 13,50

Cream of the day.

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

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.

Dairy, gluten, egg

CAPRESE DAVANTI 18,00

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

Gluten, dairy, sulphites, nuts

ZUPPA DI COZZE E GAMBERI ALLA NAPOLETANA 18,50

Mussels and prawns in their juice with tomato, garlic and parsley with toasted focaccia.

Gluten, crustaceans, mollusks, sulphites, nuts

AFFETTATI MISTI 20,00

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

Gluten, dairy, tree nuts, traces of sesame

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, sulphites

APERITIF AND BREAD BASKET 2,80 P/P

Gluten, dairy, traces of: sesame, tree nuts, celery, soy

Paste Fresche

Fatto da noi con amore

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, egg, sulphites

RAVIOLI DI PARMIGIANA 19,50

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

Gluten, egg, dairy

TAGLIATELLE AL PESTO CON GAMBERI ROSSI 21,50

Tagliatelle with basil pesto with red shrimp tartare.

Gluten, egg, dairy, 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, egg, dairy, 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 Secche e Risotta

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, sulphites, molluscs, crustaceans

RISOTTO DELLO CHEF 24,00 PP

Chef's risotto, ask the waiter

Waiting time: approximately 20 minutes.

Dairy

Carne

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 the liquor.

Gluten, egg, dairy, traces of tree nuts

MINI CANNOLI SICILIANI 7.50

Filled puff pastry cannoli

Gluten, egg, dairy

TARTA TENERINA 8.00

Chocolate cake made from almond flour.

Tree nuts, dairy, egg

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, sesame, mustard, peanuts, tree nuts, sulphites

All of our prices include VAT.

 @familiadavanti

www.familiadavanti.com

 @familiadavanti

reservas@davantirestaurante.com

Telf. 910 697 855