

## Entrees

V	<b>Grand plateau de charcuterie toscane</b> (charcuteries, variées, Pecorino D.O.P. fromage, petits toasts au foie de volaille, assortiment de haricots blancs et de "pappa al pomodoro")	32,00
V	<b>Bruschetta au pecorino D.O.P. au miel et au copeaux de truffe</b>	22,00
V	<b>Bruschetta à la crème de truffe, oeuf dur et au copeaux de truffe</b>	25,00
	<b>Bruschetta au cèpes et burrata fromage</b>	18,00
	<b>Jambon (Norcia) cru toscan et mozzarella de bufflonne D.O.P. ou burrata</b> (mozzarella crémeuse)	20,50
	<b>Jambon (Norcia) cru toscan et melon</b>	18,00
V-VV	<b>Bruschetta à la tomate fraîche, huile d'olive extra vierge, ail et basilic</b>	12,50
V	<b>Bruschetta à la tomate fraîche, ail, basilic et mozzarella de bufflonne D.O.P.</b>	14,00
V	<b>Bruschetta Toscans aux foies de poulet</b>	9,000

## Pates, Potages, Risotto

	<b>Spaghetti "Il David"</b> (ail, huile d'olive extra vierge et piment rouge, parfum d'anchois et de pain doré)	13,50
V-VV	<b>Spaghetti à la tomate fraîche et basilic</b>	12,50
	<b>Spaghetti au ragoût toscan</b>	14,50
V-VV	<b>"Pappa al pomodoro"</b> (Soupe de tomate, pain et basilic) (été) <b>Ribollita</b> (soupe de pain et légumes d'hiver)	12,00
V-VV	<b>"Minestrone"</b> (soupe) <b>de légumes*</b>	10,00
	<b>Spaghetti "Carbonara"</b>	17,00
	<b>Mezze maniche à la carbonare de mer*</b>	22,00
V	<b>Mezze maniche "Il David"</b> (Gorgonzola D.O.P. fromage, pesto et noix)	19,00
	<b>Spaghetti aux fruits de mer*</b>	19,00
V	<b>Risotto aux cèpes*</b>	19,00
V-VV	<b>Spaghetti à "l'arrabbiata"</b> (à la sauce tomate piquante)	13,00

## Pates Fraiches

	<b>Tagliatelles au sanglier*</b>	19,00
V	<b>Tagliatelles aux truffe</b>	27,00
V	<b>Tagliatelles Alfredo</b> (fromage grana padano et crème blanche)	15,00
	<b>Ravioli au ragoût toscan</b>	15,00
V	<b>Ravioli "il David"</b> (cremè d'artichauts, tomate, crème blanche, cèpes)	19,00
V	<b>Ravioli à la crème de truffe</b>	19,00
	<b>Lasagne au four avec ragoût toscan</b>	15,00
	<b>Gnocchi au ragoût</b>	14,50
	<b>Gnocchi "dei Medici"</b> (saucisse, cèpes* et crème de truffe)	19,50
V	<b>Pici "cacio e pepe"</b> (Pecorino D.O.P. fromage et poivre)	18,50
V	<b>Pici "cacio e tartufo"</b> (Pecorino D.O.P. fromage au copeaux de truffe)	29,50

Avec ajout de copeaux de truffe +10,00

# Plats Principaux

	<b>“Peposo” de boeuf de l’Impruneta</b> (Haricots blancs carbonnades au poivre noir et vin du Chianti)	26,00
	<b>Tripes à la florentine</b>	16,50
	<b>Escalope à la milanaise et frites*</b>	19,50
V	<b>“Gran Caprese” de bufflonne</b> D.O.P. (salade de tomates, bufflonne D.O.P., fromage, à l’émulsion de basilic)	21,00
V	<b>“Gran Caprese” de burrata</b> (salade de tomates, burrata fromage, à l’émulsion de basilic)	21,00
	<b>Filet de dorade* à la méditerranéenne et légumes</b>	28,00
	<b>Crevettes* au four</b> (tomates cerises, salade de radicchio, timbale de riz, accompagnée d’émulsion citron)	35,00

# Salades

	<b>Grande salade “Il David”</b> (salade, salade de radicchio, roquette, olives noires, carottes, tomates, maïs, dur oeuf et mozzarella, thon)	18,00
	<b>Grande salade “César”</b> (laitue, poulet, croûtons, fromage grana, olives et la sauce César)	19,50
V	<b>Grande salade grecque</b> (laitue, tomates, oignon, concombre, olives et feta)	18,50
V-VV	<b>Salade mixte</b> (salade verte, salade de radicchio, tomates, carotte, fenouil)	7,50
V-VV	<b>Pommes frites*</b>	8,00
V-VV	<b>Légumes grillés</b>	12,50
V-VV	<b>Epinards* sautés à l’ail</b>	6,50
V-VV	<b>Haricots blancs</b>	6,50

V - Végétarien

V-VV - Vegan

\* Si un produit frais est manquant , il peut être remplacé par un produit surgelé.

Tous les produits peuvent contenir des ingrédients ou traces des substances suivantes ou de leurs dérivés : gluten, crustacés, poisson, mollusques, arachides, soja, lupin, oeuf, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graine de sésame, anhydride sulfurique et sulfite en concentration supérieure à 10 mg/kg (exprimés en SO<sub>2</sub>).

Pour plus d'informations sur les ingrédients et allergènes adressez vous au personnel du restaurant"

# Steak House

<b>Steak Florentin viande Italienne avec pommes de terre rôties, min 1 kg.</b> Viande selectionnée de boef adultes, (12 -24 Mois) longue maturation	85,00
<b>Steak Florentin viande avec pommes de terre rôties, min 600 gr.</b> Viande de veau, scottona (8 - 12 Mois) Hollande	29,50
<b>Steak Florentin viande Aveyronne avec pommes de terre rôties, min.800 gr.</b> Viande de veau, scottona (8 - 12 Mois) France	63,00
<b>Steak Florentin viande Black Angus avec pommes de terre rôties, min 1 kg.</b> Viande selectionnée de boef adultes (12 - 24 Mois), à la peau noire, viande précieuse d'Espagne	85,00
<b>“Tagliata“ de boeuf accompagnée d’écailles de parmesan et de roquette</b> Viande de veau, scottona (8 - 12 Mois), Hollande	31,00
<b>Filet gillé avec pommes de terre rôties</b> Viande selectionnée de veau (Italien)	34,00

Avec ajout de copeaux de truffe +10,00

## Hamburger (Viande Italienne)

<b>Italiano</b> (salade, tomate, mozzarella, frites*, pain au sésame) Viande selectionnée Italien de boef adultes, (12 - 24 Mois), 200 gr.	28,00
<b>Il David</b> (Fromage de brebis, salade de radicchio, tomates séchées, frites*, pain au sésame) Viande selectionnée Italien de boef adultes, (12 - 24 Mois), 200 gr.	30,00
<b>Super</b> (salade, tomate, bacon, oignon caramélisé, frites*, pain au sésame) Viande selectionnée Italien de boef adultes (12 - 24 Months), 250 gr. Les sauces seront servies séparément.	34,00

Avec ajout de copeaux de truffe +10,00

## Cuisson à basse température

<b>Côtes de porc</b> (porcs de fermes italiennes)	24,00
<b>Tranches de poulet</b> (poulets de fermes italiennes) <b>avec roquette et fromage grana</b>	26,00

### **CBT: cuisson à basse température.**

Les aliments sont cuit pendant des périodes prolongées avec une température comprise entre 50 et 85 degrés. Grâce à cette méthodologie, la cuisson sera uniforme et la viande conservera ses qualités organoleptiques.

Avec ajout de copeaux de truffe +10,00

# Pizzeria

<b>V-VV</b>	<b>Marinara</b> (tomate, origan, ail)	7,50
<b>V</b>	<b>Margherita</b> (mozzarella, sauce tomate, basilic)	9,50
<b>V</b>	<b>Margherita avec mozzarella de bufonne D.O.P.</b> (mozzarella, sauce tomate, Mozz. de bufonne D.O.P.)	12,50
<b>V</b>	<b>Margherita avec burrata</b> (mozzarella, sauce tomate, fromage burrata)	13,00
	<b>Napoli</b> (mozzarella, sauce tomate, anchois, câpres, origan)	11,00
	<b>Jambon</b> (mozzarella, sauce tomate et jambon cuit)	11,00
	<b>Jambon et champignons</b> (mozzarella, sauce tomate, jambon cuit et champignons)	11,50
	<b>Quatre saisons</b> (mozzarella, sauce tomate, jambon cuit, artichauts, champignons et olives)	12,00
<b>V</b>	<b>Champignons</b> (mozzarella, sauce tomate et champignons)	11,00
	<b>Salame piquant</b> (mozzarella, sauce tomate, saucisson piquant)	12,00
	<b>“Diavolona”</b> (mozzarella, sauce tomate, salame piquant, olives, piment rouge et poivrons)	17,00
	<b>“Hawaii”</b> (mozzarella, sauce tomate, jambon cuit, ananas)	16,00
<b>V</b>	<b>Quatre fromages</b> (mozzarella et quatre fromages)	17,00
<b>V</b>	<b>Quatre fromages et crème de truffe</b> (mozzarella, tomate, quatre fromages et crème de truffe)	18,50
<b>V</b>	<b>Végétarienne</b> (mozzarella, sauce tomate, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts)	14,00
	<b>“Atomica”</b> (mozzarella, sauce tomate, saucisson piquant, saucisse, champignons ndja calabrais piquant)	18,50
<b>V</b>	<b>“Bufalina”</b> (mozzarella, mozzarella de bufonne crue, tomates cerise, roquette)	17,00
	<b>“Palazzo Vecchio”</b> (mozzarella, crème de truffe, sauce tomate, saucisse, tomates cerise, fromage burrata)	19,00
<b>V</b>	<b>“Il David”</b> (mozzarella, oeuf dur, crème de truffe, copeaux de truffe)	28,00
	<b>“Cosimo De’ Medici”</b> (mozzarella, noix, gorgonzola et jambon cru)	19,00
	<b>Calzone “Il David”</b> (mozzarella, sauce tomate, saucisse ndja calabrais piquant)	17,00

**Avec ajout de copeaux de truffe +10,00**

NOTRE PÂTE, RÉALISÉE AVEC SOIN PAR NOS PIZZAIOLI, EST COMPOSÉE DE FARINES SÉLECTIONNÉES AVEC 14/18 HEURES DE LEVÉE.

Avec ajout de bufala D.O.P. or fromage Burrata + Euro 3,50

Avec ajout de charcuteries + Euro 2,50 – Plud d’ ajouts + Euro 2,00