

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	

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	

Pina Del Donna 150 ml	10€
Jus d'ananas, crème liquide, liqueur de noix de coco maison, limoncello & jus de citron vert	

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 / Liquore 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 / Cranberry		
Sciroppi		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		
Bevande fresche		
Boissons fraîches		
Citronnade citron - poire 25cl		4€
Citronnade citron - pastèque 25cl		4€
Kombucha hibiscus - myrtille 33cl		5€
Kombucha fraise -basilic 33cl		5€

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€
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	
Ananas al bergamotto	7€
Carpaccio d'ananas infusé à la bergamote, zestes & sorbet citron	
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 concassées	
Duo cioccolato nocciola	6€
Duo de mousses chocolat et praliné noisette	
Caffè gourmet	9€
Espresso accompagné d'une sélection de mignardises	
Pizza Dolce caffè pistacchio	7€
Pizza duo café & pistache	

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€
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	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€
Italicus 4, 5cl Liqueur de bergamote	8€
Amaretto 4, 5cl Liqueur d’amande	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

Sciroppi 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 & guanciaie 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€
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

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
Trento DOC - Blanc de blancs <i>Ferrari Chardonnay</i> <i>Trentin Haut Adige</i> Agrumé, brioché & citronné	48€	
Lambrusco DOC - Semprebon <i>Domaine Moretto Lambrusco Grasparossa di Castelvetro</i> <i>Emilie Romagne</i> Gourmand, fruité & sucré		7€
Moscato d’Asti DOCG <i>Domaine Frassinelli Moscato</i> <i>Piémont</i> Gourmand, exotique & sucré	28€	5€
DOCG Asolo Prosecco Superior - brut <i>Domaine Casa Bianca Glera</i> <i>Vénétie</i> Fruité, frais et gourmand	27€	6€

VINI BIANCHI

Vins blancs	75cl	12,5cl
Valle d’Aosta DOC <i>Domaine Elio Ottin Petite Arvine</i> <i>Vallée d’Aoste</i> Exotique, fruité & expressif	47€	
Friuli DOC <i>Domaine Conte Brandolini d’Adda Chardonnay</i> <i>Frioul</i> Frais, floral & fruité	36€	
Falerio dei Colli Ascolani DOC - Falerio <i>Domaine San Filippo Trebbiano, Pecorino & Passerina</i> <i>Marches</i> Vif, salivant & sapide	31€	
Verdicchio Castelli Riserva DOC <i>Domaine La Staffa Verdicchio</i> <i>Marches</i> Beurré, texturé & salivant	83€	
Trebbiano d’ Abruzzo DOC <i>Domaine Passione Natura Trebbiano</i> <i>Abruzzes</i> Acidulé, désaltérant & croquant	34€	6€
Trebbiano d’ Abruzzo DOC <i>Domaine Emidio Pepe Trebbiano</i> <i>Abruzzes</i> 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€	
Venezia Guilia 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€	

VINI ROSSI

Vins rouges	75cl	12,5cl
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	26€	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 Montevertine 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 Passione Natura Montepulciano</i> Abruzzes Croquant, juteux & léger	34€	6€
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€	
Isola Dei Nuraghi IGT -Montessu <i>Domaine Agripunica Carignan, Cabernet Franc, Merlot e Syrah</i> Sardaigne Intense, aromatique & puissant	40€	
Sicilia DOC - Organicus <i>Domaine Musita Nero d'Avola</i> Sicile Ample & tannique	27€	5€
Sicilia DOC <i>Domaine Musita Syrah</i> Sicile Croquant, épicé & structuré	26€	
Etna Rosso DOC - Guardoilvento <i>Domaine Pietro Caciorgna Nerello Mascalese</i> Sicile Juteux, équilibré & intense	46€	
	150cl	
Chianti DOC <i>Domaine Luggiano Sangiovese & Trebbiano</i> Toscane Fruité, juteux & léger	70€	

VINI ROSATI

Vins rosés	75cl	12,5cl
IGP Terre Siciliane	25€	6€
Domaine Tenute Orestiadì Nerello Mascalese		
Sicile		
Agrumé, floral, vif et désalterant		
DOC Cerasuolo d’Abruzzo	31€	
Domaine Jasci Montepulciano		
Abruzzes		
Fruits rouges, rond et gourmand		