

DAVANTI

RISTORANTE

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

Virginia Woolf

Antipasti Italiani

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA 15,50

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

Gluten, frutos secos, trazas de soja

MILLEFOGLIE DI PATATE AL FORNO CON PESTO DI POMODORI SECCHI E STRACCIATELLA DI BURRATA 16,50

Milhojas de patatas al horno con pesto de tomates secos, stracciatella de burrata y emulsión de balsámico.

Lácteos, sulfitos, frutos secos

CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI 16,50

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

Lácteos, sulfitos, 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, sulfitos, pescado

PARMIGIANA DI MELANZANE 17,50

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

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO 18,50

Carpaccio de salmón marinado servido con huevas de lumpo y mascarpone con eneldo.

Pescado, lácteos

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.

Lácteos, 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

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

Focaccia casera, pan carasau, taralli y grissini.

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 CON CREMA DI FRIARIELLI E SALSICCIA 18,50

Gnocchi caseros servidos con crema de grelos y salchicha italiana.

Gluten, huevo, sulfitos, lácteos

RAVIOLI DI POMODORI SECCHI CON RICOTTA LIMONE E MANDORLE 19,50

Rellenos de ricotta con tomate seco, limón y crujiente de almendras en salsa de mantequilla y salvia.

Gluten, huevo, frutos secos, lácteos

TROFIE AL PESTO CON GAMBERI 21,50

Trofie al pesto de albahaca con gambas.

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

TORTELLI DI MAZZANCOLLE 22,00

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

Gluten, lácteos, huevo, crustáceos, moluscos, sulfitos

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI

SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO 23,50

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 24,50

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 ZUCCHINI E VONGOLE 21,50

Salteados con aceite de oliva, vino blanco, perejil, almejas y calabacines.

Gluten, sulfitos, moluscos

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

MILANESE ORIGINALE SERVITA CON RUCOLA, POMODORINI E PARMIGIANO 35,00

300 gr de Ternera Blanca asturiana 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

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

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

DAVANTI

RISTORANTE

English Menu
Allergens

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

Virginia Woolf

Antipasti Italiani

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA 15,50

Freshly cut truffled mortadella from Bologna. Be careful, it creates addiction!

Dairy, sulphites, gluten

MILLEFOGLIE DI PATATE AL FORNO PESTO DI POMODORI SECCHI E STRACCIATELLA DI BURRATA 16,50

Baked potato millefeuille with sun-dried tomato pesto, burrata stracciatella, and balsamic emulsion.

Dairy, sulphites, nuts

CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI 16,50

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

Dairy, gluten, egg

VITELLO TONNATO 17,00

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

Dairy, egg, sulphites, fish

PARMIGIANA DI MELANZANE 17,50

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, nuts, sulphites

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO 18,50

Marinated salmon carpaccio served with lumpfish roe and dill mascarpone.

Fish, dairy

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

250 grams of Italian Burrata served with truffle honey, crispy zucchini, and roasted confit tomatoes.

Dairy

CARPACCIO DI MANZO 22,00

Thin slices of veal meat with arugula, black truffle salt, tomato emulsion, parmigiano slices and lemon vinaigrette.

Dairy, sulphites

APERITIF AND BREAD BASKET 2,80 P/P

Homemade focaccia, carasau bread, taralli and grissini.

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 CON CREMA DI FRIARIELLI E SALSICCIA 18,50

Homemade gnocchi served with turnip top cream and Italian sausage.

Gluten, sulphites, egg

RAVIOLI DI POMODORI SECCHI CON RICOTTA LIMONE E MANDORLE 19,50

Filled with ricotta, sun-dried tomato, lemon, and crunchy almonds served with butter and sage sauce.

Gluten, egg, dairy, almonds, sulphites

TROFIE AL PESTO CON GAMBERI 21,50

Trofie served with homemade basil pesto with shrimps.

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 23,50

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 24,50

Cream cheese tagliatelle mixed inside an Italian sheep cheese with a touch of pepper and fresh Italian black truffle.

Gluten, egg, dairy, 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 ZUCCHINI E VONGOLE 21,50

Sautéed with olive oil, white wine, parsley, clams and zucchini.

Gluten, sulphites, molluscs

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

MILANESE ORIGINALE 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

TARTA TENERINA 8.00

Chocolate cake made from almond flour.

Tree nuts, dairy, egg

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

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