

# Antipasti

<b>Gran Tagliere Toscano</b> (affettati misti toscani, pecorino D.O.P., crostini con fegatini toscani, assaggio di fagioli cannellini e assaggio di pappa al pomodoro in estate o ribollita in inverno) x 2 persone	38,00
<b>V Bruschetta con funghi porcini* e burrata</b>	19,50
Prosciutto crudo di Norcia e mozzarella di <u>Bufala D.O.P. o Burrata</u>	20,50
Prosciutto crudo di Norcia e melone	18,00
<b>V Bruschetta con pecorino D.O.P., miele e scaglie di tartufo</b>  	24,00
<b>V Bruschetta con crema di tartufo, uovo sodo e scaglie di tartufo</b>  	28,00
<b>V-VV Bruschetta con pomodoro fresco olio extra vergine di oliva, aglio e basilico</b>	13,00
<b>V Bruschetta con pomodoro fresco, aglio, basilico e mozzarella di <u>Bufala D.O.P.</u></b>	15,00
<b>Crostini toscani</b> (fegatini di pollo)	9,00

# Primi Piatti

<b>Spaghetti “Il David”</b> (aglio, olio e peperoncino profumo di acciuga e pane dorato)	14,50
<b>V-VV Spaghetti al pomodoro fresco e basilico</b>	13,50
<b>Spaghetti al ragù Toscano</b>	14,50
<b>Mezze maniche al ragù Toscano</b>	14,50
<b>V-VV Pappa al pomodoro</b> (estate) / <b>Ribollita</b> (inverno)	12,00
<b>V-VV Minestrone di verdure* e legumi</b>	10,50
<b>Spaghetti alla carbonara</b>	17,50
<b>V Mezze Maniche “Il David”</b> (profumo di gorgonzola D.O.P., pesto e noci)	21,00
<b>Spaghetti ai frutti di mare*</b> 	19,50
<b>V Risotto ai funghi porcini*</b> 	19,00
<b>V-VV Spaghetti all’arrabbiata</b> con olive nere (piccante)	14,50

# Pasta Fresca

<b>Tagliatelle al cinghiale*</b> 	20,50
<b>V Tagliatelle Alfredo</b> (panna, grana padano e burro)	16,50
<b>Ravioli al ragù toscano</b>	16,00
<b>V Ravioli David</b>	19,50
<b>Lasagne al forno con ragù toscano</b>	15,50
<b>Gnocchi al ragu’</b>	15,00
<b>Pici alla carbonara</b>	20,50
<b>V Pici cacio e pepe</b> 	20,50
<b>Pici alla carbonara di mare*</b> 	27,50
<b>V Tagliatelle con scaglie di tartufo</b>  	29,50
<b>V Pici cacio e scaglie di tartufo</b>  	29,50
<b>V Ravioli alla crema di tartufo</b>  	19,50
<b>Gnocchi dei Medici</b> (salsiccia, porcini* e crema di tartufo)	20,50

Con aggiunta di scaglie di tartufo + 9,00

## Secondi Piatti

<b>Peposo di manzo dell'Impruneta con puré di patate</b>	26,00
<b>Tagliata di pollo con rucola e grana</b>	23,00
<b>Trippa alla Fiorentina</b>	16,50
<b>Milanese con patatine* fritte</b>	21,00
<b>V Gran Caprese di bufala D.O.P. con emulsione di basilico</b>	21,50
<b>V Gran Caprese di burrata con emulsione di basilico</b>	21,50
<b>Filetti di orata*alla Mediterranea con verdurine</b>	29,00
<b>Gamberoni* al forno</b> (pomodorini ciliegini, radicchio, timballo di riso accompagnati da emulsione al limone)	37,50

## Insalate e Contorni

<b>Insalatona “Il David”</b> (ins., radic., rucola, olive nere, carote, pom., mais, uovo, mozz. bufala D.O.P., tonno)	19,50
<b>Insalatona “Caesar”</b> (insalata romana, pollo, crostini di pane tostato, grana padano, olive, salsa Cesar)	21,00
<b>V Insalatona “Greca”</b> (lattuga, pomodoro, cipolla rossa, peperoni, cetriolo, olive, feta)	19,50
<b>V-VV Insalata mista</b> (insalata verde, radicchio rosso, pom., carote, finocchio)	8,50
<b>V-VV Patatine fritte*</b>	9,00
<b>V-VV Verdure grigliate</b>	13,00
<b>V-VV Spinaci* saltati all'aglio</b>	7,00
<b>V-VV Fagioli cannellini</b>	7,00
<b>V-VV Patate arrosto</b>	8,50

**V** - Vegetariano

**V-VV** - Vegano

\* In mancanza di prodotto fresco potrebbe essere surgelato

Tutti i prodotti possono contenere come ingrediente o in tracce, le seguenti sostanze e loro derivati: cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, molluschi, arachidi, soia, lupino, uova, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg (espressi in SO<sub>2</sub>).

Per ulteriori informazioni su ingredienti e allergeni si prega di chiedere il libro degli ingredienti al personale di sala.

# Bisteccheria / Grigliaria



**Bistecca alla fiorentina con tartufo e patate arrosto min 800 gr. (x 2 persona)** 65,00  
Carne di Vitellone, scottona (8 - 12 Mesi) Olanda

**Bistecca alla fiorentina carne Italiana con patate arrosto min 1 kg. (x 2 persone)** 89,00  
Carne Selezionata di Bovino adulto (12 - 24 mesi) lunga frollatura

**Bistecca alla Fiorentina con patate arrosto min 500 gr. (x 1 persone)** 33,50  
Carne di Vitellone, scottona (8 - 12 Mesi) Olanda

**Bistecca alla Fiorentina Aveyronne con patate arrosto min 800 gr. (x 2 persone)** 68,00  
Carne di Vitellone, scottona (8 - 12 Mesi) Francia

**Bistecca alla fiorentina di Black Angus con patate arrosto min 1 kg. (x 2 persone)** 89,00  
Carne Selezionata, scottona di Bovino adulto (12 - 24 mesi), a manto nero, carne pregiata dalla Spagna

**Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana** 31,00  
Carne di Vitellone, scottona (8 - 12 Mesi), Olanda.

**Filetto alla Griglia con patate arrosto** 34,00  
Carne selezionata, vitelloni allevati in Italia

**Con aggiunta di scaglie di tartufo + 9,00**

## Hamburger (Carne Italiana)

**Italiano** (insalata, pomodoro, mozzarella, patatine\* fritte, pane al sesamo) 32,00  
Carne selezionata Italiana di Bovino adulto (12 - 24 mesi), 200 gr.

**Il David** (pecorino D.O.P., radicchio, pomodori secchi, patatine\* fritte, pane al sesamo) 34,00  
Carne selezionata Italiana di Bovino adulto (12 - 24 mesi), 200 gr.

Le salse saranno servite a parte.

**Con aggiunta di scaglie di tartufo + 9,00**

## Bassa Temperatura

**Rosticciana** (maiali di allevamenti Italiani) **con patate arrosto** 26,50

**Guancia di bovino adulto con purè** 33,50

**Pollo arrosto con spinaci\* saltati e patate al forno** 23,00

### **CBT: cottura a bassa temperatura.**

Gli alimenti vengono cotti per tempi prolungati con temperatura tra i 50° e gli 85°. I vantaggi sono molteplici, grazie a questa metodologia la cottura sarà uniforme e la carne manterrà le proprie qualità organolettiche.

**Con aggiunta di scaglie di tartufo + 9,00**

# Pizzeria

<b>V-VV</b>	<b>Marinara</b> (Pomodoro, aglio e origano)	8,50
<b>V</b>	<b>Margherita</b> (Mozzarella, pomodoro, basilico)	9,50
<b>V</b>	<b>Margherita con bufala D.O.P.</b> (Mozzarella, mozz. bufala a crudo, pomodoro)	15,50
<b>V</b>	<b>Margherita con burrata</b> (Mozzarella, burrata a crudo, pomodoro)	15,50
	<b>Napoli</b> (Mozzarella, pomodoro, acciughe, capperi e origano)	11,50
	<b>Prosciutto</b> (Mozzarella, pomodoro e prosciutto cotto)	11,50
	<b>Prosciutto e funghi</b> (Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e champignon)	12,50
	<b>Quattro stagioni</b> (Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, carciofi, champignon e olive)	13,00
<b>V</b>	<b>Funghi</b> (Mozzarella, pomodoro e champignon)	11,50
	<b>Salamino piccante</b> (Mozzarella, pomodoro e salamino piccante)	13,50
	<b>Diavolona</b> (Mozzarella, pomodoro, salamino piccante, peperoni, olive, peperoncino)	19,50
	<b>“Hawaii”</b> (Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e ananas)	17,00
<b>V</b>	<b>Quattro formaggi</b> (Mozzarella e quattro formaggi)	19,00
<b>V</b>	<b>“Vegetariana”</b> (Mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, carciofi)	16,50
	<b>“Atomica”</b> (Mozzarella, pomodoro, salamino piccante, salsiccia, champignon, nduja calabrese)	19,50
<b>V</b>	<b>“Bufalina”</b> (Mozzarella, mozzarella di bufala D.O.P. a crudo, pomodorini, rucola)	18,50
	<b>“Palazzo Vecchio”</b> (Mozzarella, pom., crema di tartufo, salsiccia, pomodorini e burrata a crudo)	21,00
	<b>“Cosimo De’ Medici”</b> (Mozzarella, noci, gorgonzola e prosciutto crudo)	20,50
	<b>Calzone “Il David”</b> (Mozzarella, pomodoro, salsiccia e nduja calabrese)	18,50
<b>V</b>	<b>Pizza Uffizi</b> (Mozzarella, burrata, scaglie di Parmigiano, noci)	25,00
<b>V</b>	<b>Quattro formaggi con crema di tartufo</b> (Mozzarella, 4 formaggi e crema tartufo)	21,00
<b>V</b>	<b>“Il David”</b> (Mozzarella, uovo sodo, crema di tartufo e scaglie di tartufo)	29,00
<b>Con aggiunta di scaglie di tartufo + 9,00</b>		

IL NOSTRO IMPASTO, REALIZZATO CON CURA DAI NOSTRI “MASTRO PIZZAIOLI”  
È COMPOSTO DA FARINE SELEZIONATE CON 14/18 ORE DI LIEVITAZIONE.

Con aggiunta di mozzarella di bufala D.O.P. o Burrata + Euro 5,00

Con aggiunta di salumi + Euro 3,00 -- Tutte le altre aggiunte + Euro 2,50

# Cocktail

## I NOSTRI SPRITZ

Spritz	13,50
Hugo Spritz	13,50
Campari Spritz	13,50
Limoncello Spritz	13,50

## MAXI SPRITZ ROYAL CON SPUMANTE FRANCIACORTA SATÈN

Maxi Spritz Royal	18,50
Maxi Hugo Spritz Royal	18,50
Maxi Campari Spritz Royal	18,50
Maxi Limoncello Spritz Royal	18,50
Maxi Il David Spritz Blu (Spumante Franciacorta, Blu Caraçao, Succo di Lime, Soda)	18,50

## COCKTAIL

Bellini	13,50
Whisky e coca	13,50
Rhum e coca	13,50
Cuba Libre	13,50
Mojito	13,50
Gin Tonic	13,50
Gin Lemon	13,50
Vodka Tonic	13,50
Vodka Lemon	13,50
Negroni	13,50
Americano	13,50
Mimosa	13,50
Rossini	13,50
Screeew Driver	13,50
Espresso Martini	13,50
Espresso Tonic - Analcolico (Tonica, caffè, lime)	13,50
Analcolico alla Frutta	13,50

# Bevande

Birra alla spina Peroni nastro azzurro chiara (0,40 litri)	9,00
Birra alla spina Peroni nastro azzurro chiara (1 litro)	16,00
Birra Artigianale (microbrew artisan beer-red or blonde) (0,33 litri)	9,50
Birra Peroni - Nastro Azzurro 0.0 (no alcool) (0,33 litri)	8,50
Birra Peroni - Nastro Azzurro stile Capri (0,33 litri)	9,00
Birra alla spina <b>Peroni gran riserva Red</b> (0,40 litri)	11,50
Birra alla spina <b>Peroni gran riserva Red</b> (1 litro)	17,50
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley lemon (0,50 litri)	8,00
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite, Kinley lemon (1 litro)	14,50
Lurisia : Chinotto - Limonata - Acqua tonica - Aranciata	8,00
The freddo (0,50 litri)	8,00
The freddo (1 litro)	14,00
Succo di frutta	7,00
Acqua minerale grande (0,75 litri)	6,00
Sangria	9,00
Spremute limone o arancia	8,00
Calice di vino Chianti o bianco di Toscana	9,00



# Caffetteria

Caffe'	4,00
Caffe' Americano	5,00
Caffe' Il David (Schiuma di latte, cioccolato, cacao e caffe')	7,00
Caffe' corretto Brandy	6,50
Caffe' corretto Cognac o Whisky	7,00
Cappuccino	6,00
The' - Camomilla	5,50
Cioccolata calda	7,00

# Liquori

Vin santo D.O.C.	10,00
Liquori Nazionali	7,00
Cognac	12,00
Scotch Whisky	12,00
Grappa Bianca	10,00
Grappa di Brunello invecchiata in barrique	11,50



Lascia una recensione/Leave a review

# Exclusive Cocktails

## GIN TONIC/LEMON

*Scegli il tuo gin:*

<b>Broker's</b>	18,00
<b>Bombay Dry</b>	19,00
<b>Tanqueray</b>	19,00
<b>Hendrick's Premium</b>	21,00
<b>Mare Super Premium</b>	24,00

## RUM & COCA

*Scegli il tuo rum:*

<b>Pampero Especial</b>	18,00
<b>Zacapa Solera Gran Reserva</b>	31,00
<b>Brugal 1888 Super Premium</b>	26,00
<b>El Dorado 12 y.o. Super Premium</b>	26,00
<b>Don Papa Baroko Super Premium</b>	27,00
<b>Barcelò</b>	17,00.

## MARGARITA

*Scegli la tua tequila:*

<b>Espolon Blanco</b>	19,00
<b>Josè Cuervo Special Silver</b>	16,00
<b>Patron Silver Premium</b>	32,00
<b>Mezcal del Maguey Vida Premium</b>	29,00
<i>Triple Sec e succo di limone</i>	

## VODKA TONIC/LEMON

*Scegli la tua vodka:*

<b>Grey Goose Premium</b>	25,00
<b>Moskovskaya</b>	16,00

## ESPRESSO MARTINI

*Scegli la tua vodka:*

<b>Grey Goose Premium</b>	25,00
<b>Moskovskaya</b>	18,00
<i>Kahlua, zucchero e caffè</i>	

## MOJTO

*Scegli il tuo rum:*

<b>Zacapa Solera Gran Reserva</b>	31,00
<b>Brugal 1888 Super Premium</b>	26,00
<b>El Dorado 12 y.o. Super Premium</b>	26,00
<b>Don Papa Baroko Super Premium</b>	27,00
<b>Barcelò</b>	27,00
<i>Lime, zucchero di canna e menta</i>	

# *Lista vini Rossi* *(Red Wine)*

## **CHIANTI**

Vino Chianti "Il David" (lt. 0.750)	25,00
Chianti Classico Castellani	35,00
Chianti Superiore Santa Cristina -Antinori	34,00
Chianti Classico Peppoli -Antinori (Mercatale val di Pesa )	50,00
Chianti Classico Brolio (Gaiole in Chianti)	54,00
Chianti Riserva Nipozzano (Rufina) - Frescobaldi	52,00
Chianti Classico <u>Riserva</u> Ducale - Ruffino (Gretole)	50,00
Chianti Classico <u>Riserva</u> <u>Gran Selezione</u> <u>Ducale Oro</u> - Ruffino (Gretole)	78,00
Chianti Classico <u>Riserva</u> Il Grigio - San Felice (Castelnuovo Berardenga)	52,00

## **I.G.T. TOSCANA**

Supertuscan "Modus" Ruffino (Poggio Casciano)	69,00
Villa Antinori (Greve in Chianti)	50,00
Digià I.G.T. Toscana (Prodotto e imbottigliato a Bolgheri)	48,00

## **BOLGHERI (TOSCANA)**

Pean D.O.C. (Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc)	53,00
Tam Bolgheri superiore (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)	78,00

## **MONTEPULCIANO**

Nobile di Montepulciano "La Braccesca" D.O.C.G.	49,00
Nobile di Montepulciano "Santa Pia" Riserva La Braccesca D.O.C.G.	62,00

## **VINI ROSSI NAZIONALI**

Lambrusco di Modena Grasparossa amabile (Emilia Romagna)	37,00
--	-------

## **LE NOSTRE 1/2 BOTTIGLIE**

Vino Rosso di Toscana "Il David" Fiaschetto (lt. 0,5)	16,00
1/2 Bott. Riserva Ducale Ruffino	29,00
1/2 Supertuscan "Modus" Ruffino (Poggio Casciano)	43,00

# *Lista vini Bianchi* *(White Wine)*

## **BIANCHI TOSCANA**

Bianco di Toscana "Il David" (lt. 0,750)	25,00
Vernaccia di San Gimignano D.O.C.G. "Guicciardini Strozzi"	34,00
Albizzia chardonnay - Frescobaldi	37,00
Vermentino - Belvento	38,00
Villa Antinori	48,00
Pinot grigio Ruffino <u>Biologico</u>	33,00
Torricella - Barone Ricasoli Castello di Brolio - (100% Chardonnay)	52,00

## **BIANCHI NAZIONALI**

Pinot Grigio Terre Magre Pietra Dì (Veneto)	41,00
Pinot Grigio D.O.C. delle Venezie i Cjamps (Veneto)	38,00
Orvieto - Antinori (Umbria)	35,00
Orvieto Abboccato - Antinori (Umbria)	35,00
Sauvignon Terre Magre (Veneto)	50,00

## **ROSÉ**

Rosatello - Ruffino	31,00
San Felice Rosato Toscano I.G.T. (95% Sangiovese 5% Cabernet Sauvignon)	36,00

## **LE NOSTRE 1/2 BOTTIGLIE**

Bianco di Toscana "Il David" Fiaschetto (lt. 0,5)	16,00
1/2 bottiglia Rosatello - Ruffino (Rose')	20,00

# *Lista vini Selezione*

## *(Selection Wine)*

### TOSCANA

#### **SAN CASCIANO VAL DI PESA**

Tignanello Antinori I.G.T. (70% Sangiovese - 30% Cabernet Sauvignon) 250,00

#### **CASTELNUOVO BERARDENGA**

Vigorello San Felice Supertuscan I.G.T. (35% Pugnitello 30% - Cabernet Sauvignon - 30% Merlot - 5% Petit Verdot) 96,00

### **MONTALCINO**

Brunello Mastrojanni D.O.C.G. (100% Sangiovese) 125,00

Brunello La Poderina D.O.C.G. (100% Sangiovese) 88,00

Brunello Poggio di Sotto D.O.C.G. (100% Sangiovese) 520,00

Rosso di Montalcino Mastrojanni D.O.C. (100% Sangiovese) 65,00

### **BOLGHERI**

Grattamacco Superiore D.O.C. (65% Cabernet Sauvignon - 20% Merlot - 15% Sangiovese) 175,00

Ornellaia Frescobaldi D.O.C. (60% Cabernet Sauvignon - 12% Cabernet Franc - Merlot 25% - 3% Petit Verdot) 490,00

### PIEMONTE

Barolo Serralunga CRU Viberti (100% Nebbiolo) 110,00

### VENETO

Amarone Valpolicella Fumanelli (40% Corvina - 40% Corvinone - 20% Rondinella) 135,00

### TRENTINO ALTO - ADIGE

Pinot Nero Ebner (100% Pinot Nero) 85,00

# *Spumanti e Champagne*

Moscato D'Asti Ruffino Dolce - Frizzante (Piemonte)	33,00
Prosecco superiore Radise Valdobbiadene D.O.C.G. - S. Martino (Veneto)	37,00

## **Franciacorta Metodo Classico**

Berlucchi Brut	68,00
Conti Ducco Satèn (100% Chardonnay)	72,00

## **Champagne**

Veuve Cliquot	170,00
Moët e Chandon - Imperial	170,00

# Special Spirits

## VODKA

<b>Grey Goose</b>	22,00
<b>Premium</b> realizzata con i migliori ingredienti dalla Francia, grano tenero invernale e acqua delle sorgenti.	
<b>Moskovskaya</b>	15,00
Nato ai tempi dell'impero russo, è uno dei marchi più antichi nella storia della vodka. Morbida e piacevole.	

## TEQUILA

<b>Patron Silver</b>	30,00
<b>Premium</b> si ricava interamente da agave blu Weber di alta qualità. Aroma speziato, profumo agrumato.	
<b>Don Julio Blanco</b>	33,00
<b>Premium</b> ancora prodotta secondo l'antica ricetta Don Julio González. Aroma di agave misto ad agrumi freschi.	
<b>Espolon Blanco</b>	18,00
Tequila messicana vibrante e autentica, distillata al 100% da agave blu coltivata sugli altipiani Jalisco.	
<b>Josè Cuervo Special Silver</b>	16,00
Una delle più antiche tequila dal 1758 e più vendute al mondo. Aromi vegetali e toni speziati.	
<b>Mezcal del Maguey Vida</b>	27,00
<b>Premium</b> Mezcal biologico artigianale realizzato a mano. Distillato ricco di aromi di frutta.	

## GIN

<b>Hendrick's</b>	19,00
<b>Premium</b> indicato dal Wall Street Journal come il migliore al mondo. Aroma intenso e fresco.	
<b>Mare</b>	23,00
<b>Super Premium</b> gin mediterraneo aromatizzato con cinque botanici principali.	
<b>Broker's</b>	17,00
London Dry Gin prodotto in una distilleria di 200 anni situata nel cuore dell'Inghilterra.	
<b>Tanqueray</b>	17,00
Il preferito per un perfetto gin tonic. Perfettamente blancata ma pronto a sorprendere.	
<b>Bombay Dry</b>	18,00
Gusto più tradizionale con forti sapori di ginepro.	

## RUM

<b>Zacapa Solera Gran Reserva</b>	32,00
Con la sua storia unica e i numerosi pronti vinti. Il rum Zacapa è un vero simbolo del Guatemala.	
<b>Brugal 1888</b>	27,00
<b>Super Premium</b> dalla Repubblica Domenicana Rum di melassa con un doppio invecchiamento fino a 14 anni.	
<b>Don Papa Baroko</b>	25,00
<b>Super Premium</b> dalla Repubblica Domenicana Rum di melassa con un doppio invecchiamento fino a 14 anni.	
<b>El Dorado 12 y.o.</b>	26,00
<b>Super Premium</b> dalla Guyana. Un rum elegante e complesso, perfettamente bilanciato	
<b>Pampero Especial</b>	18,00
Metodo Solera famoso nel mondo. Storico rum del Venezuela, prodotto a partire dal 1938.	
<b>Barcelò</b>	16,00
Rum delicato dominicano, dal gusto squisito. Invecchiamento naturale in barrique di rovere.	

## WHISKY

<b>The Macallan 12 y.o.</b>	45,00	<b>Oban 14 y.o.</b>	38,00
<b>Super Premium</b> Single Malt Scotch Whisky scozzese.		<b>Premium</b> Single Malt Scotch whisky.	
<b>Johnnie Walker Red</b>	13,00	<b>Jack Daniel's</b>	16,00
Blended Scotch whisky scozzese.		Tennessee Whiskey famosi al mondo.	
<b>Johnnie Walker Black 12</b>	19,00	<b>Chivas 12 y.o.</b>	20,00
<b>Premium</b> Blended Scotch whisky.		<b>Premium</b> Tennessee Whiskey famosi al mondo.	
<b>J&amp;B</b>	20,00	<b>Jim Beam</b>	15,00
Nato in Inghilterra ma origini italiane.		Kentucky straight bourbon con 225 anni di storia	