

COCKTAIL		
Classiques Italiens		
Americano 190 ml		9€
Vermouth Rouge, Campari & Eau Pétillante		
Negroni 90 ml		10€
Vermouth Rouge, Campari & Gin		
Bellini / Fellini 100 ml		9€
Purée de Pêche / Framboise & Prosecco		
Espresso Martini 130 ml		11€
Vodka, Liqueur de Café du Honduras Giffard, Sirop de Vanille Giffard & Café Lavazza Gold		
Amaretto Sour 130 ml		11€
Amaretto, Sirop de Sucre & Jus de Citron		
Garibaldi 165 ml		9€
Campari & Jus d’Orange		
Composez votre Spritz... 110 ml		10€
Prugna / Italicus / Limoncello / Fernet Branca / Campari / Liqueur de Fleur de Sureau Giffard / Apérol / Fraise des Bois		
... ou votre Gin To’		10€
Malfy Originale / Malfy Limone / Marconi Poli 42 / Marconi Poli 46 / Portofino		

Créations Avec Alcool

Italian Star Martini 130 ml	11€
Vodka, Italicus, Purée de Passion, Sirop de Vanille & Jus de Citron	
Piña Del Donna 150 ml	10€
Liqueur de Noix de Coco Maison, Limoncello, Jus d’Ananas, Jus de Citron & Crème Liquide	
Nuvola Bianca Cocktail Chaud 210 ml	11€
Frangelico, Sirop de Caramel Giffard, Chocolat Blanc, Lait & Crème Liquide	
Torta di Miele 160 ml	10€
Vodka, Frangelico, Jus de Pomme, Sirop de Vanille & Pomme Verte Giffard & Jus de Citron	
Dolce Cannella 100 ml	10€
Amaretto, Purée Poire, Jus de Citron & Sirop de Cannelle Maison	

Créations Sans Alcool

Bosco d’Inverno 145 ml	7€
Woody Malt Giffard, Jus de Pomme, Jus de Citron, Sirop de Cannelle Maison & Ginger Beer Fever Tree	
Ametista 160 ml	7€
Herbal Juniper infusé au Thé Fruits Rouges, Sirop de Myrtille Giffard, Jus de Citron & Eau Pétillante	
Isola Dorata 155 ml	7€
Gold Cane Giffard, Jus d’Ananas, Sirop de Banane & Sirop de Noix de Macadamia Giffard & Jus de Citron	
Riviera Amara 150 ml	7€
Herbal Juniper, Jus de Pamplemousse, Jus de Citron, Sirop de Thé Chaï & Sirop de Citron Giffard	
Spritz sans alcool au choix 110 ml	7€
Liqueur 0% Fleur de Sureau Giffard / Liqueur 0% Pamplemousse Giffard / Aperitif Bitter Giffard	

ANTIPASTI

Entrées à l’italienne

Burrata e Pomodori 	12€
Burrata, tomates cerises, pesto alla Genovese & olives	
Caponata Tradizionale 	6€
Aubergines, céleri, olives, câpres & tomates	
Bruschetta al Carciofo e Fichi	12€
Bruschetta, purée d’artichaut, figues, coppa & copeaux de parmesan	
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 Bosco di Tartufo	12€
Crème de truffe, mozarella Fior di Latte & champignons bruns à l’huile de truffe	
Stracciatella e Pepe 	8€
Stracciatella, huile d’olive vierge extra & 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 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 vierge extra à 1 €.

Une touche méditerranéenne qui change tout !

Focaccia tradizionale 	3€
Pain à l’italienne maison	
Huile d’olive vierge extra	1€

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	

BRUNCH

Les dimanches, de 11h00 à 14h30

PICCOLA	18€
1 plat + 1 boisson chaude + 1 boisson froide	
MEDIA	25€
2 plats + 1 boisson chaude + 1 boisson froide	
GRANDE	30€
3 plats + 1 boisson chaude + 1 boisson froide	
BAMBINO Jusqu’à 12 ans	12€
1 plat + 1 boisson froide <u>ou</u> un chocolat chaud	

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	

PIATTI À LA CARTA

Plats à la carte

Tatin di Melanzane 	17€
Tatin d’aubergines, balsamique de Modène, burrata & salade de roquette	
Risotto Rosso Picante	16€
Risotto au chou rouge, cèpes, Nduja & Pecorino	

PIZZA		
Margarita 		12€
Sauce tomate, origan, mozzarella Fior di Latte & basilic		
Tartuffo		19€
Crème à la truffe, Fior di Latte, rostello à la truffe, burrata, & lamelles de truffe fraîche		
4 Fromages 		15€
Ricotta, Gorgonzola, chèvre, Fior di Latte & Pecorino		
Carbonara		16€
Fior di Latte, Guanciale, Parmesan, jaune d’œuf & poivre		
Golosa		14€
Crème fraîche, Fior di Latte, chèvre, miel, mortadelle & noix		
Ragazza		15€
Sauce tomate, roquette, spianata, prosciutto, mortadelle, coppa & crème fraîche		
Italia		16€
Crème fraîche, champignons, roquette, tomates cerises, prosciutto & burrata		
Calzone		16€
Sauce tomate, Fior di Latte, champignons, jaune d’œuf, charcuterie au choix (prosciutto, mortadelle, coppa, spianata, rostello) & crème fraîche		

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	

PER I BAMBINI

Menu pour les enfants9€

Gnocchis di Patate 
Minis gnocchis à la sauce tomate & Grana Padano
Pizza Bambino
Mini Margherita : sauce tomate, origan, mozzarella Fior di Latte & basilic
Gelato
Deux boules de glace au choix
Chocolat ou Vanille

PRIMI PIATTI		
Premiers plats àl’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		
Strozzopetti alla Carbonara		16€
Guanciale, jaune d’oeuf & Pecorino		
Linguine ai Cappesante		21€
Noix de pétoncles, beurre de sauge, crème citronée & linguines		
Ravioli della Nonna 		16€
Ravioles caponata, ricotta & crémeux de poivron		

SECONDI PIATI

Seconds plats à l’italienne		
Risotto Rosso Picante		16€
Risotto au chou rouge, cèpes, Nduja & Pecorino		
Costella di Vitello e Putanesca		32€
Côte de veau 300g à la milanaise, sauce à la putanesca, polenta & portobello en persillade		
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		
Orata Verde al Burro		22€
Filet de daurade snackée, linguines, tapenade d’olives vierges vertes & beurre blanc au basilic		

INSALATE E LASAGNE

Seconds platsàl’italienne		
Lasagna di Zucca e Nocciole 		17€
Lasagne potiron, pesto noisettes & Fior di Latte		
Tatin di melanzane		17€
Tatin d’aubergines, balsamique de Modène, burrata & salade de roquette		
Autentica lasagna bolognese		18€
Viande hachée, pancetta, carotte, céleri, coulis de tomate & béchamel		

Filetto di manzo	31€
Filet de bœuf VBF, canelloni à la truffe & 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	
Vitello tonnato tradizionale	20€
Véritable vitello tonnato, noix de veau basse température, sauce tonnato, câpres & roquette	

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 & Amarena		
Ou		
Coulis de Limoncello		

DOLCI

Desserts		
Panna cotta	7€	
Crème de pistache & pistaches concassées		
Ou		
Coulis de cerise Amarena & Amarena		
Ou		
Coulis de Limoncello maison		
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		
Crème de pistache & pistache concassées		
Tiramisù tradizionale	8€	
Biscuit cuillère, espresso, crème montée au mascarpone & cacao amer		
Duo cioccolato nocciola	6€	
Duo de mousse chocolat et praliné noisette		
Caffè gourmet	9€	
Espresso accompagné d’une selection de mignardises		
Pizza dolce caffè pistacchio	7€	
Pizza duo café & pistache		
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		
Eclats de noisette du Piémont IGP & crème chantilly		