

ANTIPASTI ITALIANI ANTIPASTOS ITALIANOS IDEALES PARA COMPARTIR

BRUSCHETTA CON POMODORI E STRACCIATELLA DI BURRATA	8
Pan tostado con Tomates, Stracciatella de Burrata y un toque de Albahaca Fresca.	
MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA	10
Mortadella de Bologna con Trufa Negra recién cortada ¡Cuidado que crea adicción!	
CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI	12.5
Crujiente cesta de Queso rellena de Parmesano fundido, Tomates Secos y Setas.	
PARMIGIANA DI MELANZANE CON BURRATA	13.5
Láminas de Berenjena, Tomate, Albahaca, Parmesano y Burrata.	
VITELLO TONNATO	15
Finas lonchas de Redondo de Ternera Blanca asada con emulsión de Atún y Alcaparras.	
ZUPPA DI COZZE GAMBERI E CALAMARI ALLA MARINARA	16
Mejillones, Langostinos y Chipirones en caldo de Mariscos con un toque de Perejil, Salsa de Tomate y nuestra Focaccia recién tostada.	
TAVOLOZZA CLASSICA ITALIANA PARA DOS PERSONAS	18
Te hacemos viajar por Italia descubriendo sus tesoros y los servimos Davanti a te. Tabla Mixta de Embutidos y Quesos italianos artesanales.	

L'ANGOLO DELLE MOZZARELLE E LE BURRATE IDEALES PARA COMPARTIR

BURRATINA DI TARTUFO BIANCO DI ALBA	13.5
125 gr de Burratina de Trufa Blanca acompañada de Hongos Boletus y Patatas.	
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON PROSCIUTTO CRUDO E POMODORINI	14.5
250 gr de Mozzarella DOC acompañada de Rúcula, Jamón de Parma y Tomates Datterino.	
BURRATA DI ANDRIA ITALIA	14.5
250 gramos de Burrata Italiana servida con Rúcula y Tomates confitados a baja temperatura con Pan Cristal.	

INSALATE ENSALADAS IDEALES PARA COMPARTIR

INSALATA DI PERA E GORGONZOLA	12.5
Ensalada Fresca de Endivia, Mixto de Lechugas y Rúcula acompañadas de Pera y Nueces con aderezo a base de Gorgonzola.	
INSALATA AUTUNNALE	12.5
Mezclum de lechugas con Aceitunas, Tomates, Pimientos, Queso Taleggio, Piñones y Castañas con aderezo de Mostaza Miel.	

"La vita è una combinazione di Magia e Pasta".

Federico Fellini

Pregunta por nuestras pastas integrales y libres de gluten y por nuestros platos de temporada.

Aperitivos y Cesta de Panes Artesanales 2€ p/p

Todos nuestros precios incluyen IVA.. Solicitanos toda la información sobre los alérgenos que pueda contener nuestra carta.

Horario:

De martes a sábado de 13:30 a 16:00 y de 20:30 a 23:30.
domingos de 13:30 a 16:00
domingos tarde y lunes cerrado..

 @davantirestaurante

reservas@davantirestaurante.com

 @davantirestaurante

www.davantirestaurante.com

Telf. 910 697 855

PASTE FRESCHE PASTAS FRESCAS ARTESANALES ELABORADAS DIARIAMENTE POR NOSOTROS

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	14
La auténtica salsa Bolognese, Carne Picada con Verduras Frescas y Tomate.	
PAPPARDELLE CON POMODORI DATTERINI SICILIANI, STRACCIATELLA DI BURRATA E ALBAHACA	14
Salsa de tomate Datterino Siciliano con Stracciatella de Burrata y Albahaca.	
GNOCCHI AL TEGAMINO	14
Elaborados a base de Patatas y horneados con Mozzarella, Salsa de Tomate y Albahaca.	
AGNOLOTTI DI ZUCCA E AMARETTO	15
Rellenos de Calabaza y Amaretto, perfumados con Mantequilla, Salvia, Vinagre Balsámico y lonjas de Queso Parmesano.	
TORTELLI DI MAZZANCOLLE	15
Relleno de Langostinos y Queso Mascarpone acompañados de Salsa de Tomate Fresca y Albahaca.	
RAVIOLI DI FUNGHI E TARTUFO	15
Rellenos de Setas y Trufa Negra servidos con Crema de Quesos.	
TAGLIATELLE AL GORGONZOLA E NOCI SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO	16
Lo presentamos en la rueda de Queso más grande de Italia. Lleva Gorgonzola, Nueces y Pimienta.	
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO SERVITE NELLA RUOTA DEL MOLITERNO TARTUFATO	19
Davanti a te servimos estas Tagliatelle con Crema de Quesos y Trufa Negra.	

PASTE SECHE PASTAS SECAS TRAÍDAS DESDE GRAGNANO "EL REINO DE LA PASTA EN ITALIA"

RIGATONI ALLA AMATRICIANA	14
Típica de la ciudad de Amatrice, Salsa a base de Tomate, Guanciale y Cebolla con un toque de Picante.	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE	14
Lo elaboramos con Guanciale, Yema de Huevo y Pecorino.	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	16
Salteados con o sin Salsa de Tomate, Almejas, Vino Blanco y Ajo.	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	18
Preparados con Salsa de Tomate, Almejas, Mejillones, Langostinos y Chipirones.	

CARNES

SCALOPPINE DI MANZO AL MARSALA	25
Escalope de Solomillo de Buey troceado en Salsa de Marsala con guarnición de Patatas.	
MILANESE ORIGINALE CON L'OSSO SERVITA CON RUCOLA POMODORI CHERRY E PARMIGIANO	26
300 gr de Ternera con Hueso servida con Rúcula, Tomatitos Cherry y finas láminas de Parmesano.	
FILETTO DI MANZO CON PORCINI E TARTUFO	26
Solomillo de Buey de 220 gramos en salsa de Hongos Boletus y Trufa con guarnición de Patatas.	

DOLCI TENTAZIONI

Tiramisú Di Casa ... el verdadero secreto esta en el licor. Quizás el mejor de la capital.....	6
Panna Cotta	6
Helado.....	6
Tarta Tenerina de Chocolate con Helado de Vainilla.....	6.5

ANTIPASTI ITALIANI ITALIAN STARTERS IDEAL FOR SHARING

BRUSCHETTA CON POMODORI E STRACCIATELLA DI BURRATA	8
Toasted bread with Tomatoes, Stracciatella di Burrata and a touch of fresh Basil	
MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA	10
Freshly cut Truffled Mortadella from Bologna. Be careful, it creates addition!	
CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI	12.5
Crunchy cheese basket filled with melted Parmesan, dried Tomatoes and Mushrooms.	
PARMIGIANA DI MELANZANE CON BURRATA	13.5
Thin slices of Eggplant, Tomato Sauce, Basil, Parmesan Cheese and Burrata.	
VITELLO TONNATO	15
Thin slices of roasted White Veal served with an emulsion of Tuna and Capers.	
ZUPPA DI COZZE GAMBERI E CALAMARI ALLA MARINARA	16
Mussels, Squids and Shrimps in Seafood broth with a touch of Parsley and Tomato Sauce with homemade Focaccia.	
TAVOLOZZA CLASSICA ITALIANA PARA DOS PERSONAS	18
We make you travel through Italy to discover its treasures and we serve them Davanti a te (in front of you). Italian mixed cold cuts meats and cheeses.	

L'ANGOLO DELLE MOZZARELLE E LE BURRATE IDEAL FOR SHARING

BURRATINA DI TARTUFO BIANCO DI ALBA	13.5
125 grams of white Truffled Burrata with Boletus Mushrooms and Potatoes.	
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON PROSCIUTTO CRUDO E POMODORINI	14.5
250 grams of fresh Mozzarella CDO with Arugula, Italian Ham and Datterino Tomatoes.	
BURRATA DI ANDRIA ITALIA	14.5
250 grams of Burrata served with Arugula and dried Tomatoes with crystal Bread.	

INSALATE SALADS IDEAL FOR SHARING

INSALATA DI PERA E GORGONZOLA	12.5
Fresh Endives, Mixed Lettuce and Arugula salad accompanied by Pears, Gorgonzola dressing and Nuts.	
INSALATA AUTUNNALE	12.5
Mix of lettuce with Olives, Tomatoes, Peppers, Taleggio Cheese, Pine nuts and Chestnuts with a Honey Mustard dressing.	

"La vita è una combinazione di Magia e Pasta".

Federico Fellini

Ask us for our whole and gluten-free pastas.

Aperitif and Bread Basket 2.00 € p/p

All of our prices include VAT. Ask us for all the information about the allergens our menu may contain.

Working hours:
Tuesday to Saturday 13:30 to 16:00 and 20:30 to 23:30.
Sunday 13:30 to 16:00
Sunday night and Monday closed.



@davantirestaurante

reservas@davantirestaurante.com



@davantirestaurante

www.davantirestaurante.com

Telf. 910 697 855

PASTE FRESCHE FRESH ARTISAN PASTA DAILY MADE BY US

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	14
The authentic Bolognese sauce; minced Meat with fresh Vegetables and Tomato sauce.	
PAPPARDELLE CON POMODORI DATTERINI SICILIANI, STRACCIATELLA DI BURRATA E ALBAHACA	14
Sicilian Datterino Tomato sauce with Stracciatella di Burrata and Basil.	
GNOCCHI AL TEGAMINO	14
Made out of potatoes and baked with Mozzarella, Tomato Sauce and Basil.	
AGNOLOTTI DI ZUCCA E AMARETTO	15
Filled with Pumpkin and Amaretto, perfumed with Butter, Salvia, Balsamic Vinegar and slices of Parmesan Cheese.	
TORTELLI DI MAZZANCOLLE	15
Filled with Prawns and Mascarpone Cheese served with Tomato sauce and Basil.	
RAVIOLI DI FUNGHI E TARTUFO	15
Filled with Mushrooms and Black Truffle served with Cream Cheese.	
TAGLIATELLE AL GORGONZOLA E NOCI SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO	16
We present it in the largest wheel Cheese of Italy. It has Gorgonzola cheese, Nuts and Pepper.	
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO SERVITE NELLA RUOTA DEL MOLITERNO TARTUFATO	19
Cream cheese Tagliatelle mixed inside the Italian Moliterno Sheep Cheese with a touch of freshly cut Black Truffle.	

PASTE SECCHHE DRY PASTA BROUGHT FROM GRAGNANO "THE KINGDOM OF PASTA IN ITALY"

RIGATONI ALLA AMATRICIANA	14
Typical from the city of Amatrice, Spicy Tomato Sauce prepared with Guanciale and Onion.	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE	14
Prepared with Guanciale, Egg yolk and Pecorino Sheep Cheese.	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	16
Sautéed with or without Tomato Sauce, Clams, White Wine and Garlic.	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	18
Sautéed with Tomato Sauce, Clams, Mussels, Prawns and Baby Squids.	

CARNES

SCALOPPINE DI MANZO AL MARSALA	25
Grilled cuts of Sirloin with Marsala Sauce and Potatoes.	
MILANESE ORIGINALE CON L'OSSO SERVITA CON RUCOLA POMODORI CHERRY E PARMIGIANO	26
300 grams of Veal with bone served with Arugula, Cherry Tomatoes and thin Parmesan Cheese slices.	
FILETTO DI MANZO CON PORCINI E TARTUFO	26
220 grams of Sirloin with Mushrooms and Truffle sauce garnished with Potatoes.	

SEASONAL SUGGESTIONS

ZUPPA DEL GIORNO	8
Ask for the Soup of the Day.	
BURRATA DI ANDRIA CON CARCIOFI	16.5
250 grams of Italian Burrata served with grilled Artichokes, dried Tomatoes and Crystal Bread.	
RAVIOLI DI PROSCIUTTO CON CREMA DI CARCIOFI	15.5
Homemade raviolis stuffed with Italian Ham and Caramelized Onions in an Artichoke Sauce with Smoked Cheese.	

GNOCCHI SALSICCIA CASTAGNE E TALEGGIO	16
Homemade and served with White sauce based on Taleggio Cheese, Sausage and a touch of Chestnuts.	
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E TARTUFO NERO	20 PP
Porcini and Black Truffle Mushroom Risotto. Minimum for 2 people. Waiting time: 20 minutes aprox.	
TARTA DE TEMPORADA	6.5
Chestnut Cake with Hazelnut Ice Cream and Hot Chocolate.	