

DAVANTI

RISTORANTE

ANTIPASTI ITALIANI

Antipastos italianos ideales
para compartir

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA ... 10,50 🍷🍷🍷 T: 🍄

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

BRUSCHETTA CON POMODORI E STRACCIATELLA DI BURRATA ... 12,50 🍷🍷🍷

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 ... 16,00 🍷🍷🍷🍷

Crujiente cesta de queso rellena de Parmigiano fundido, Setas y un toque de Rúcula.

PARMIGIANA DI MELANZANE ... 15,50 🍷🍷🍷

Láminas de Berenjena rebozadas y horneadas con Tomate, Albahaca, Mozzarella y 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 13,50 RACIÓN 20,00 🍷🍷🍷 T: 🍷

Te hacemos viajar por Italia descubriendo sus tesoros y los servimos Davanti a te. Tabla Mixta de embutidos italianos.

L'ANGOLO DELLA MOZZARELLA E LA BURRATA

Ideales para compartir

Productos frescos traídos
desde Italia con
disponibilidad limitada

FIOR DI LATTE DI BUFALA CAMPANA CON PROSCIUTTO CRUDO E POMODORINI ... 16,50 🍷

400 gr de Fior di Latte acompañada de Rúcula, Jamón de Parma y Tomates Sicilianos.

BURRATA DI ANDRIA ITALIA ... 16,50 🍷🍷🍷🍷

250 gramos de Burrata Italiana rellena con pesto de tomates secos y rúcula.

PASTE FRESCHE

Pastas frescas artesanales
elaboradas diariamente por nosotros

LASAGNA DI CARNE ... 16,00 🍝🍳🥬🥑🥗

Láminas de Pasta fresca casera con Carne, Queso Parmigiano, Mozzarella, Salsa de Tomate y Bechamel.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE ... 15,50 🍝🍳🥬🥑🥗

La auténtica salsa Bolognese, Carne Picada con Verduras Frescas y Tomate.

TAGLIATELLE CON POMODORI FRESCHI, STRACCIATELLA DI BURRATA E ALBAHACA ... 15,50 🍝🥗🍳🥑

Salsa de tomate Fresco con Stracciatella de Burrata y Albahaca.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA ... 16,00 🍝🥗🍳🥑

Con salsa de Tomate, Mozzarella fundida y Albahaca.

TORTELLI DI MAZZANCOLLE ... 17,00 🍝🥗🍳🦀🥑

Relleno de Langostinos y Queso Mascarpone acompañados de Salsa de Tomate Fresca y Albahaca.

RAVIOLI DI FUNGHI E TARTUFO ... 17,00 🍝🥗🍳🍄

Rellenos de Setas y Trufa Negra servidos con Crema de Quesos.

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO ... 17,50 🍝🥗🍳🥑

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 ... 20,00 🍝🥗🍳🍄

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 ... 15,50 🍝🍳🥑

Típica de la ciudad de Amatrice, Salsa a base de Tomate, Guanciale y Cebolla con un toque de Pimienta.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE ... 15,50 🍝🥗🍳🥑

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 ... 18,00 🍝🥗🍳🦑

Salteados con Vino Blanco, Ajo y Almejas.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE ... 20,00 🍝🦀🦑🦐

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. Tiempo de espera aproximado 20 min.

MILANESE ORIGINALE CON L'OSSO SERVITA CON RUCOLA POMODORI CHERRY E PARMIGIANO ... 28,50 🍷🥛🍅 T: 🍄

300 gr de Ternera Blanca con Hueso servida con Rúcula, Tomatitos Cherry y finas láminas de Parmigiano.

DOLCI TENTAZIONI

TIRAMISÚ DI CASA ... 7,00 🍷🥛🍅 T: 🍄

El verdadero secreto esta en el licor. ¡Quizás el mejor de Madrid!

TARTA TENERINA DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA ... 7,50 🍷🥛🍅🍄🌿


HELADO ... 6,00 🍷 T: 🍅🍷🍄🧪🌿🍂

T: 🍷🍷🧪🌿🍂


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

Todos nuestros precios incluyen IVA.

APERITIVOS Y CESTA DE PANES ARTESANALES ... 2,20 P/P 🍷🧪 T: 🍂🌿🌿🍄🍷🥛

 @davantirestaurante

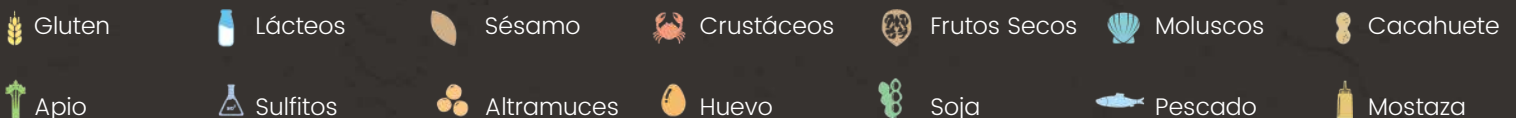
www.davantirestaurante.com

 @davantirestaurante

reservas@davantirestaurante.com

Telf. 910 697 855

ALÉRGENOS



IL PIACERE DEL VINO - VINOS - WINES

Vini Rossi - Vinos Tintos - Red Wines

● **CHIANTI D.O.C.G. SUPERIORE BIOLOGICO... 4 (COPA) - 18 (75CL)**

Bodega: Villa Migliarina

Uva: 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

Descripción: Aroma fresco y frutal con notas a cereza negra y bayas rojas. En boca es redondo, con cuerpo y mineral. Gran contraste entre acidez, riqueza y perfumes florales.

Región: TOSCANA

● **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C. ASSOLUTO ... 4 (COPA) - 18 (75CL)**

Bodega: Passione Natura

Uva: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Descripción: Aroma a fruta roja oscura. En boca es largo y persistente.

Región: ABRUZZO

● **NERO D'AVOLA DOC RISERVA ... 5 (COPA) - 22 (75CL)**

Bodega: Feudo Arancio

Uva: 100% Nero d'Avola

Descripción: Color rojo intenso, espeso y profundo con ligeros reflejos granates. Aroma maduro con notas afrutadas de mora, frambuesa y cereza. Toques de violeta, tabaco y vainilla. En boca es suave y jugoso.

Región: SICILIA

● **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G ... 6 (COPA) - 35 (75CL)**

Bodega: Monteraponi

Uva: 100% Sangiovese

Descripción: Aroma con intensas notas de violeta, pimienta verde y frambuesa. En boca presenta fuerte mineralidad y larga persistencia amable de beber por sus taninos sedosos y suaves que realzan su elegancia.

Región: TOSCANA

● **CASTELLO SOLICCHIATA ... 6 (COPA) - 35 (75CL)**

Bodega: Castello Solicchiata

Uva: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Descripción: En boca es cálido y con cuerpo, bien estructurado pero también fresco y equilibrado. Aromas con notas de fruta roja madura, especias dulces y flores secas, con matices de mentol.

Región: SICILIA - ZONA ETNA

● **AMARONE DELLA VALPOLICELLA D.O.C.G. CLASSICO... 6 (COPA) - 38 (75CL)**

Bodega: Campagnola

Uva: 65% Corvina Veronese y Corvinone Veronese, 35% Rondinella

Descripción: Color rojo rubí intenso con reflejos violetas. Aroma cálido, picante y poderoso con intensas notas de cereza, almendra amarga y vainilla. En boca es completo, sabroso y aterciopelado.

Región: VENETO

● VINO TINTO FRESCO Y ELEGANTE (Estilo Rioja)

● VINO TINTO CON CUERPO Y REDONDO (Estilo Ribera)

IL PIACERE DEL VINO - VINOS - WINES

Vini Rossi - Vinos Tintos - Red Wines

- **BAROLO D.O.C.G. SERRALUNGA ... 8 (COPA) - 45 (75CL)**

Bodega: Ferdinando Principiano

Uva: 100% Nebbiolo

Descripción: Aroma a hierbas y especias orientales con toques de cereza, menta y ruibarbo. En boca es completo y vigoroso. Final largo.

Región: PIEMONTE

- **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG FRIULI GRAVE ... 50 (75CL)**

Bodega: Val di Suga

Uva: 100% Sangiovese Grosso

Descripción: Color rojo rubí intenso con reflejos granates. Aroma rico y complejo que se abre inmediatamente en nariz. Toques limpios de cereza negra, ciruela y violeta.

Región: TOSCANA

- **BOLGHERI SASSICAIA D.O.C ... 300 (75CL)**

Bodega: Tenuta San Guido

Uva: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Descripción: Color rojo rubí intenso, concentrado y profundo. Aroma a cedro, sándalo y especias con toques de cereza, grosella y ruibarbo. Extrema pureza y claridad en los aromas. En boca es equilibrado, elegante y persistente de principio a fin.

Región: TOSCANA

- VINO TINTO FRESCO Y ELEGANTE (Estilo Rioja)
- VINO TINTO CON CUERPO Y REDONDO (Estilo Ribera)

Vini Bianchi - Vinos Blancos - White Wines

- **T-BIANCO VIGNETI DELLE DOLOMITI I.G.T... 4 (COPA) - 18 (75CL)**

Bodega: Tramin

Uva: Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Riesling

Descripción: Aroma fresco y perfumado con notas de flores blancas y manzana. En boca es equilibrado, decididamente fresco y muy aromático.

Región: SÜDTIROL - ALTO ADIGE

- **VERMENTINO D.O.C ... 5 (COPA) - 22 (75CL)**

Bodega: Quartomoro

Uva: 100% Vermentino

Descripción: Color amarillo pajizo. Aromático con fragancias de flores blancas, notas frutales y toques de matorrales mediterráneos. En boca es pleno, fresco y jugoso. Un vino de cuerpo medio con matices ligeramente minerales y ligeros recuerdos de almendra amarga.

Región: SARDEGNA

- **SAUVIGNON D.O.C ... 6 (COPA) - 25 (75CL)**

Bodega: Tramin

Uva: 100% Sauvignon

Descripción: Es un vino blanco fino, ligeramente aromático con un color amarillo verdoso. El vino es intensamente floral con un ramo de flor de saúco y ortiga, y notas especiadas de pimentón y grosellas verdes Su frescura y sabor intenso son sorprendentes.

Región: SÜDTIROL - ALTO ADIGE

- VINO BLANCO AROMÁTICO
- VINO BLANCO SECO

IL PIACERE DEL VINO - VINOS - WINES

Vini Bianchi - Vinos Blancos - White Wines

- **GAVI DI GAVI D.O.C.G... 5 (COPA) - 22 (75CL)**

Bodega: Nicola Bergaglio

Uva: 100% Cortese

Descripción: Color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Aroma fresco, con notas de fruta amarilla, manzana, pera, y un poco de saúco. En boca presenta una acidez jugosa y bien integrada. Final largo y muy delicado.

Región: PIEMONTE

- **GEWÜRZTRAMINER DELL'ALTO ADIGE D.O.C... 6 (COPA) - 25 (75CL)**

Bodega: Tramin

Uva: 100% Gewürztraminer

Descripción: Color amarillo rojizo con reflejos verdosos muy característico. Aroma elegante e intenso a pétalos de rosa. Notas a claveles y moscatel con toques especiados y a frutas orientales como el lichi. Vino equilibrado de textura sedosa. Mineral y estructurado.

Región: ALTO ADIGE

- **GRECO DI TUFO D.O.C.G ... 6 (COPA) - 25 (75CL)**

Bodega: Feudi di San Gregorio

Uva: 100% Greco di Tufo

Descripción: Color amarillo con reflejos dorados, el perfume es intenso y elegante con notas de pera, ciruela y hierbabuena. En boca nos devuelve una mineralidad volcánica con final ligeramente ácido y un recuerdo de frutos secos.

Región: CAMPANIA

- VINO BLANCO AROMÁTICO

- VINO BLANCO SECO

Vino Rosato - Vino Rosado - Pink Wine

- **PINOT GRIGIO RAMATO D.O.C. FRIULI GRAVE ... 5 (COPA) -20 (75CL)**

Bodega: Antonutti

Uva: 100% Pinot Grigio

Descripción: Color amarillo cobrizo brillante. Aroma a frutas frescas y salvia. En boca resulta intensamente fresco.

Región: FRIULI

IL PIACERE DEL VINO - VINOS - WINES

Spumanti - Espumosos - Sparkling

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T. ROSSO DIAMANTE... 16,50 (75CL)

Bodega: Chiarli

Uva: Lambrusco Salamino, Lambrusco di Sorbara

Descripción: Color rojo rubí de mediana intensidad con una invitante espuma rosada. Burbuja fina y persistente obtenida de forma natural. Aroma vinoso y afrutado. En boca es limpio, con una buena acidez y agradablemente dulce y afrutado

LAMBRUSCO DELL'EMILIA I.G.T. ROSATO DIAMANTE... 16,50 (75CL)

Bodega: Chiarli

Uva: Lambrusco Salamino, Lambrusco Grasparossa

Descripción: Color rosado brillante. Burbuja invitante. Aroma afrutado. En boca es suave y afrutado.

Región: EMILIA ROMAGNA

VALDOBBIADENE PROSECCO D.O.C.G. BRUT RUIO .. 18,6 (75CL)

Bodega: Malibràn

Uva: 100% Glera

Descripción: Color amarillo tenue. Burbuja fina y persistente. Espuma cremosa. Aroma afrutado de manzana y melocotón con notas florales de rosa y acacia. Ligeras sensación cítrica. En boca es seco, vivo y equilibrado con un desarrollo progresivo del carbónico.

Región: VENETO

MOSCATO D'ASTI D.O.C.G... 18,6 (75CL)

Bodega: Tenuta Il Falchetto

Uva: 100% Moscato

Descripción: Color amarillo pajizo con destellos verdosos. Leve efervescencia que exalta su frescura. Aroma con delicadas notas de salvia y toques cítricos. En boca es dulce, rico y cremoso.

Región: PIEMONTE

OTRAS BEBIDAS - OTHER DRINKS

AGUA ITALIANA (500 ML)... 2,60

AGUA ITALIANA CON GAS (500 ML)... 3,00

REFRESCOS... 2,80

COPA DE CERVEZA... 3,50

TERCIO CERVEZA ITALIANA... 4,50

DIGESTIVOS...CHUPITOS 2,50 COPA DESDE 4,50

COMBINADOS A PARTIR DE ... 10,00

(PREGUNTAR AL CAMARERO)

ENGLISH MENU

ANTIPASTI ITALIANI

Italian starters
ideal for sharing

MORTADELLA DI BOLOGNA TARTUFATA ... 10,50 T:

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

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 ... 16,00

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 Cappers.

AFFETTATI MISTI FOR TWO PEOPLE ... HALF 13,50 PORTION 20,00 T:

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

L'ANGOLO DELLA MOZZARELLA E LA BURRATA

Ideal for sharing

Fresh products brought
from Italy with Limited
Availability

FIOR DI LATTE DI BUFALA CAMPANA CON PROSCIUTTO CRUDO E POMODORINI ... 16,50

400 grams of Fior di Latte Cheese with Arugula, Italian Prosciutto and Sicilian Tomatoes.

BURRATA DI ANDRIA ITALIA ... 16,50

250 grams of Burrata filled with Dried Tomato Pesto and Arugula.

PASTE FRESCHE

Fresh artisan pasta
made daily by us

LASAGNA DI CARNE ... 16,00

Fresh homemade Pasta sheets with Meat, Parmesan, Mozzarella, Tomato Sauce and Bechamel.

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE ... 15,50

The authentic Bolognese sauce, minced Meat with fresh Vegetables and Tomato Sauce.

TAGLIATELLE CON POMODORI FRESCHI, STRACCIATELLA DI BURRATA E ALBAHACA ... 15,50

Fresh Tomato sauce with Stracciatella di Burrata and Basil.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA ... 16,00

Tomato sauce, melted Mozzarella cheese and Basil.

TORTELLI DI MAZZANCOLLE ... 17,00

Filled with Prawns and Mascarpone Cheese served with Tomato sauce and Basil.

RAVIOLI DI FUNGHI E TARTUFO ... 17,00

Filled with Mushrooms and Black Truffle served with Cream Cheese.

TAGLIATELLE AL GORGONZOLA, PARMIGIANO E NOCI SERVITE NELLA RUOTA DI PARMIGIANO ... 17,50

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 ... 20,00

Cream cheese Tagliatelle mixed inside an Italian Moliterno Sheep Cheese with a touch of Pepper and Fresh Italian Black Truffle.

PASTE SECHE

Dry Pasta brought from Gragnano
"the Kingdom of Pasta in Italy"

RIGATONI ALLA AMATRICIANA ... 15,50

Typical from the city of Amatrice, Spicy Tomato Sauce prepared with Guanciale and Onion.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA ORIGINALE ... 15,50

Prepared with Guanciale, Egg yolk and Cheese.

RIGATONI CON PESTO POMODORI E GAMBERI ... 16,50

Tomato Sauce, Pesto and Prawns.

SPAGHETTI ALLE VONGOLE ... 18,00

Sautéed with Clams, White Wine and Garlic.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE ... 20,00

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 ... 28,50 🍷🥛🍅 T: 🥚

300 grams of Veal with Bone served with Aragula, Cherry Tomatoes and thin Parmesan Cheese slices.

DOLCI TENTAZIONI

TIRAMISÚ DI CASA ... 7,00 🍷🥛🍅 T: 🥚

The secret is in the liquor. Maybe the capital's best!

CHOCOLATE CAKE ICE CREAM ... 7,50

ICE CREAM 6,00 🍷 T: 🍅🍷🥚🧪🌿🍌🍪




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


All of our prices include VAT.

APERITIF AND BREAD BASKET ... 2,20 P

T: 🍷🧪🍌🌿🌿🍪🥛

 @davantirestaurante

www.davantirestaurante.com

 @davantirestaurante

reservas@davantirestaurante.com

Phone. 910 697 855

ALLERGENS

