

COCKTAIL

Cocktails

Donna UVA <i>Jus de raisin & Prosecco</i>	8€
Spritz <i>Airone Rosso, Prosecco & eau de seltz</i>	8€
Santoni Spritz <i>Amaro Santoni, Prosecco & eau de seltz</i>	9€
Limoncello Spritz <i>Liqueur de citron, Prosecco & eau de seltz</i>	8€
Mirtillo Spritz <i>Liqueur de myrtille vénitienne, Prosecco & eau de seltz</i>	9€
Bellini <i>Nectar de pêche de vigne & Prosecco</i>	8€
Spritz Hugo <i>Liqueur de fleur de sureau, Prosecco, mélisse & eau de seltz</i>	8€
Americano <i>Vermouth Gran Bassano Rosso, Bitter Super Taurrus & eau de seltz</i>	9€
Negroni <i>Vermouth Gran Bassano Rosso, Bitter Super Taurrus & Gin Marconi 42</i>	10€
Espresso Martini <i>Vodka, liqueur de café, sirop de vanille maison & café Lavazza gold</i>	11€
Prima UVA sans alcool <i>Jus de raisin, jus d'amarena, sirop de citron blanc & eau tonique</i>	6€

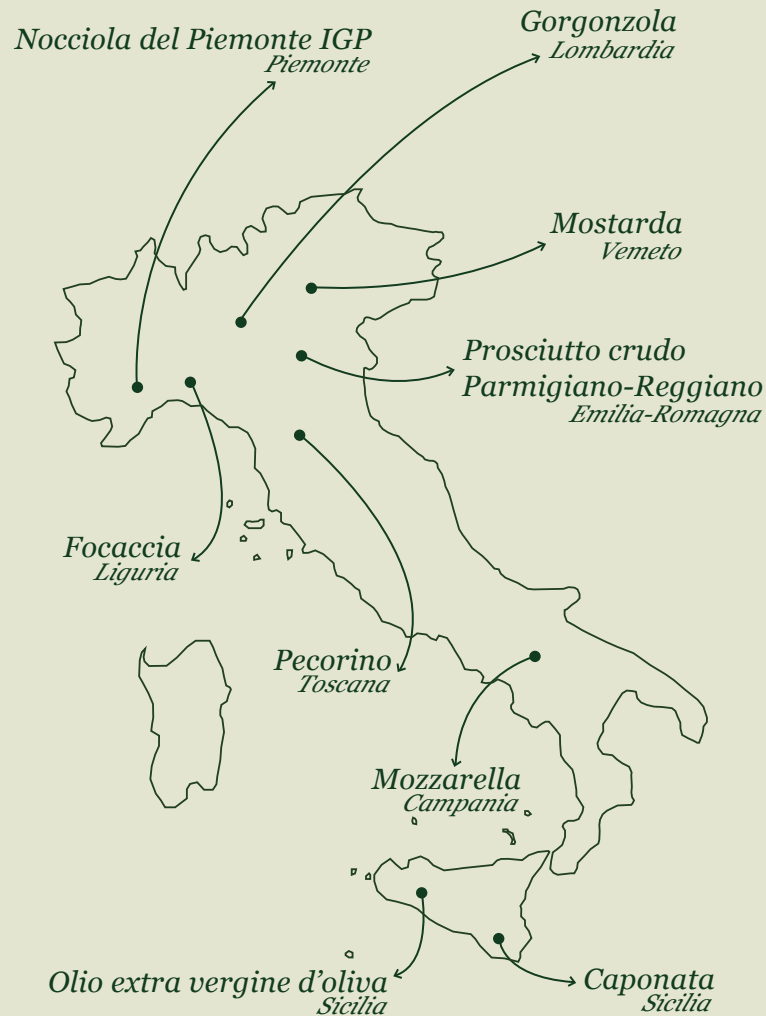
GINTO

Malfy <i>Original / Citron / Pamplemousse rose / Orange sanguine</i>	9€
Marconi 42 <i>Méditerranéen</i>	9€
Marconi 46 <i>Dry Gin</i>	9€

APERITIVI

Apéritifs

Gran Bassano Bianco 4cl <i>Vermouth blanc</i>	5€
Gran Bassano Rosso 4cl <i>Vermouth rouge</i>	5€
Airone Rosso 4cl <i>Bitter vénitien</i>	5€
Cardamaro 4cl <i>Amer italien infusé au chardon</i>	8€
Cynar 4cl <i>Liqueur d'artichaut</i>	6€
Sambuca 4cl <i>Liqueur à l'anis étoilé</i>	6€



BIRRE

Bières

Poretti Bière blonde	25cl 3,90€	50cl 7,00€
Blanche des neiges Bière blanche	25cl 3,90€	50cl 7,00€

BEVANDE FREDDA

Boissons froides

Succhi di frutta 20cl Jus de fruits Ananas / Orange / Pomme / Abricot / Fraise / Tomato	4€		
Sciropi Sirop à l'eau Banane / Cerise / Pêche / Kiwi / Fraise / Concombre / Menthe Framboise / Grenadine / Fruit de la passion / Violette / Orgeat Fleur de sureau / Lavande / Citron blanc / Pamplemousse rose	3€		
Diabolo Diabolo Banane / Cerise / Pêche / Kiwi / Fraise / Concombre / Menthe Framboise / Grenadine / Fruit de la passion / Violette / Orgeat Fleur de sureau / Lavande / Citron blanc / Pamplemousse rose	4€		
Soda 33cl Boissons gazeuses Coca-Cola / Coca-Cola zéro	4€		
Bibite aromatizzate 27,5cl Limonades rafraîchissantes Sicilienne Orange sanguine de Sicile / Thé glacé bio pêche-melon Limonade Sicilienne aux citrons de Syracuse / Mandarine Tardive di Ciaculli	5€		
Acqua Eaux plates Eaux pétillantes	25cl 2,50€	50cl 3,50€	1l 5€ 4€ 6€

ANTIPASTI

Focaccia tradizionale (V) Pain à l'italienne & huile d'olive de Sicile	5€
Mozzarella e pomodori (V) Mozzarella di bufala, tomates cerises & pesto alla genovese DOP	12€
Caponata e focaccia tradizionale (V) Aubergines, oignons, tomates, céleri, olives vertes & câpres	10€
Prosciutto crudo e gressini Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & gressins au romarin	10€
Vitello tonnato Noix de veau cuite à basse température, roquette, huile d'olive de Sicile & sauce tonnato : thon, câpres, moutarde & huile d'olive de Sicile	12€
Stracciatella e pepe (V) Stracciatella, huile d'olive de Sicile & poivre noir	9€
Giardiniera di verdure e mortadella Légumes en pickles & mortadelle de Monsieur Zivieri	9€
Piatto di formaggi (V) Focaccia tradizionale, Pecorino Romano, Gorgonzola & Piccolo Fiore di Bufala alla Nocciola	12€

LE MEILLEUR D'ITALIA

Sur le Quai des Carmes

Découvrez le meilleur de l'Italie avec notre sélection minutieuse des ingrédients les plus authentiques, provenant directement des régions emblématiques de la péninsule.

De la mozzarella fondante de Campanie à l'huile d'olive vierge extra de Sicile, chaque produit est soigneusement choisi pour vous offrir une expérience culinaire véritablement italienne.

La focaccia de Ligurie, par exemple, est un pain délicieusement parfumé à l'huile d'olive, parsemé de gros sel et parfois rehaussé de romarin. Ce mets traditionnel, souvent dégusté seul ou en accompagnement, est une véritable invitation au cœur de la gastronomie ligurienne.

Poursuivons notre voyage en Toscane, où le pecorino, un fromage de brebis affiné, apporte une richesse et une profondeur de saveurs incomparables. Son goût légèrement piquant et sa texture ferme en font un incontournable des plateaux de fromages italiens.

En Sicile, vous découvrirez la caponata, un plat d'aubergines mijotées avec des tomates, des oignons, des câpres et des olives, le tout sublimé par une touche de vinaigre. Ce mélange sucré-salé, typique de la cuisine sicilienne, évoque les influences méditerranéennes qui enrichissent la culture culinaire de l'île.

Chez Donna, chaque bouchée est une célébration de la tradition et du savoir-faire italiens. Nous nous efforçons de vous offrir un voyage culinaire à travers l'Italie, en mettant en avant la qualité et l'authenticité de nos ingrédients.

DIGESTIVO

Digestifs

Grappa 4cl	
Sarpa Di Poli	6€
Sarpa Oro	7€
PO' Di Poli Morbida	7€
Cleopatra Moscato Oro	8€
Cleopatra Amarone Oro	8€
Grappa di Sassicaia	15€
Liquore Miele Poli 4cl	6€
Liqueur de miel	
Liquore Elisir Prugna Poli 4cl	6€
Liqueur de prunes	
Liquore Elisir Limone Poli 4cl	8€
Liqueur de citron du lac de Garde	
Limoncello oro di Amalfi 4cl	5€
Liqueur de citron de la côte Amalfitaine	
Crema di melone 4cl	6€
Crème de melon	
Crema di pistacchio 4cl	6€
Crème de pistache	
Crema al caffè 4cl	6€
Crème de café	
Brandy italiano 3 anni 4cl	8€
Cognac à l'italienne	
Segretario Stato 4cl	10€
Whisky tourbé	
Adriatico 4cl	8€
Liqueur d'amande	
Italicus 4cl	8€
Liqueur de bergamote	

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patate (V)	14€
<i>Gnocchis de pommes de terre, champignons portobello, sauce aux champignons truffée & ricotta fumée</i>	
Linguine all'amatriciana	16€
<i>Linguine, sauce tomate, pancetta fumée, guanciale & Pecorino Romano</i>	
Lasagne al cinghiale	19€
<i>Lasagnes, béchamel à la farine de châtaigne, sanglier et boeuf mariné à la tomate & Mozzarella Fior di latte</i>	
Ravioli agli spinaci	24€
<i>Ravioles d'épinard & ricotta, gambas & émulsion de pesto basilic à la ricotta</i>	
Spaghetti al polpo	20€
<i>Spaghetti, poulpe, purée de tomates, basilic frais & huile d'olive de Sicile</i>	

Dans la plus pure tradition italienne, nous vous proposons notre délicieuse focaccia, une spécialité accompagnée d'huile d'olive de Sicile de qualité supérieure, pour 5€.

Contrairement aux restaurants traditionnels français, nous ne servons pas de pain. Cependant, nous comprenons que vous puissiez vouloir un accompagnement pour votre repas. C'est pourquoi nous avons le plaisir de vous offrir la possibilité de déguster une demi-focaccia au tarif de 3€. Cette option remplace parfaitement le pain et vous permet de savourer notre cuisine italienne authentique.

Demi-focaccia tradizionale (V)	3€
<i>Pain à l'italienne</i>	



SECONDI PIATTI

Risotto (V)	17€
<i>Risotto au Gorgonzola, mostarda aux coings & noisettes du Piémont IGP</i>	
Scaloppina alla milanese	23€
<i>Escalope de veau, Pecorino Romano, tagliatelle, sauce tomate, olives & câpres</i>	
Filetto di manzo	29€
<i>Filet de bœuf, truffes d'été & tagliatelles à la sauce aux champignons Portobello truffée</i>	
Vitello tonnato <i>Plat froid</i>	19€
<i>Noix de veau cuite à basse température, roquette, huile d'olive de Sicile & sauce tonnato : thon, câpres, moutarde & huile d'olive de Sicile</i>	
Tartufo fresco	5€ / 5g
<i>Découvrez la délicatesse des truffes d'été pour sublimer vos plats</i>	

INSALATE

Salades

Insalata Melone di Burrata 17€
Roquette, tomates cerises, burrata, melon jaune & cubes de focaccia

Insalata di Mare 19€
Rigatoni, roquette, poulpe, pesto aux agrumes, oranges, fenouil, tomates cerises & jus de citron

Insalata di Coppa 17€
Salade romaine, coppa, ricotta de chèvre, pesto vert, tomates cerises, sauce tonnato, cubes de focaccia & olives

FORMAGGI

Fromages

Piatto di formaggi 12€
Focaccia traditionnelle, Pecorino Romano, Gorgonzola & Piccolo Fiore di Bufala alla Nocciola

Ricotta 8€
Ricotta de chèvre, miel d'acacia Thun & noisettes du Piémont IGP

DOLCI

Desserts

Panna cotta 7€
Crème de pistache & pistaches concassées

Baba au limoncello 8€
Crème chantilly au mascarpone

Affogatto al caffè 6€
Espresso versé sur deux boules de glace au choix
Vanille, pistache ou noisette

Tiramisù tradizionale da condividere
1 cuillère 5€
2 cuillères 9€
3 cuillères 13€

Desserts glacés

Sorrento 9€
Sorbet pamplemousse rose d'Israël, sorbet orange sanguine de Sicile & sorbet pulpe de citron jaune Primofiori d'Espagne
Limoncello & crème chantilly

Amarena 9€
Crèmes glacées à la crème fraîche des Hautes Alpes
Cerises Amarena & crème chantilly

Nocciolata 9€
Crème glacée au chocolat, crème glacée stracciatella & crème glacée à la noisette du Piémont
Éclats de noisettes du Piémont IGP & crème chantilly

PER I BAMBINI

Menu pour les enfants

9€

Chicche di patate 9€
Minis gnocchis à la sauce tomate et Grana Padano

Gelato
Deux boules de glace au choix
Chocolat ou vanille

BEVANDE CALDE

Boissons chaudes

Espresso 2,20€
Espresso

Ristretto 2,20€
Ristretto

Decaffeinato 2,40€
Décaféiné

Lungo 2,20€
Allongé

Macchiato 2,20€
Café noisette

Doppio 3,20€
Double Espresso

Latte 4€
Café crème

Cappuccino 4€
Cappuccino

Caffè viennese 4,90€
Café viennois

Cioccolata calda 4€
Chocolat chaud

Cioccolata viennese 4,90€
Chocolat viennois

Tè 4€
Thé
Noir Earl Grey Supreme / Noir citron bio / Noir fruits rouges / Vert bio / Noir vanille & passion / Vert menthe verte / Vert jasmin / Blanc vanille & pamplemousse

Tisane 4€
Infusion
Camomille / Verveine & citron / Verveine & menthe



VINI ROSATI

Vins rosés

75cl 12,5cl

Rosé Venezia DOC - Terré di Marca

32€ 7€

Domaine Corvazzo | Raboso

Vénétie

Aromatique, frais & rond

Toscana IGT - Syrah Rosato

49€

Domaine Stefano Amerighi | Syrah

Toscane

Acidulé, frais & parfumé

SPUMANTI

Vins pétillants

75cl 12,5cl

Trento DOC - Blanc de blancs

59€

Ferrari | Chardonnay

Trentin Haut Adige

Agrumé, brioché & citronné

Prosecco DOC - La Serenata

25€ 5€

Domaine Frassinelli | Glera

Vénétie

Frais, désaltérant & fruité

Lambrusco DOC - Semprebon

49€

Domaine Moretto | Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Emilie Romagne

Gourmand, fruité & sucré

VINI BIANCHI

Vins blancs

50cl 12,5cl

Sicilia Terre Siciliane IGT - Passito 50cl

35€ 9€

Domaine Musita | Zibbibo

Sicile

Moelleux, fruits confits & parfumé

75cl 12,5cl

Albana Di Romagna DOCG - Delyus

48€

Domaine Marta Valpiani | Albana

Emilie Romagne

Fruité & équilibré

Toscana IGT - Poggio Alle Gazze

75€

Domaine Ornellaia | Sauvignon blanc, Vermentino e Viognier

Toscane

Aromatique, frais & beurré

Verdicchio dei Castelli Jesi DOCG

85€

Domaine La Staffa | Verdicchio

Marches

Beurré, crayeux & équilibré

Bianco IGT - Clochard

45€

Domaine La Calcinara | Verdicchio e Chardonnay

Marches

Acidulé, aérien & frais

Umbria IGT - Titus

25€ 5€

Domaine Chiorri | Grechetto

Ombrie

Minéral, vif & frais

Pecorino Alto Tirino IGT

49€

Domaine Torre dei Beati | Pecorino

Abruzzes

Exotique, fruité & sec

Campi Flegrei DOC - Cuvée Domaine

48€

Domaine Agnanum | Falanghina, Caprettone e Moscato

Campanie

Aromatique, vif & juteux

VINI BIANCHI

Vins blancs

75cl 12,5cl

Vermentino di Sardegna DOC

48€

Domaine Antonella Corda | *Vermentino*
Sardaigne
Exotique, fruité & expressif

Sicilia DOC - Organicus

35€ 5€

Domaine Musita | *Grillo*
Sicile
Frais, fruité & floral

VINI ROSSI

Vins rouges

50cl 12,5cl

Umbria IGT - Vero Amore 50cl

39€

Domaine Chiorri | *Sangiovese*
Ombrie
Moelleux, fruits confits & frais

75cl 12,5cl

Freisa Monferrato DOC

45€

Domaine Oresto Buzio | *Freisa*
Piémont
Fruité, léger & finesse aromatique

Barbera d'Asti DOCG - La Villa

45€

Domaine Olim Bauda | *Barbera*
Piémont
Racé, charnel & aromatique

Barolo DOCG - Albe

79€

Domaine Vajra | *Nebbiolo*
Piémont
Ample, puissant & équilibré

Bramaterra DOC

85€

Domaine Sperino | *Nebbiolo, Vespolina e Croatina*
Piémont
Juteux, tannins soyeux & intense

Alto Adige - Pinot noir

45€

Domaine Andrian | *Pinot noir*
Trentin
Souple, épice & fruité

Venezia Giulia IGP - Cabernet Franc

49€

Domaine I Clivi | *Cabernet Franc*
Frioul
Finesse, aromatique, juteux & floral

Amarone Della Valpolicella DOCG

59€

Domaine Musella | *Corvina, Corvinone, Rondinella e Oselata*
Vénétie
Tannique, juteux, & équilibré

Toscana IGT - Baci di Sangiovese

35€

Domaine San Cristoforo | *Sangiovese*
Toscane
Tonique, juteux & sanguin

Chianti DOCG - When We Dance

42€

Domaine II Palagio | *Sangiovese, Canaiolo e Colorino*
Toscane
Juteux, puissant & tannins soyeux

VINI ROSSI

Vins rouges

75cl 12,5cl

Bolgheri Rosso DOC - La Serre Nuove

79€

Domaine Ornellaia | *Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc*
Toscane
Tannique, soyeux & puissant

Chianti DOC - Chianti

42€ 7€

Domaine Luggiano | *Sangiovese e Trebbiano*
Toscane
Fruité, juteux & léger

Chianti Rufina Riserva DOCG - Bucerchiale

49€

Domaine Selvapiana | *Sangiovese*
Toscane
Volumineux, ample & tannins raffinés

Umbria Sangiovese IGT - Cuvée Domaine

25€ 5€

Domaine Chiorri | *Sangiovese*
Ombrie
Tannique, intense & corsé

Montepulciano d'Abruzzo IGT - Branella

139€

Domaine Emidio Pepe | *Montepulciano*
Abruzzes
Finesse, racé & intense

Cannonau Di Sardegna DOC

49€

Domaine Antonella Corda | *Cannonau*
Sardaigne
Fruité, épice & juteux

Isola Dei Nuraghi IGT - Montessu

48€

Domaine Agripunica | *Carignan, Cabernet Franc, Merlot e Syrah*
Sardaigne
Intense, aromatique & puissant

Sicilia DOC - Organicus

25€ 5€

Domaine Musita | *Nero d'Avola*
Sicile
Ample & tannique

Etna Rosso DOC - Ciauria

48€

Domaine Pietro Caciorgna | *Nerello Mascalese*
Sicile
Juteux, équilibré & intense