

DEGU STIDAV

Menù degustazione
in condivisione
per tutto il tavolo
dall'antipasto al dolce

110 €/pp

CON DIVI DAV

Golosità
in condivisione

75 €/pp

- ^{3,6,7,10,12} Vitello tonnato
- ^{4,6,9,10,12} Tartare di manzo Old Style
- ⁷ Melanzana candita, ricotta di bufala e pomodorini confit
- ^{1,3,7,9} Fiori di zuccina ripieni, salsa al peperone e basilico
- ^{4,7,8} Baccalà mantecato e ajo blanco
- ^{2,10} Gamberi viola, senape e miele
- ^{4,7,8} Tartare di tonno, bagna càuda, lime e pistacchio

Per poter vivere un'esperienza culinaria più autentica, chiediamo ai nostri Ospiti di voler degustare almeno due portate salate ed un dessert per commensale

MU ST DAV

- ^{2,4} PANACHÉ DI MARE (per 2 persone)
fantasia di pesce e crostacei
120 €/pp

CARNE ALLA BRACE
secondo disponibilità giornaliera
del mercato

TRIS DI CAPESANTE ^{1,3,4,7,9,10,12,14}
Saint-Jacques, gratin e alla mediterranea
36 €

POLPETTE DI VITELLO ^{7,9,12}
purea di patate
35 €

MEZZO PACCHERO ALLA DAV ^{1,7}
35 €

RISOTTO GAMBERO ROSSO ^{2,4,7}
capperi di Lipari
55 €

TAGLIATELLE AL RAGÙ ^{1,7,9,12}
manzo, vitello e maiale
32 €

FILETTO DI VITELLO ALL'AMERICANA ^{7,9,12}
pancetta e funghi
55 €

ELEFANTINO ^{1,3,7}
per 2 persone 130 €
dalla terza è previsto un supplemento di 25€ cad.

SCAMPI ALLA VITTORIO ^{1,2,3,7,10,12}
maionese leggera
65 €

PIZZA DAV

SIGNATURE

SCARPETTA ^{1,7}

sugo ai tre pomodori e basilico 25 €

DOPPIO COLPO ¹

burrata e prosciutto di spalla 35 €

COR NICIO NE

MARGHERITA ^{1,7}

pomodoro San Marzano, fior di latte, Parmigiano e basilico
25 €

NERANO ^{1,7,12}

crema di zucchini, Provolone del Monaco DOP e zucchini alla menta
30 €

MARINARA LIGURE ^{1,4,7}

pomodoro arrosto, sarde affumicate, crema all'aglio dolce, olive candite e capperi
35 €

PALA

ORIENTALE ^{1,2,6,7,10,12}

julienne di verdure all'orientale, crema di avocado e wasabi, gambero crudo marinato
50 €

CESARE ^{1,4,6,7,10}

manzo, lattuga, salsa Caesar, nocciole tostate e scaglie di Parmigiano
35 €

LA GRECA ^{1,7}

crema di feta, ricotta, melanzane candite e pomodorini confit
25 €

NU VOLA

EYES WIDE SHUT ^{1,6,9,10,12}

pulled pork, coleslaw di cavolo cappuccio, maionese all'aglio nero e Parmigiano
40 €

MORTAZZA ^{1,7,8}

mortadella Favola, stracciatella e granella di pistacchi
40 €

TONNO TONNATA ^{1,3,4}

tataki di tonno, salsa tonnata e capperi
50 €

^{3,7} PAVLOVA ALL' ALBICOCCA

meringa croccante, composta e sorbetto all'albicocca, crema alla vaniglia

^{3,7,8} CROCCANTE AL GIANDUIA

tenerina al cacao, pralinato alla nocciola, cioccolato e gelato al giandua

^{1,3,7,12} TORTA MORBIDA AL LIMONE

torta morbida con crema al limone

^{1,3,7,8,12} RICORDO DI UN CANNOLO

cialda croccante, crema alla ricotta, sorbetto all'arancia e spuma di pistacchio

^{3,7} PAPA' VITTORIO

frutta di stagione, gelato alla crema e nuvola di panna

^{1,3,7,8} CANNONCINI

e crema alla vaniglia

13 €

DOL CI DAV

15 €

Allergeni

* Materia prima surgelata all'origine - 1 Cerali 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 (incluso lattosio) e prodotti a base di latte - 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

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro personale che provvederà a fornirLe adeguate informazioni sui nostri cibi e bevande.