

COCKTAIL

Cocktails

Classique italien

Americano	9€
------------------	-----------

Vermouth Martini Rosso, Campari & eau gazeuse

Negroni	10€
----------------	------------

Vermouth Martini Rosso, Campari & gin Marconi 42 Poli

Bellini	8€
----------------	-----------

Purée de pêche blanche Ponthier & prosecco

Gin To	9€
---------------	-----------

Malfy original, Malfy orange sanguine, Malfy pamplemousse rose, Poli Marconi 42 & Poli Marconi 46

Italian Coffee	9€
-----------------------	-----------

Grappa Sarpa Oro di Poli, liqueur d'Amaretto Giffard, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold

Espresso Martini	11€
-------------------------	------------

Vodka Absolut, liqueur de café du Honduras Giffard, sirop de vanille maison & café Lavazza Gold

Choisissez votre liqueur parmi notre sélection, que nous sublimons avec du prosecco et une touche d'eau pétillante. Une façon simple et élégante de créer le Spritz qui vous ressemble.

Composez votre Spritz !	9€
--------------------------------	-----------

Aperol / Italicus / Limoncello / Fernet Branca / Campari / Elisir Limone / Liqueur de fleur de sureau Giffard

Création

Italian Star Martini	11€
-----------------------------	------------

Purée de passion Ponthier, vodka Absolut, liqueur de bergamote Italicus, sirop de vanille maison, blanc d'oeuf & jus de citron

Sans alcool

Mango Azzurro	7€
----------------------	-----------

jus de mangue, jus d'ananas, purée de coco maison Ponthier, sirop de curaçao bleu et sirop de gingembre maison Giffard, jus de citron vert

Webbia Rossa	6€
---------------------	-----------

Sirop de mûre maison Giffard, smoky agave Giffard infusé aux baies roses, jus de citron vert et Indian tonic Fever tree

Spritz sans alcool au choix	7€
------------------------------------	-----------

liqueur sans alcool fleur de sureau Giffard, liqueur sans alcool pamplemousse Giffard ou orange bitter sans alcool Giffard

Création du mois

Mojito Coco <i>avec alcool</i>	10€
---------------------------------------	------------

Liqueur de coco maison, sirop de sucre blanc maison, rhum Havana 3 ans, feuilles de menthe & eau gazeuse

Jardin Exotique <i>sans alcool</i>	6€
---	-----------

Jus de litchi, purée de fruits exotiques, liqueur 0% de pamplemousse Giffard & limonade

APERITIVI

Apéritifs

Vermouth Martini Bianco 4cl	5€
Vermouth blanc	
Vermouth Martini Rosso 4cl	5€
Vermouth rouge	
Apérol 4cl	5€
Bitter	
Campari 4cl	5€
Liqueur amer aux herbes	
Cynar 4cl	6€
Liqueur d’artichaut	
Sambuca 4cl	6€
Liqueur à l’anis étoilé	
Fernet branca 4cl	6€
Liqueur amer aux herbes	
Campari 4cl	5€
Liqueur amer aux herbes	

BIRRE

Bières

Felsgold Luxe	25cl	50cl
Bière blonde	3,90€	7,00€
Feldsgold IPA	25cl	50cl
Bière IPA	3,90€	7,00€

BEVANDE FREDDE

Boissons froides

Acqua	50cl	1l
Eaux plates	3€	4€
Eaux pétillantes	4€	5€
Succhi di frutta		5€
Jus de fruits Granini		
Abricot / Ananas / Fraise / Orange / Pomme / Tomate / Litchi		
Pamplemousse / Mangue		
Sciroppi		3€
Sirop à l’eau		
Grenadine / Fraise /Pêche / Menthe / Citron / Violette		
Pamplemousse /Banane / Kiwi / Passion /Framboise / Cassis		
Concombre / Fleur de sureau / Mûre		
Diabolo		4€
Diabolo		
Grenadine / Fraise /Pêche / Menthe / Citron / Violette		
Pamplemousse /Banane / Kiwi / Passion /Framboise / Cassis		
Concombre / Fleur de sureau / Mûre		
Soda		4€
Boissons gazeuses 33cl		
Coca-Cola / Coca-Cola zéro / Orangina		
Bibite aromatizzate		6€
Limonades rafraîchissantes Sicilienne 27,5cl		
Mandarine Tardive di Ciaculli		

ANTIPASTI

Entrées à l'italienne

Burrata e pomodori 	12€
Burrata, tomates cerises, pesto alla Genovese & olives	
Caponata e focaccia tradizionale 	9€
Aubergines, céleri, olives, câpres & tomates	
Prosciutto crudo e gressini	9€
Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & gressins au romarin	
Focaccia crocata	8€
Gorgonzola & mortadelle à la pistache	
Pinsa romana	12€
Pesto de pistaches, mozzarella Fior di latte, mortadelle à la pistache, stracciatella fumée & pistaches concassées	
Pinsa tartufo	12€
Crème de Tartufata, mozzarella Fior di latte & Rostello à la truffe	
Stracciatella e pepe 	8€
Stracciatella, huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova» & poivre noir	
Piatto di formaggi 	12€
Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia tradizionale maison, mostarda & miel	
Tavola di Salumi	16€
Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois, Mortadelle à la pistache, Rostello à la truffe & Coppa	
Tavola di Formaggi 	16€
Gorgonzola, Pecorino Romano, Ricotta & Piccolo Fiore di Bufala	
Tavola di Pinse	12€
Assortiment des deux Pinse proposées parmi les antipasti	

*Oubliez le pain classique ! Dégustez notre focaccia maison à 3€,
sublimée par une huile d'olive de Sicile à 1 €.
Une touche méditerranéenne qui change tout !*

Focaccia tradizionale 	3€
Pain à l'italienne maison	
Huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»	1€

PRIMI PIATTI

Premiers plats à l'italienne

Gnocchi alla sorrentina 	14€
Gnocchis de pommes de terre, sauce Pomodoro, mozzarella Fior di latte & Pecorino râpé	
Pappardelle Cacio e pepe	16€
Pappardelle, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & huile de noix	
Ravioli di cinghiale	17€
Ravioli d'effiloché de sanglier, jus corsé à la truffe & minis légumes oubliés	
San Giacomo	25€
St Jacques juste snackées, tombée d'épinards, orecchiette & bisque de langoustine	

SECONDI PIATTI

Deuxièmes plats à l'italienne

Risotto alle vongole	17€
Risotto aux coques, émulsion de haddock fumé	
Scaloppine alla milanese	23€
Escalope de veau, tagliatelles, sauce Zingara, olives vertes & noires	
Filetto di manzo	31€
Filet de boeuf VBF, cannelloni à la truffe & son jus corsé	
Spalla di vitello	23€
Paleron de veau confit en croute au parmesan, pappardelle Zingara, béarnaise au basilic	
Carpaccio di orata	18€
Carpaccio de daurade, sel d'agrumes, purée de citron confit & fraîcheur Granny Smith	

INSALATE E LASAGNE

Salades & Lasagne

Insalata di coppa	17€
Salade romaine, coppa, ricotta de chèvre, pesto verde, tomates cerises, sauce tonnato, olives, câpres & cubes de focaccia	
Autentica lasagna bolognese	18€
Viande hachée, carotte, céleri, coulis de tomate, béchamel & Fior di latte	

PIZZA

CHOISISSEZ VOTRE PÂTE

Les pizzas ci-dessous peuvent être réalisées avec la pâte de votre choix : classique ou charbon végétal

Optez pour une pâte à pizza à base de charbon végétal qui favorise la digestion pour 1€ de plus

Margarita	12€
Sauce tomate, mozzarella Fior di latte & basilic frais	

Tartuffo	19€
Crème à la truffe, Fior di latte, rostello à la truffe, burrata & lamelle de truffe fraîche	

Végé 	14€
Butternut, poivrons, courgettes, aubergines, tomates confites & pesto verde	

4 fromages	15€
Fior di latte, gorgonzola, scamorza & stracciatella	

Sicilienne	14€
Sauce tomate, Fior di latte, câpres, anchois, oignons rouges, olive & origan	

Angevine	15€
Sauce tomate, mini rillauds, champignons bruns, Fior di latte & persillade	

Donna	19€
Crème d’annette, Saint Jacques, saumon fumé & Fior di latte	

Salumi	16€
Sauce tomate, prosciutto, spinata, champignons bruns & Fior di latte	

UN PLAISIR EN PLUS

Envie d’ajouter une touche gourmande ? Ajoutez un ingrédient supplémentaire à votre plat pour encore plus de saveurs !

Ricotta de chèvre	+4€
Coppa	+3€
Burrata	+6€
Guanciale grillé	+5€
Stracciatella	+4€
Pâtes Pappardelle	+3€

PER I BAMBINI

Menu pour les enfants

Gnocchis di patate 	9€
Minis gnocchis à la sauce tomate & Grana Padano	
Gelato	
Deux boules de glace au choix	
<i>Chocolat ou vanille</i>	

FORMAGGI

Fromages

Chez Donna, tous les fromages sont certifiés IGP. Une garantie d'origine, de savoir-faire et de qualité. Le goût authentique des terroirs italiens, dans votre assiette.

Piatto di formaggi	12€
Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia tradizionale maison, mostarda & miel	

DOLCI

Desserts

Panna Cotta	7€
Crème de pistache & pistaches concassées	
<i>Ou</i>	
Coulis de cerise Amarena	
<i>Ou</i>	
Coulis de Limoncello	
Baba au limoncello	8€
Crème chantilly au mascarpone & sirop Limoncello	
Affogatto al caffè	7€
Espresso versé sur deux boules de glace à la vanille	
<i>Crème de pistache & pistaches concassées</i>	
Tiramisù tradizionale	8€
Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer	
Napolitain	7€
Napolitain, entremets vanille-chocolat, ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache & pistaches	

Coupes glacées

Sorrento	9€
Sorbet pamplemousse rose, sorbet orange sanguine de Sicile & sorbet pulpe de citron jaune Primofiori	
<i>Limoncello & crème chantilly</i>	
Amarena	9€
Crèmes glacées mascarpone	
<i>Cerises Amarena & crème chantilly</i>	
Nocciolata	9€
Crème glacée au chocolat, crème glacée stracciatella & crème glacée à la noisette du Piémont	
<i>Éclats de noisettes & crème chantilly</i>	

Chantilly mascarpone	+1,50€
-----------------------------	---------------

BEVANDE CALDE

Boissons chaudes

Espresso / Ristretto / Lungo Espresso / Ristretto / Allongé	2,20€
Decaffeinato Décaféiné	2,40€
Macchiato Café noisette	2,20€
Doppio Double Espresso	3,20€
Latte Café crème	4€
Cappuccino Cappuccino	4€
Caffè viennese Café viennois	4,90€
Ciocolata calda Chocolat chaud	4€
Ciocolata viennese Chocolat viennois	4,90€
 Kusmi Tea Thé vert menthe, Earl Grey, Quatre fruits rouges, Thé vert de Chine, Anastasia	4€
Tisane Infusion Camomille / Verveine & citron / Verveine menthe	4€

DIGESTIVO

Digestifs

Grappa 4cl Sarpa Di Poli Sarpa Oro Cleopatra Amarone Oro	6€ 7€ 8€
Liquore Miele Poli 4cl Liqueur de miel	6€
Liquore Elisir Prugna Poli 4cl Liqueur de prunes	6€
Liquore Elisir Limone Poli 4cl Liqueur de citron du lac de Garde	8€
Limoncello 4cl Liqueur de citron	5€
Crema di melone 4cl Crème de melon	6€
Crema di pistacchio 4cl Crème de pistache	6€
Crema al caffè 4cl Crème de café	6€
Brandy italiano 3 anni 4cl Cognac à l'italienne	8€
Italicus 4cl Liqueur de bergamote	8€

CARTE BRUNCH

Les samedis et dimanches, de 11h00 à 14h30

NOS FORMULES

PICCOLA

1 plat + 1 boisson chaude + 1 boisson froide

18€

MEDIA

2 plats + 1 boisson chaude + 1 boisson froide

25€

GRANDE

3 plats + 1 boisson chaude + 1 boisson froide

30€

BAMBINO *Jusqu'à 12 ans*

1 plat + 1 boisson froide ou un chocolat chaud

12€

BOISSONS

Boissons chaudes

Espresso *Espresso*

Ristretto *Ristretto*

Decaffeinato *Décaféiné*

Lungo *Allongé*

Macchiato *Café noisette*

Doppio *Double espresso*

Latte *Café crème*

Cappuccino *Cappuccino*

Caffè viennese *Café viennois*

Cioccolata calda *Chocolat chaud*

Cioccolata viennese *Chocolat viennois*

Tè *Thé Kusmi Tea*

Thé vert à la menthe, Earl Grey, Quatre fruits rouges,

Thé vert de Chine, Anastasia

Infusione *Infusion*

Camomille - Verveine & citron - Verveine menthe

Boissons froides

Latte freddo

Lait, espresso & sirop au choix (noisette, noix de coco, vanille)

Succhi di frutta *Jus de fruits Granini*

Abricot - Ananas - Fraise - Orange - Pomme - Tomate - Litchi

Pamplemousse - Mangue

Sciroppi *Sirop à l'eau*

Grenadine - Fraise - Pêche - Menthe - Citron - Violette

Pamplemousse - Banane - Kiwi - Passion - Framboise

Cassis - Concombre - Fleur de sureau - Mûre

Diabolo *Diabolo*

Grenadine - Fraise - Pêche - Menthe - Citron - Violette

Pamplemousse - Banane - Kiwi - Passion - Framboise

Cassis - Concombre - Fleur de sureau - Mûre

Soda *Boissons gazeuses*

Coca-Cola - Coca-Cola o - Orangina

Envie de changer votre boisson ? Pour 2€ de plus, remplacez celle incluse dans votre formule par Limonade Sicilienne

Bibite aromatizzate *Limonade Sicilienne*

Mandarine Tardive di Ciaculli

PIATTI SALATI

Plats salés

Focaccia pesto rosso ✓

Mozzarella di burrata, roquette & pesto de tomates confites

Focaccia salmone affumicato

Cream cheese aux herbes, roquette, saumon fumé & œuf poché

Focaccia tartufo

Crème de truffe, rostello à la truffe & roquette

Les plats ci-dessous peuvent être réalisés avec une base de brioche ou de pancake. Choisissez celle que vous préférez

Caprese Base brioche ou pancakes ✓

Mozzarella di burrata, tomates cerises, huile d'olive & basilic

Fiorentina Base brioche ou pancakes ✓

Tombée d'épinards crévés, œuf parfait & sauce hollandaise

Mortabella Base brioche ou pancakes

Cream cheese à la pistache, mortadelle & pistaches concassées

Emiliana Base brioche ou pancakes

Crème de gorgonzola, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & roquette

PIATTI DOLCI

Plats sucrés

Les plats ci-dessous peuvent être réalisés avec une base de brioche ou de pancake. Choisissez celle que vous préférez

Brontese Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache & chouchous de pistache

Nerissimo Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone à la vanille, sauce café & poudre de cacao

Bananotta Base brioche ou pancakes

Bananes caramélisées, ganache mascarpone à la vanille & Nocciolata

Etna Verde Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone vanille-pistache, brunoise de pomme, pistaches concassées & crème de pistache

Rossella Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone vanille-fruits rouges, mandarine à la cannelle & coulis de fruits rouges

UN PLAISIR EN PLUS ?

Envie d'ajouter une touche gourmande ? Ajoutez un ingrédient supplémentaire à votre plat pour encore plus de saveurs !

Oeuf parfait	+3€
Guanciaie grillé	+5€
Burrata	+6€
Saumon fumé	+3€
Coppa	+3€
Prosciutto crudo	+3€
Bananes caramélisées	+3€

Parce que chacun a sa propre idée du brunch idéal, nous avons sélectionné quelques incontournables à la carte. Des plats simples, généreux et réconfortants, pour que tout le monde y trouve son bonheur, du plus classique au plus curieux.

PIATTI À LA CARTA

Plats à la carte

Autentica lasagna bolognese 18€
Viande hachée, carotte, céleri, coulis de tomate, béchamel & Fior di latte

Scaloppine alla milanese 23€
Escalope de veau, tagliatelles, sauce Zingara, olives vertes & noires

Filetto di manzo 31€
Filet de bœuf VBF, canelloni à la truffe et son jus corsé

Pappardelle Cacio e pepe 16€
Pappardelle, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mois & huile de noix

Carpaccio di orata 18€
Carpaccio de daurade, sel d'agrumes, purée de citron confit & fraîcheur Granny Smith

Spalla di vitello 23€
Paleron de veau confit en croute au parmesan, pappardelle, Zingara, béarnaise au basilic

Oubliez le pain classique ! Dégustez notre focaccia maison à 3€, sublimée par une huile d'olive de Sicile à 1 €. Une touche méditerranéenne qui change tout !

Focaccia tradizionale 3€
Pain à l'italienne maison

Huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova» 1€

DOLCI À LA CARTA

Desserts à la carte

Tiramisù tradizionale 8€
Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer

Napolitain 7€
Napolitain, entremets vanille-chocolat, ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache & pistaches concassées

Panna Cotta 7€
Crème de pistache & pistaches concassées
Ou
Coulis de cerise Amarena
Ou
Coulis de Limoncello

SPUMANTI

Vins pétillants	75cl	12,5cl
Franciacorta DOCG - Brut Nature <i>Domaine 1701 Chardonnay e Pinot noir</i> Lombardie Sapide, aromatique & rafraîchissant	54€	
Trento DOC - Blanc de blancs <i>Ferrari Chardonnay</i> Trentin Haut Adige Agrumé, brioché & citronné	48€	
Prosecco DOC - La Serenata <i>Domaine Frassinelli Glera</i> Vénétie Frais, désaltérant & fruité	26€	5€
Lambrusco DOC - Semprebon <i>Domaine Moretto Lambrusco Grasparossa di Castelvetro</i> Emilie Romagne Gourmand, fruité & sucré	38€	
Moscato d’Asti DOCG <i>Domaine Frassinelli Moscato</i> Piémont Gourmand, exotique & sucré	28€	7€

VINI BIANCHI

Vins blancs	75cl	12,5cl
Soave Classico DOC <i>Domaine Pieropan Garganega e Trebbiano</i> Vénétie Frais, floral & vif	38€	
Valle d’Aosta DOC <i>Domaine Elio Ottin Petite Arvine</i> Vallée d’Aoste Exotique, fruité & expressif	47€	
Falerio dei Colli Ascolani DOC - Falerio <i>Domaine San Filippo Trebbiano, Pecorino & Passerina</i> Marches Vif, salivant & sapide	31€	
Bianco IGT - Clochard <i>Domaine La Calcinara Verdicchio e Chardonnay</i> Marches Acidulé, aérien & frais	38€	
Verdicchio Castelli Riserva DOC <i>Domaine La Staffa Verdicchio</i> Marches Beurré, texturé & salivant	83€	
Umbria IGT - Titus <i>Domaine Chiorri Grechetto</i> Ombrie Minéral, vif & frais	24€	5€
Trebbiano d’Abruzzo DOC <i>Domaine Passione Natura Trebbiano</i> Abruzzes Acidulé, désaltérant & croquant	34€	
Trebbiano d’Abruzzo DOC <i>Domaine Emidio Pepe Trebbiano</i> Abruzzes Fruité, minéral & équilibré	119€	
Sicilia DOC Organicus <i>Domaine Musita Grillo</i> Sicile Frais, fruité & floral	26€	5€

VINI ROSSI

Vins rouges	75cl	12,5cl
Vallée d’Aoste DOP <i>Domaine Elio Ottin Pinot Noir</i> Vallée d’Aoste Léger, croquant & souple	47€	
Barbera d’Asti DOCG - Ca’ Del Pian <i>Domaine La Spinetta Barbera</i> Piémont Racé, intense & puissant	39€	
Barolo DOCG - Albe <i>Domaine Vajra Nebbiolo</i> Piémont Juteux, tannins soyeux & intense	67€	
Bramaterra DOC <i>Domaine Sperino Nebbiolo, Vespolina e Croatina</i> Piémont Ample, puissant & équilibré	69€	
Venezia Giulia IGP - Cabernet Franc <i>Domaine I Clivi Cabernet Franc</i> Frioul Finesse, aromatique, juteux & floral	36€	
Amarone Della Valpolicella DOCG <i>Domaine Collina dei Ciliegi Corvina, Corvinone e Rondinella</i> Vénétie Corsé, fluide & expressif	63€	
Toscana IGT - Rosso <i>Domaine Il Poggione Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon</i> Toscane Finesse, juteux & léger	27€	5€
Toscana IGT - Baci di Sangiovese <i>Domaine San Cristoforo Sangiovese</i> Toscane Tonique, juteux & sanguin	38€	
Toscana IGT - Difese <i>Domaine San Guido Cabernet Sauvignon e Sangiovese</i> Toscane Finesse, intense & tannins soyeux	53€	
Chianti DOC - Chianti <i>Domaine Luggiano Sangiovese e Trebbiano</i> Toscane Fruité, juteux & léger	37€	6€
Rosso di Montalcino DOC <i>Domaine Col d’Orcia Sangiovese</i> Toscane Fruité, structuré & ample	44€	
Toscana IGT - Le Pergole Torte <i>Domaine Montevertere Sangiovese</i> Toscane Tannique, opulent & fin	219€	
Cortona DOC <i>Domaine Stefano Amerighi Syrah</i> Toscane Ample, généreux & puissant	56€	
Montepulciano d’Abruzzo DOC <i>Domaine Umani Ronchi Montepulciano</i> Abruzzes Intense, juteux & léger	25€	6€
Montepulciano d’Abruzzo DOC <i>Domaine Passione Natura Montepulciano</i> Abruzzes Croquant, juteux & léger	34€	
Montepulciano d’Abruzzo IGT -Casa Pepe <i>Domaine Emidio Pepe Montepulciano</i> Abruzzes Finesse, racé & intense	119€	
Cannonau Di Sardegna DOC <i>Domaine Antonella Corda Cannonau</i> Sardaigne Fruité, épicé & juteux	39€	

VINI ROSSI

Vins rouges	75cl	12,5cl
Isola Dei Nuraghi IGT - Montessu Domaine Agripunica Carignan, Cabernet Franc, Merlot e Syrah Sardaigne <i>Intense, aromatique & puissant</i>	40€	
Sicilia DOC - Organicus Domaine Musita Nero d'Avola Sicile <i>Ample & tannique</i>	27€	5€
Sicilia DOC Domaine Musita Syrah Sicile <i>Croquant, épicé & structuré</i>	26€	
Etna Rosso DOC - Guardoilverto Domaine Pietro Caciorgna Nerello Mascalese Sicile <i>Juteux, équilibré & intense</i>	46€	
	150cl	
Chianti DOC Domaine Luggiano Sangiovese & Trebbiano Toscane <i>Fruité, juteux & léger</i>	70€	

VINI ROSATI

Vins rosés	75cl	12,5cl
Rosé Venezia DOC - Terré Di Marca Domaine Corvazzo Raboso Vénétie <i>Aromatique, frais & rond</i>	25€	5€
Chiaretto Bardolino DOC - Villa Leone Domaine Campagnola Corvina, Rondinella & Molinara Vénétie <i>Frais & fruité</i>	25€	
Toscana IGT - Syrah Rosato Domaine Stefano Amerighi Syrah Toscane <i>Acidulé, frais & parfumé</i>	47€	