

D W W

Menu degustazione “Sharing table” (per tutto il tavolo, in condivisione), realizzati dai nostri chef per assaporare tutto il meglio e il gusto della nostra cucina.

L'ESSENZA DAV

Antipasti golosi
Selezione di Pizze
Il meglio del barbecue
Contorni
Dolci abbracci

90€
a persona

L'ESSENZA DAV+

Antipasti golosi
Selezione di Pizze
Pacchero in scarpetta
Il meglio del barbecue
Contorni
Dolci abbracci

110€
a persona

ANTIPASTI

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

al burro con pane casereccio¹⁻⁴⁻⁷ € 25

POLIPO GRIGLIATO

alla galiziana²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰⁻¹⁴ € 27

TARTARE OLD STYLE

cTartare di manzo condita dai nostri chef con crudité di verdure in agrodolce¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² € 27

CALAMARI FRITTI

profumati al curry con zucchine e salsa limone e espellette¹⁻⁷⁻¹⁴ € 27

LA NOSTRA CAPRESE⁷ € 25



SECONDI

CHATEAUBRIAND DI VITELLO

alla griglia con salsa bernese (per 2 pax)³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹² € 70

CARRÈ D'AGNELLO GRIGLIATO

ai 3 pepi con olio alla menta e scalogni in agro dolce € 52

ITALIAN BABY BACK RIBS

con bbq mediterranea⁷⁻¹⁰ € 25

ORECCHIONA DI VITELLO

farcita con prosciutto e fontina (per 2 pax)¹⁻³⁻⁷ € 90

COSTATA DEL GIORNO

PIZZE CLASSICHE ALLA NAPOLETANA

REGINA MARGHERITA € 18

(Pomodoro san marzano, mozzarella di bufala, parmigiano, basilico)¹⁻⁷

CHICCO DOPPIO COLPO € 30

(Prima fritta poi in forno con burrata e crudo di Parma)¹⁻⁷

MARI E MONTI € 50

(Astice, bacon, tartufo nero, fiordilatte di Agerola)¹⁻²⁻⁷



PIZZA IN TEGLIA

ZUCCHINA MIDORI € 25

(Zucchine trombetta in scapece, pesto di basilico, squacquerone e fiori di zucca)¹⁻⁷⁻⁸

ORIENTALE € 30

(Tonno tataki, creme di avocado e wasabi e verdure spadellate al sesamo)¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²

CACCIATORA € 32

(Finferli, battuta di manzo, salsa Cafè de Paris e mandorle tostate)¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰



PIZZA NUVOLA

CATALANA € 50

(Pomodoro, sedano, basilico, olive taggiasche, Scampi shabu shabu)¹⁻²⁻⁷⁻⁹

FANTASIA ZERO € 25

(farcita con cotto 60, mozzarella di bufala, pomodoro lattuga e maionese)¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²

TONNATA € 30

(salsa tonnata al martini, vitello a fette, capperi)¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²

CAVIALE € 100

(tuorlo cotto, crema acida, cipollina, patata, 50g caviale Asetra)¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹²

CONTORNI

Misticanza di insalatine di campo
e yogurt al basilico⁷ € 9

Melanzana alla mediterranea⁸ € 9

Patata in tripla cottura con salsa brava³⁻¹⁰ € 9

Parmigiana di zucchine⁷ € 9

Cipolla alle spezie caramellata¹⁰⁻¹² € 9

DESSERT

Mousse ai tre cioccolati con granita al
cocco³⁻⁷ € 12

Pavlova alle fragole³⁻⁷ € 12

Tiramisù in pirofila (per 2 pax)¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 20

Cannoncini fai da te¹⁻³⁻⁷⁻⁸ € 12

Gelato del giorno mantecato al momento¹⁻³⁻⁷⁻⁸
€12



ALLERGENI

- 1. Cereali contenenti glutine*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*