

COCKTAIL

Cocktails

Classique italien

Americano 190 ml **9€**
Vermouth Martini Rosso, Campari & eau gazeuse

Negroni 90 ml **10€**
Vermouth Martini Rosso, Campari & gin Marconi 42 Poli

Bellini 100 ml **8€**
Purée de pêche Giffard & prosecco

Gin To 110 ml **9€**
Portofino, Poli Marconi 42 & Poli Marconi 46

Italian Coffee 120 ml **9€**
Grappa Sarpa Oro di Poli, liqueur d'Amaretto Giffard,
sirop de vanille maison & café Lavazza Gold

Espresso Martini 130 ml **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 ! 110 ml **9€**
Aperol / Italicus / Limoncello / Fernet Branca / Campari / Elisir Prugna / Liqueur de fleur de sureau Giffard / Liqueure Miele

Création

Italian Star Martini 130 ml **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 170 ml **7€**
Jus de mangue, jus d'ananas, purée de coco Ponthier, sirop de curaçao bleu et sirop de gingembre Giffard & jus de citron vert

Webbia Rossa 120 ml **6€**
Sirop de mûre Giffard, smoky agave Giffard infusé aux baies roses, jus de citron vert & Indian tonic Fever tree

Spritz sans alcool au choix 110 ml **7€**
Liqueur sans alcool fleur de sureau Giffard, liqueur sans alcool pamplemousse Giffard ou orange bitter sans alcool Giffard

Création du mois

Passione Gelata *avec alcool (160 ml)* **10€**
Liqueur de mirtillo, purée de framboise, purée de passion, jus d'ananas & jus de citron

Little Spritz *sans alcool (165 ml)* **6€**
Gold cane Giffard, sirop de cerise giffard, sirop de sucre blanc, jus de citron, eau gazeuse & pétillant

APERITIVI

Apéritifs

Vermouth Martini Bianco 4, 5cl	5€
Vermouth blanc	
Vermouth Martini Rosso 4, 5cl	5€
Vermouth rouge	
Apérol 4, 5cl	5€
Bitter	
Campari 4, 5cl	5€
Liqueur amère aux herbes	
Cynar 4, 5cl	6€
Liqueur d'artichaut	
Fernet branca 4, 5cl	6€
Liqueur amère aux herbes	

BIRRE

Bières

Poretti	25cl	50cl
Bière blonde	3,90€	7,00€
La Bête	25cl	50cl
Bière blanche	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		
Sciropi		3€
Sirops à l'eau		
Grenadine / Fraise / Pêche / Menthe / Citron / Violette		
Pamplemousse / Banane / Kiwi / Passion / Framboise / Cassis		
Concombre / Fleur de sureau / Mûre / cerise / Orgeat / Pastèque		
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		

ANTIPASTI

Entrées à l'italienne

Burrata e pomodori ✓	12€
Burrata, tomates cerises, pesto alla Genovese & olives	
Caponata tradizionale ✓	6€
Aubergines, céleri, olives, câpres & tomates	
Spiedino prosciutto e melone	7€
Brochette de prosciutto & melon	
Focaccia Calabrese	8€
Pesto rosso, spinata & scamorza fumée	
Mortadella alla Griglia	9€
Mortadelle grillée & pesto 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 traditionnelle 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 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	18€
Ravioli d'effiloché de sanglier, jus corsé à la truffe & minis légumes oubliés	
Linguine ai cappesante	21€
Noix de pétoncles, beurre de sauge, crème citronnée & linguine	
Ravioli della Nonna ✓	16€
Ravioles caponata, ricotta & crémeux de poivron	

SECONDI PIATTI

Deuxièmes plats à l'italienne

Risotto cozze e bergamotto	16€
Risotto aux moules, ail, fenouil & bergamote	
Scaloppine alla milanese	23€
Escalope de veau, tagliatelles & sauce alla puttanesca	
Filetto di manzo	31€
Filet de boeuf VBF, cannelloni à la truffe & son jus corsé	
Vitello tonnato tradizionale	20€
Véritable vitello tonnato, noix de veau basse température, sauce tonnato, câpres, roquette & fenouil	
Carpaccio di orata	20€
Carpaccio de daurade, sel d'agrumes, purée de citron confit & fraîcheur Granny Smith	

INSALATE E LASAGNE

Salades & Lasagnes

Insalata di polpo marinato	19€
Poulpe, poivrons, oignons, ail, pignons, citrons confits, tomates, basilic, persil, balsamique, citron vert & huile d'olive	
Tatin di melanzane ✓	17€
Tatin d'aubergines, balsamique de Modène, burrata & salade de roquette	
Autentica lasagna bolognese	18€
Viandes hachées, pancetta, carotte, céleri, coulis de tomate, béchamel	

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, origan, mozzarella Fior di latte & basilic	
Tartuffo	19€
Crème à la truffe, Fior di latte, rostello à la truffe, burrata & lamelle de truffe fraîche	
4 fromages ✓	15€
Ricotta, Gorgonzola, chèvre, Fior di latte, pecorino	
Angevine	15€
Sauce tomate, origan, le galet de la Loire, champignons, rillauds	
Donna	19€
Crème d'aneth, Saint Jacques, saumon fumé & Fior di latte	
Salumi	16€
Sauce tomate, origan, prosciutto, spinata picante, champignons bruns	

Retrouvez également notre pizza sucré dans la catégorie des desserts pour finir votre repas avec une touche gourmande.

PANUOZZO

Panuozzo prosciutto	14€
Prosciutto, burrata, roquette, tomates cerises & huile d'olive	
Panuozzo mortadella	14€
Mortadelle, stracciatella, roquette, pistacchio & pesto verde	
Panuozzo vegetariano ✓	12€
Tomates, mozzarella, roquette, pesto verde & huile d'olive	

UN PLAISIR EN PLUS

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

Ricotta	+4€
Coppa	+3€
Burrata	+6€
Guanciaie grillé	+5€
Stracciatella	+4€
Pâtes Pappardelle	+3€

PER I BAMBINI

Menu pour les enfants

Gnocchis di patate

Minis gnocchis à la sauce tomate & Grana Padano

9€

Gelato

Deux boules de glace au choix

Chocolat ou vanille

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

Pecorino Romano, Piccolo Fiore di Bufala & Gorgonzola, demi-focaccia traditionnelle maison, mostarda & miel

12€

DOLCI

Desserts

Panna Cotta

Crème de pistache & pistaches concassées

Ou

Coulis de cerise Amarena

Ou

Coulis de Limoncello

7€

Ananas al bergamotto

Carpaccio d'ananas infusé à la bergamote, zestes & sorbet citron

7€

Affogatto al caffè

Espresso versé sur deux boules de glace à la vanille

Crème de pistache & pistaches concassées

7€

Tiramisù tradizionale

Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer

8€

Napolitain

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

7€

Duo cioccolato nocciola

Duo de mousses chocolat et praliné noisette

6€

Caffè gourmet

Espresso accompagné d'une sélection de mignardises

9€

Pizza Dolce caffè pistacchio

Pizza duo café & pistache

7€

Coupes glacées

Sorrento

Sorbet pamplemousse rose, sorbet orange sanguine de Sicile & sorbet pulpe de citron jaune Primofiori

Limoncello & crème chantilly

9€

Amarena

Crèmes glacées mascarpone

Cerises Amarena & crème chantilly

9€

Nocciolata

Crème glacée au chocolat, crème glacée stracciatella & crème glacée à la noisette du Piémont

Éclats de noisettes & crème chantilly

9€

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€
Tè Kusmi Tea Thé vert menthe, Earl Grey, Quatre fruits rouges, Thé vert de Chine, Anastasia	4€
Tisane Kusmi Team Verveine menthe	4€

DIGESTIVO

Digestifs

Grappa 4, 5cl Cleopatra Moscato Oro Sarpa Oro Cleopatra Amarone Oro	7€ 8€
Liquore Miele Poli 4, 5cl Liqueur de miel	6€
Liquore Elisir Prugna Poli 4, 5cl Liqueur de prunes	6€
Limoncello 4, 5cl Liqueur de citron	5€
Liquore Frangelico 4, 5cl Liqueur de noisettes	6,50 €
Crema di pistacchio 4, 5cl Crème de pistache	6€
Crema al caffè 4, 5cl Crème de café	6€
Brandy italiano 3 anni 4, 5cl Cognac à l'italienne	8€
Italicus 4, 5cl Liqueur de bergamote	8€

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

Ciocolata calda Chocolat chaud

Ciocolata viennese Chocolat viennois

Tè Thé Kusmi Tea

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

Thé vert de Chine, Anastasia

Infusione Infusion

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

Sciropi Sirops à l'eau

Grenadine - Fraise - Pêche - Menthe - Citron - Violette

Pamplemousse - Banane - Kiwi - Passion - Framboise

Cassis - Concombre - Fleur de sureau - Mûre - cerise -

orgeat - pastèque

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 0 - Orangina

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 Melanzana ✓

Caviar d'aubergine, roquette, coeur d'artichaut & tomates confites

Focaccia Verde

Pancetta grillée, pesto verde, tomates cerises & 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, œuf parfait & sauce hollandaise

Mostardina Base brioche ou pancakes

Mostarda, gorgonzola, roquette & guanciale grillé

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

Cappuccino Base brioche ou pancakes

Ganache café latte, coulis café, dulce de leche & concassé de noisettes

Bananotta Base brioche ou pancakes

Bananes caramélisées, ganache mascarpone à la vanille & Nocciolata

Amarena Base brioche ou pancakes

Caramel amarena, ganache au chocolat amer & cerises amarena

Cremosa al limone Base brioche ou pancakes

Crème citron, ganache basilic & écorces de citron confites

Fragolosa Base brioche ou pancakes

Compoté de fraises & caramel au balsamique de Modène

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€
Guanciale 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

Insalata di polpo marinato <i>Poulpe, poivrons, oignons, ail, pignons, citrons confits, tomates, basilic, persil, balsamique, citron vert & huile d'olive</i>	19€
Scaloppine alla milanese <i>Escalope de veau, tagliatelles & sauce alla puttanesca</i>	23€
Filetto di manzo <i>Filet de bœuf VBF, canelloni à la truffe et son jus corsé</i>	31€
Pappardelle Cacio e pepe <i>Pappardelle, Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mois & huile de noix</i>	16€
Vitello tonnato tradizionale <i>Véritable vitello tonnato, noix de veau basse température, sauce tonnato, câpres & roquette</i>	20€

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 <i>Pain à l'italienne maison</i>	3€
Huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»	1€

DOLCI À LA CARTA

Desserts à la carte

Tiramisù tradizionale <i>Biscuits cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer</i>	8€
Napolitain <i>Napolitain, entremets vanille-chocolat, ganache mascarpone à la vanille, crème de pistache & pistaches concassées</i>	7€
Panna Cotta <i>Crème de pistache & pistaches concassées</i> <i>Ou</i> <i>Coulis de cerise Amarena</i> <i>Ou</i> <i>Coulis de Limoncello</i>	7€

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 - Sempregon <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€	
Friuli DOC <i>Domaine Conte Brandolini d'Adda Chardonnay</i> Frioul Frais, floral & fruité	36€	
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	26€	5€
Trebbiano d'Abruzzo DOC <i>Domaine Passione Natura Trebbiano</i> Abruzzes Acidulé, désaltérant & croquant	34€	7€
Trebbiano d'Abruzzo DOC <i>Domaine Emidio Pepe Trebbiano</i> Abruzzes Fruité, minéral & équilibré	119€	

VINI ROSSI

Vins rouges	75cl	12,5cl
Alto Adige DOC <i>Domaine Alois Lageder Pinot Noir</i> <i>Trentin Haut Adige</i> Fruité, équilibré & léger	44€	
Dolcetto d'Alba DOC - Fontanazza <i>Domaine Marcarini Dolcetto</i> <i>Piémont</i> Frais, tannins soyeux & floral	37€	
Barolo DOCG - Commune di la Morra <i>Domaine Marcarini Nebbiolo</i> <i>Piémont</i> Puissant, riche & élégant	61€	
Barbera d'Asti DOCG - Ca' Del Pian <i>Domaine La Spinetta Barbera</i> <i>Piémont</i> Racé, intense & puissant	44€	
Venezia Giulia IGP - Cabernet Franc <i>Domaine I Clivi Cabernet Franc</i> <i>Frioul</i> Finesse, aromatique, juteux & floral	36€	
Friuli Grave DOC - Stomo <i>Domaine Conte Brandolini d'Adda Merlot</i> <i>Frioul</i> Fruité, léger & tannins souples	28€	
Amarone Della Valpolicella DOCG <i>Domaine Collina dei Ciliegi Corvina, Corvinone e Rondinella</i> <i>Vénétie</i> Corsé, fluide & expressif	63€	
Toscana IGT - Rosso <i>Domaine Il Poggione Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon</i> <i>Toscane</i> Finesse, juteux & léger	26€	5€
Toscana IGT - Baci di Sangiovese <i>Domaine San Cristoforo Sangiovese</i> <i>Toscane</i> Tonique, juteux & sanguin	38€	
Toscana IGT - Difese <i>Domaine San Guido Cabernet Sauvignon e Sangiovese</i> <i>Toscane</i> Finesse, intense & tannins soyeux	53€	
Chianti DOC - Chianti <i>Domaine Luggiano Sangiovese e Trebbiano</i> <i>Toscane</i> Fruité, juteux & léger	37€	7€
Rosso di Montalcino DOC <i>Domaine Col d'Orcia Sangiovese</i> <i>Toscane</i> Fruité, structuré & ample	44€	
Toscana IGT - Le Pergole Torte <i>Domaine Monteverdine Sangiovese</i> <i>Toscane</i> Tannique, opulent & fin	219€	
Cortona DOC <i>Domaine Stefano Amerighi Syrah</i> <i>Toscane</i> Ample, généreux & puissant	56€	
Montepulciano d'Abruzzo DOC <i>Domaine Umani Ronchi Montepulciano</i> <i>Abruzzes</i> Intense, juteux & léger	26€	5€
Montepulciano d'Abruzzo DOC <i>Domaine Passione Natura Montepulciano</i> <i>Abruzzes</i> Croquant, juteux & léger	34€	
Montepulciano d'Abruzzo IGT - Casa Pepe <i>Domaine Emidio Pepe Montepulciano</i> <i>Abruzzes</i> Finesse, racé & intense	119€	

VINI ROSSI

Vins rouges

75cl 12,5cl

Cannonau Di Sardegna DOC

39€

Domaine Antonella Corda | Cannonau

Sardaigne

Fruité, épicé & juteux

Isola Dei Nuraghi IGT -Montessu

40€

Domaine Agripunica | Carignan, Cabernet Franc, Merlot e Syrah

Sardaigne

Intense, aromatique & puissant

Sicilia DOC - Organicus

27€

5€

Domaine Musita | Nero d'Avola

Sicile

Ample & tannique

Sicilia DOC

26€

Domaine Musita | Syrah

Sicile

Croquant, épicé & structuré

Etna Rosso DOC - Guardoilvento

46€

Domaine Pietro Caciorgna | Nerello Mascalese

Sicile

Juteux, équilibré & intense

150cl

Chianti DOC

70€

Domaine Luggiano | Sangiovese & Trebbiano

Toscane

Fruité, juteux & léger

VINI ROSATI

Vins rosés

75cl 12,5cl

Rosé Venezia DOC - Terré Di Marca

26€

5€

Domaine Corvazzo | Raboso

Vénétie

Aromatique, frais & rond

Toscana IGT - Syrah Rosato

47€

Domaine Stefano Amerighi | Syrah

Toscane

Acidulé, frais & parfumé
