

# COCKTAIL

## Cocktails

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

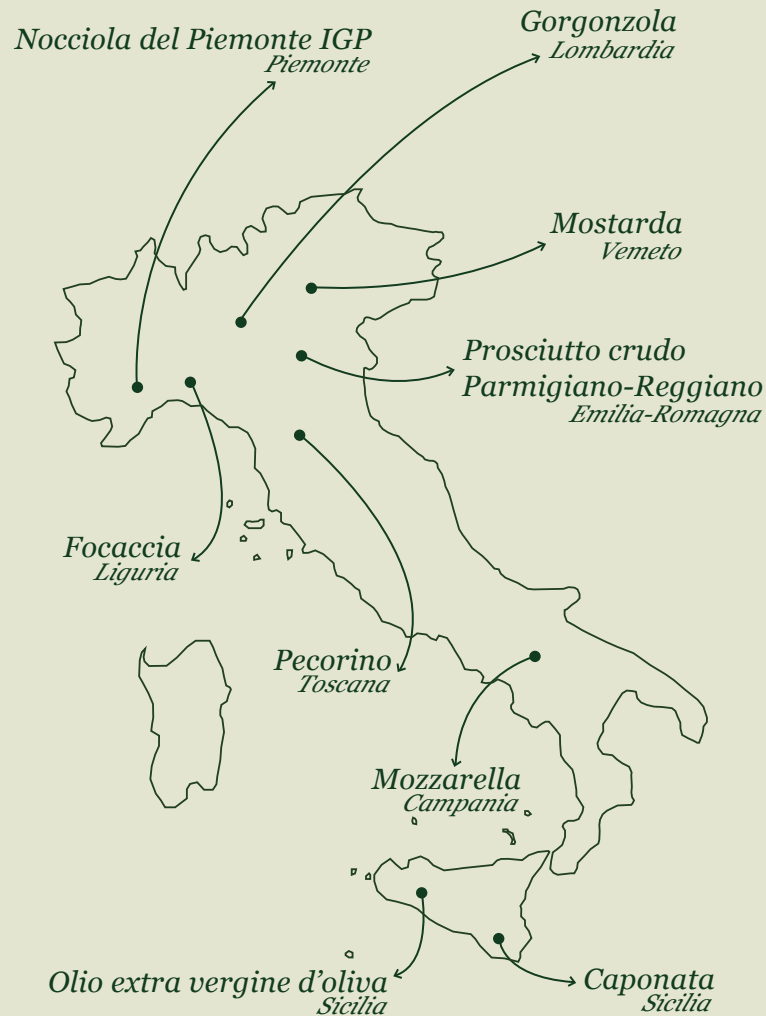
## GINTO

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

## APERITIVI

### Apéritifs

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



# BIRRE

Bières

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

# BEVANDE FREDDA

Boissons froides

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

# ANTIPASTI

<b>Focaccia tradizionale</b> (V)	<b>5€</b>
Pain à l'italienne & huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»	
<b>Mozzarella e pomodori</b> (V)	<b>12€</b>
Mozzarella di bufala, tomates cerises & pesto alla genovese DOP	
<b>Caponata e focaccia tradizionale</b> (V)	<b>10€</b>
Aubergines, oignons, tomates, céleri, olives vertes & câpres	
<b>Prosciutto crudo e gressini</b>	<b>10€</b>
Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & gressins au romarin	
<b>Focaccia zucchini tonnato</b>	<b>7€</b>
Courgettes, câpres & sauce tonnato : thon, câpres, moutarde et huile d'olive de Sicile	
<b>Stracciatella e pepe</b> (V)	<b>9€</b>
Stracciatella, huile d'olive de Sicile & poivre noir	
<b>Pinsa Romana</b>	<b>9€</b>
Pesto de pistaches, mozzarella Fior di Latte, mortadelle à la pistache & stracciatella fumée	
<b>Piatto di formaggi</b> (V)	<b>12€</b>
Focaccia tradizionale, Pecorino Romano, Gorgonzola & Piccolo Fiore di bufala al tartufo	

# 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

<b>Grappa</b> 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€
<b>Liquore Miele Poli</b> 4cl	6€
Liqueur de miel	
<b>Liquore Elisir Prugna Poli</b> 4cl	6€
Liqueur de prunes	
<b>Liquore Elisir Limone Poli</b> 4cl	8€
Liqueur de citron du lac de Garde	
<b>Limoncello oro di Amalfi</b> 4cl	5€
Liqueur de citron de la côte Amalfitaine	
<b>Crema di melone</b> 4cl	6€
Crème de melon	
<b>Crema di pistacchio</b> 4cl	6€
Crème de pistache	
<b>Crema al caffè</b> 4cl	6€
Crème de café	
<b>Brandy italiano 3 anni</b> 4cl	8€
Cognac à l'italienne	
<b>Segretario Stato</b> 4cl	10€
Whisky tourbé	
<b>Adriatico</b> 4cl	8€
Liqueur d'amande	
<b>Italicus</b> 4cl	8€
Liqueur de bergamote	

# PRIMI PIATTI

<b>Gnocchi di patate</b> ①	14€
<i>Gnocchis de pommes de terre, crème de butternut, stracciatella fumée &amp; chips de topinambour</i>	
<b>Linguine alle vongole</b>	18€
<i>Linguines, coques, ail, persil et vin blanc</i>	
<b>Ravioli al tartufo</b>	22€
<i>Ravioles, cèpes, truffes d'été &amp; sauce au Parmigiano Reggiano à la truffe.</i>	
<b>Ravioli di astice al limone</b>	24€
<i>Ravioles burrata-citron, bisque &amp; tartare de homard au citron confit, pignons de pin torréfiés &amp; espuma à la sauge</i>	

## Cédric Casanova

Cédric Casanova, ancien acrobate passionné, partage l'authenticité des huiles d'olive siciliennes à travers "La Tête dans les Olives", son épicerie dédiée aux produits uniques.

Son huile d'olive biologique, produite sans pesticides ni produits chimiques, est issue de petits vergers siciliens où les olives sont récoltées à la main. Pressées à froid, elles conservent ainsi tous leurs arômes et bienfaits.

Avec cette approche artisanale respectueuse de la nature, Cédric propose une huile riche et fruitée, parfaite pour les amateurs de saveurs authentiques.

Nous sommes fiers de l'utiliser dans nos plats pour offrir une expérience gustative savoureuse à nos clients.

## Demi-focaccia tradizionale ①

Pain à l'italienne



3€

Dans la plus pure tradition italienne, nous vous proposons notre délicieuse focaccia, une spécialité accompagnée d'huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova», 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.

# SECONDI PIATTI

<b>Risotto</b> ①	16€
<i>Riso Giuseppe Melotti, crème d'artichauts confits, tomates séchées &amp; Pecorino Romano</i>	
<b>Scaloppina alla milanese</b>	23€
<i>Escalope de veau, Pecorino Romano, tagliatelle, sauce tomate, olives &amp; câpres</i>	
<b>Filetto di manzo</b>	29€
<i>Filet de bœuf au poivre &amp; spaghetti Cacio e pepe</i>	
<b>Ossobuco</b>	19€
<i>Ossobuco de veau à l'italienne &amp; tagliatelle</i>	

# INSALATE E LASAGNE

Salade & Lasagnes

<b>Insalata di Coppa</b>	<b>17€</b>
<i>Salade romaine, coppa, ricotta de chèvre, pesto vert, tomates cerises, sauce tonnato, cubes de focaccia &amp; olives</i>	
<b>Lasagne al cinghiale</b>	<b>19€</b>
<i>Lasagnes, béchamel à la farine de châtaigne, sanglier et boeuf mariné à la tomate &amp; Mozzarella Fior di latte</i>	
<b>Lasagne al salmone toscano</b>	<b>19€</b>
<i>Lasagnes, béchamel à la farine de châtaigne, saumon, épinards, tomates &amp; Parmigiano Reggiano</i>	

# FORMAGGI

Fromages

Nos fromages proviennent de la fromagerie italienne Perenzin, référence mondiale du fromage d'exception.

Fondée en 1898, la fromagerie Perenzin incarne quatre générations de savoir-faire. Récemment, elle a remporté le titre de champion du monde de fromage à Paris avec son Vermouth Tonka, une création audacieuse aux saveurs subtiles de vermouth et de fève tonka, qui lui confèrent une personnalité complexe et raffinée. En valorisant les produits de leur terroir et un savoir-faire traditionnel, les artisans de Perenzin proposent des fromages qui séduisent les amateurs et experts du monde entier.

<b>Piatto di formaggi</b>	<b>12€</b>
<i>Focaccia tradizionale, Pecorino Romano, Gorgonzola &amp; Piccolo Fiore di Bufala alla Nocciola</i>	
<b>Ricotta</b>	<b>8€</b>
<i>Ricotta de chèvre, miel d'acacia Thun &amp; noisettes du Piémont IGP</i>	

# DOLCI

Desserts

<b>Panna cotta</b>	<b>7€</b>
<i>Crème de pistache &amp; pistaches concassées</i>	
<b>Baba au limoncello</b>	<b>8€</b>
<i>Crème chantilly au mascarpone</i>	
<b>Affogatto al caffè</b>	<b>6€</b>
<i>Espresso versé sur deux boules de glace au choix Vanille, pistache ou noisette</i>	
<b>Tiramisù tradizionale da condividere</b>	
1 cuillère	<b>5€</b>
2 cuillères	<b>9€</b>
3 cuillères	<b>13€</b>


Desserts glacés

<b>Sorrento</b>	<b>9€</b>
<i>Sorbet pamplemousse rose d'Israël, sorbet orange sanguine de Sicile &amp; sorbet pulpe de citron jaune Primofiori d'Espagne Limoncello &amp; crème chantilly</i>	
<b>Amarena</b>	<b>9€</b>
<i>Crèmes glacées à la crème fraîche des Hautes Alpes Cerises Amarena &amp; crème chantilly</i>	
<b>Nocciolata</b>	<b>9€</b>
<i>Crème glacée au chocolat, crème glacée straciatella &amp; crème glacée à la noisette du Piémont Éclats de noisettes du Piémont IGP &amp; crème chantilly</i>	

# PER I BAMBINI

Menu pour les enfants

9€

<b>Chicche di patate</b> 
<i>Minis gnocchis à la sauce tomate et Grana Padano</i>
<b>Gelato</b>
<i>Deux boules de glace au choix Chocolat ou vanille</i>

# BEVANDE CALDE

Boissons chaudes

Le café italien est bien plus qu'une simple boisson ; c'est un véritable art de vivre. En Italie, chaque tasse de café, qu'il s'agisse d'un espresso corsé ou d'un cappuccino onctueux, est préparée avec soin et passion. Le choix des grains, souvent un mélange d'Arabica et de Robusta, ainsi que la torréfaction lente et maîtrisée, confèrent au café italien une richesse de goût et d'arômes incomparables.

La préparation, souvent réalisée dans des machines à espresso, permet d'obtenir un café intense, couronné d'une crème épaisse et dorée. Boire un café en Italie, c'est s'accorder un moment de plaisir et de convivialité, dans les bars ou à la maison. De l'arôme subtil au goût prononcé, chaque tasse de café italien est une invitation à découvrir l'authenticité et la chaleur de la culture italienne.

<b>Espresso</b>	<b>2,20€</b>
<i>Espresso</i>	
<b>Ristretto</b>	<b>2,20€</b>
<i>Ristretto</i>	
<b>Decaffeinato</b>	<b>2,40€</b>
<i>Décaféiné</i>	
<b>Lungo</b>	<b>2,20€</b>
<i>Allongé</i>	
<b>Macchiato</b>	<b>2,20€</b>
<i>Café noisette</i>	
<b>Doppio</b>	<b>3,20€</b>
<i>Double Espresso</i>	
<b>Latte</b>	<b>4€</b>
<i>Café crème</i>	
<b>Cappuccino</b>	<b>4€</b>
<i>Cappuccino</i>	
<b>Caffè viennese</b>	<b>4,90€</b>
<i>Café viennois</i>	
<b>Ciocolata calda</b>	<b>4€</b>
<i>Chocolat chaud</i>	
<b>Ciocolata viennese</b>	<b>4,90€</b>
<i>Chocolat viennois</i>	
<b>Tè</b>	<b>4€</b>
<i>Thé</i>	
<i>Noir Earl Grey Supreme / Noir citron bio / Noir fruits rouges / Vert bio / Noir vanille &amp; passion / Vert menthe verte / Vert jasmin / Blanc vanille &amp; pamplemousse</i>	
<b>Tisane</b>	<b>4€</b>
<i>Infusion</i>	
<i>Camomille / Verveine &amp; citron / Verveine &amp; menthe</i>	



# 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

**Moscato d'Asti DOCG**

43€

Domaine Vajra | Moscato

Piémont

Gourmand, exotique & 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

**Veneto IGT**

85€

Domaine Giuseppe Quintarelli | Garganega, Trebbiano e Sauvignon

Vénétie

Fruité, floral & équilibré

**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



# VINI BIANCHI

Vins blancs

75cl 12,5cl

## Trebbiano d'Abruzzo

129€

Domaine Emidio Pepe | *Trebbiano*  
Abruzzes

**Fruité, minéral & végétal**

## Campi Flegrei DOC - Cuvée Domaine

48€

Domaine Agnanum | *Falanghina, Caprettone e Moscato*  
Campanie

**Aromatique, vif & juteux**

## 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

75cl 12,5cl

## 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

79€

Domaine Collina dei Ciliegi | *Corvina, Corvinone e Rondinella*  
Vénétie

**Corsé, fluide & expressif**

## Toscana IGT - Rosso

29€ 6€

Domaine Il Poggione | *Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon*  
Toscane

**Finesse, juteux & léger**

## Toscana IGT - Baci di Sangiovese

35€

Domaine San Cristoforo | *Sangiovese*  
Toscane

**Tonique, juteux & sanguin**

# VINI ROSSI

Vins rouges

75cl 12,5cl

## Toscana IGT - Guidalberto

65€

Domaine San Guido | *Cabernet Sauvignon e Merlot*  
Toscane

**Finesse, intense & tannins soyeux**

## Chianti DOC - Chianti

42€ 7€

Domaine Luggiano | *Sangiovese e Trebbiano*  
Toscane

**Fruité, juteux & léger**

## Toscana IGT - Le Pergole Torte

229€

Domaine Monteverdine | *Sangiovese*  
Toscane

**Tannique, opuleux & fin**

## 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**

150cl

## Chianti DOC

80€

Domaine Luggiano | *Sangiovese & Trebbiano*  
Toscane

**Fruité, juteux & léger**