

ANTIPASTI ITALIANI ANTIPASTOS ITALIANOS IDEALES PARA COMPARTIR

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA10.50

Mortadella de Bologna con Trufa Negra recién cortada ¡Cuidado que crea adicción!

BRUSCHETTA CON POMODORI E STRACCIATELLA DI BURRATA12.50

Nuestra Focaccia casera recién tostada con Tomates Frescos traídos desde Sicilia y Tomates Confitados acompañados de Stracciatella de Burrata y un toque de Albahaca Fresca.

CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI.....15.00

Crujiente cesta de Queso rellena de Parmesano fundido y Setas.

PARMIGIANA DI MELANZANE.....15.50

Láminas de Berenjena rebozadas y horneadas con Tomate, Albahaca, Mozzarella e Parmigiano.

VITELLO TONNATO.....16.00

Finas lonchas de Redondo de Ternera Blanca asada acompañadas de una Mayonesa casera hecha a base de Atún, Anchoas y Alcaparras.

AFFETTATI MISTI PARA DOS PERSONAS.....MEDIA 12.50 RACIÓN 20.00

Te hacemos viajar por Italia descubriendo sus tesoros y los servimos Davanti a te. Tabla Mixta de Mortadella, Prosciutto, Bresaola, Coppa, Salame y otros acompañantes.

L'ANGOLO DELLA MOZZARELLA E LA BURRATA IDEALES PARA COMPARTIR

Productos frescos traídos desde Italia con Disponibilidad limitada

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON PROSCIUTTO CRUDO E POMODORINI15.00

250 gr de Mozzarella DOC acompañada de Rúcula, Jamón de Parma y Tomates.

BURRATA DI ANDRIA ITALIA16.00

250 gramos de Burrata Italiana servida con Ensalada Fresca de Endivia, Mixto de Lechugas y Rúcula acompañadas de Pera y Vinagre Balsámico.

PINSE PINSAS IDEALES PARA COMPARTIR

De forma ovalada, ligera y crujiente. Hechas a base de un mixto de harinas: trigo, arroz, soja y masa madre.

Pinsa con Prosciutto di Parma, Parmigiano, Rúcula, Mozzarella y Tomate16.00

Pinsa con Setas Mixtas, Crema de Trufa Negra, Queso, Pesto y Láminas de Trufa Fresca.....18.00

Pregunta por nuestras pastas sin gluten (puede existir contaminación cruzada con harinas).

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

Aperitivos y Cesta de Panes Artesanales 2€ p/p

Horario:

De martes a miércoles de 13:30 a 16:00 y de 20:00 a 23:00.

De jueves a sábados de 13:30 a 23:00.

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

LASAGNA DI CARNE	15.00
Láminas de Pasta fresca casera con Carne, Queso Parmigiano, Mozzarella, Salsa de Tomate y Bechamel.	
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	15.00
La auténtica salsa Bolognese, Carne Picada con Verduras Frescas y Tomate.	
TAGLIATELLE CON POMODORI FRESCHI, STRACCIATELLA DI BURRATA E ALBAHACA	15.00
Salsa de tomate Fresco con Stracciatella de Burrata y Albahaca.	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	15.00
Con salsa de Tomate, Mozzarella fundida y Albahaca.	
TORTELLI DI MAZZANCOLLE	16.50
Relleno de Langostinos y Queso Mascarpone acompañados de Salsa de Tomate Fresca y Albahaca.	
RAVIOLI DI FUNGHI E TARTUFO	16.50
Rellenos de Setas y Trufa Negra servidos con Crema de Quesos.	
TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO	16.50
Lo presentamos en la rueda de Queso más grande de Italia. Lleva Gorgonzola, Parmigiano, Nueces y Pimienta.	
TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO SERVITE NELLA RUOTA DEL MOLITERNO TARTUFATO	19.00
Davanti a te preparamos estas Tagliatelle con Crema de Trufa Negra, Queso de Oveja Trufado y Trufa Fresca Italiana.	

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

RIGATONI ALLA AMATRICIANA	15.00
Típica de la ciudad de Amatrice, Salsa a base de Tomate, Guanciale y Cebolla con un toque de Picante.	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE	15.00
Lo elaboramos con Guanciale, Yema de Huevo y Queso.	
RIGATONI CON PESTO POMODORI E GAMBERI	16.50
Con Salsa de Tomate, Pesto de Albahaca y Langostinos	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	16.50
Salteados con Vino Blanco, Ajo y Almejas.	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	18.50
Preparados con Salsa de Tomate, Almejas, Mejillones, Langostinos y Chipirones.	

LOS CONSENTIDOS DI CASA

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	20.00 PP
Risotto de Hongos Boletus Edulis. Mínimo para 2 personas. Tiempo de espera aproximado 20 min.	
MILANESE ORIGINALE CON L'OSSO SERVITA CON RUCOLA POMODORI CHERRY E PARMIGIANO	28.00
300 gr de Ternera con Hueso servida con Rúcula, Tomatitos Cherry y finas láminas de Parmesano.	

DOLCI TENTAZIONI

Tiramisú Di Casa ... el verdadero secreto esta en el licor. Quizás el mejor de la capital	7.00
Tarta Tenerina de Chocolate con Helado de Vainilla	7.50
Helado.....	6.00

ANTIPASTI ITALIANI ITALIAN STARTERS IDEAL FOR SHARING

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA	10.50
Freshly cut Truffled Mortadella from Bologna. Be careful, it creates addition!	
BRUSCHETTA CON POMODORI E STRACCIATELLA DI BURRATA	12.50
Toasted bread with fresh Sicilian Tomatoes and dried Tomatoes, Stracciatella di Burrata and a touch of fresh Basil.	
CESTINO DI PARMIGIANO CON FUNGHI	15.00
Crunchy cheese basket filled with melted Parmesan, dried Tomatoes and Mushrooms.	
PARMIGIANA DI MELANZANE	15.50
Thin slices of Eggplant, Tomato Sauce, Basil, Mozzarella and Parmesan Cheese.	
VITELLO TONNATO	16.00
Thin slices of roasted White Veal served with a Mayonnaise made with Tuna, Anchovies and Capers.	
AFFETTATI MISTI FOR TWO PEOPLE	HALF PORTION 12.50 PORTION.20.00
We make you travel through Italy to discover its treasures and we serve them Davanti a te. Italian mixed cold cuts meats (Mortadella, Italian Prosciutto, Coppa, Bresaola and Salame).	

L'ANGOLO DELLA MOZZARELLA E LA BURRATA IDEAL FOR SHARING

Fresh products brought from Italy with Limited Availability

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CON PROSCIUTTO CRUDO E POMODORINI	15.00
250 grams of fresh Mozzarella CDO with Arugula, Italian Prosciutto and Tomatoes.	
BURRATA DI ANDRIA ITALIA	16.00
250 grams of Burrata served with Fresh Endives, Mixed Lettuce and Arugula salad accompanied by Pears and Balsamic Vinegar.	

PINSE IDEAL FOR SHARING

It is oval, light and crisp. Made from a mixture of flours: wheat, rice, soy and sourdough.

Pinsa with Prosciutto di Parma, Parmesan, Mozzarella, Arugula and Tomatoes	16.00
Pinsa with Mixed Mushrooms, Black Truffle Cream, Fresh Truffle, Cheese and Pesto	18.00

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

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

Aperitif and Bread Basket 2.00 € p/p

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



@davantirestante

reservas@davantirestante.com



@davantirestante

www.davantirestante.com

Telf. 910 697 855

PASTE FRESCHE FRESH ARTISAN PASTA DAILY MADE BY US

LASAGNA DI CARNE	15.00
Fresh homemade Pasta sheets with Meat, Parmesan, Mozzarella, Tomato Sauce and Bechamel.	
TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE	15.00
The authentic Bolognese sauce; minced Meat with fresh Vegetables and Tomato sauce.	
TAGLIATELLE CON POMODORI FRESCHI, STRACCIATELLA DI BURRATA E ALBAHACA	15.00
Fresh Tomato sauce with Stracciatella di Burrata and Basil.	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	15.00
Tomato sauce, melted mozzarella cheese and Basil.	
TORTELLI DI MAZZANCOLLE	16.50
Filled with Prawns and Mascarpone Cheese served with Tomato sauce and Basil.	
RAVIOLI DI FUNGHI E TARTUFO	16.50
Filled with Mushrooms and Black Truffle served with Cream Cheese.	
TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO	16.50
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	19.00
Cream cheese Tagliatelle mixed inside an Italian Moliterno Sheep Cheese with a touch of Pepper and Fresh Italian Black Truffle.	

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

RIGATONI ALLA AMATRICIANA	15.00
Typical from the city of Amatrice, Spicy Tomato Sauce prepared with Guanciale and Onion.	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE	15.00
Prepared with Guanciale, Egg yolk and Cheese.	
RIGATONI CON PESTO POMODORI E GAMBERI	16.50
Tomato Sauce, Pesto and Prawns.	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	16.50
Sautéed with Clams, White Wine and Garlic.	
SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	18.50
Sautéed with Tomato Sauce, Clams, Mussels, Prawns and Baby Squids.	

OUR HOUSE SWEETHEARTS

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	20.00 PP
Porcini Risotto. Minimum for 2 people. Waiting time: 20 minutes aprox.	
MILANESE ORIGINALE CON L'OSSO SERVITA CON RUCOLA POMODORI CHERRY E PARMIGIANO	28.00
300 grams of Veal with bone served with Arugula, Cherry Tomatoes and thin Parmesan Cheese slices.	

DOLCI TENTAZIONI

Tiramisú	7
Chocolate Cake with Vanilla Ice Cream	7.5
Ice Cream.....	6