

Antipasti

Gran Tagliere Toscano (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
V Bruschetta con funghi porcini* e burrata	19,50
Prosciutto crudo di Norcia e mozzarella di <u>Bufala D.O.P.</u> o Burrata	20,50
Prosciutto crudo di Norcia e melone	18,50
V Bruschetta con pecorino D.O.P., miele e scaglie di tartufo <i>Tartufo</i>	24,00
V Bruschetta con crema di tartufo, uovo sodo e scaglie di tartufo <i>Tartufo</i>	28,00
V-VV Bruschetta con pomodoro fresco olio extra vergine di oliva, aglio e basilico	13,00
V Bruschetta con pomodoro fresco, aglio, basilico e mozzarella di <u>Bufala D.O.P.</u>	15,00
Crostini toscani (fegatini di pollo)	9,00
Carpaccio di manzo rucola e grana	29,00

Primi Piatti

Spaghetti "Il David" (aglio, olio e peperoncino profumo di acciuga e pane dorato)	15,00
Spaghetti con polpette del "David"	19,50
V-VV Spaghetti al pomodoro fresco e basilico	14,00
Spaghetti al ragù Toscano	14,50
Mezze maniche al ragù Toscano	14,50
V-VV Pappa al pomodoro (estate) / Ribollita (inverno)	12,00
V-VV Minestrone di verdure* e legumi	10,50
Spaghetti alla carbonara	17,50
V Mezze Maniche "Il David" (profumo di gorgonzola D.O.P., pesto e noci)	21,50
Spaghetti ai frutti di mare* <i>Selection by chef</i>	19,50
V Risotto ai funghi porcini*	19,50
V-VV Spaghetti all'arrabbiata con olive nere (piccante)	14,50

Pasta Fresca

Tagliatelle al cinghiale* <i>Tuscan speciality</i>	21,00
V Tagliatelle Alfredo (panna, grana padano e burro)	17,00
V Ravioli David	19,50
Lasagne al forno con ragù toscano	16,00
Gnocchi al ragu' toscano	15,00
Pici alla carbonara	21,00
V Pici cacio e pepe <i>Tuscan speciality</i>	21,00
Pici alla carbonara di mare* <i>Selection by chef</i>	28,50
V Tagliatelle con scaglie di tartufo <i>Tartufo</i>	29,00
V Pici cacio e scaglie di tartufo <i>Tartufo</i>	31,00
V Ravioli alla crema di tartufo <i>Tartufo</i>	21,00
Gnocchi dei Medici (salsiccia, porcini* e crema di tartufo)	21,00

Con aggiunta di scaglie di tartufo + 9,00

Secondi Piatti

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

Insalate e Contorni

Insalatona "Il David" (ins., radic., rucola, olive nere, carote, pom., mais, uovo, mozz. bufala D.O.P., tonno)	19,50
Insalatona "Caesar" (insalata romana, pollo, crostini di pane tostato, grana padano, olive, salsa Cesar)	21,50
V Insalatona "Greca" (lattuga, pomodoro, cipolla rossa, peperoni, cetriolo, olive, feta)	19,50
V-VV Insalata mista (insalata verde, radicchio rosso, pom., carote, finocchio)	8,50
V-VV Patatine fritte*	9,00
V-VV Patatine fritte* con scaglie di tartufo	14,00
V-VV Verdure grigliate	13,00
V-VV Spinaci* saltati all'aglio	7,00
V-VV Fagioli cannellini	7,00
V-VV Patate arrosto	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 SO₂).

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

Bisteccheria / Griglieria

Bistecca alla fiorentina con tartufo e patate arrosto min 1 Kg. (x 2 persona) 83,00/1Kg.
Carne di Vitellone, scottona (8 - 12 Mesi) Olanda

Super premium

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

Bistecca alla Fiorentina con patate arrosto min 500 gr. (x 1 persone) 36,00/0,5Kg.
Carne di Vitellone, scottona (8 - 12 Mesi) Olanda o Danimarca

Bistecca alla Fiorentina Aveyronne con patate arrosto min 1 Kg. (x 2 persone) 85,00/1Kg.
Carne di Vitellone, scottona (8 - 12 Mesi) Francia

Super premium

Bistecca alla fiorentina di Black Angus con patate arrosto min 1,3 kg. (x 2 persone) 89,00/1Kg.
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 32,00
Carne di Vitellone, scottona (8 - 12 Mesi), Olanda.

Filetto alla Griglia con patate arrosto 37,00
Carne selezionata, vitelloni allevati in Italia

Con aggiunta di scaglie di tartufo + 9,00

Hamburger (Carne Italiana)

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

Il David panino fresco (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** 27,50

Guancia di bovino adulto con purè 34,00

Pollo arrosto con spinaci* saltati e patate al forno 23,50

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

V-VV	Marinara (Pomodoro, aglio e origano)	8,50
V	Margherita (Mozzarella, pomodoro, basilico)	9,50
V	Margherita con bufala D.O.P. (Mozzarella, mozz. bufala a crudo, pomodoro)	15,50
V	Margherita con burrata (Mozzarella, burrata a crudo, pomodoro)	15,50
	Napoli (Mozzarella, pomodoro, acciughe, capperi e origano)	12,00
	Prosciutto (Mozzarella, pomodoro e prosciutto cotto)	12,50
	Prosciutto e funghi (Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e champignon)	13,00
	Quattro stagioni (Mozzarella, pomodoro, prosc.cotto, carciofi, champignon e olive)	13,50
V	Funghi (Mozzarella, pomodoro e champignon)	12,50
	Salamino piccante (Mozzarella, pomodoro e salamino piccante)	13,50
	Diavolona (Mozzarella, pomodoro, salamino piccante, peperoni, olive, peperoncino)	19,50
	“Hawaii” (Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e ananas)	17,00
V	Quattro formaggi (Mozzarella e quattro formaggi)	19,00
V	“Vegetariana” (Mozzarella, pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, carciofi)	17,00
	“Atomica” (Mozzarella, pomodoro, salamino piccante, salsiccia, champignon, nduja calabrese)	19,50
V	“Bufalina” (Mozzarella, mozzarella di bufala D.O.P. a crudo, pomodorini, rucola)	19,00
	“Palazzo Vecchio” (Mozzarella, pom., crema di tartufo, salsiccia, pomodorini e burrata a crudo)	21,50
	“Cosimo De’ Medici” (Mozzarella, noci, gorgonzola e prosciutto crudo)	21,00
	Calzone “Il David” (Mozzarella, pomodoro, salsiccia e nduja calabrese)	19,00
V	Pizza Uffizi (Mozzarella, burrata, scaglie di Parmigiano, noci) <i>Speciality</i>	26,00
V	Quattro formaggi con crema di tartufo (Mozzarella, 4 formaggi e crema tartufo)	21,00
V	“Il David” (Mozzarella, uovo sodo, crema di tartufo e scaglie di tartufo)	29,50

Con aggiunta di scaglie di tartufo + 9,00

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