

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

Lasagne al cinghiale 19€

Lasagnes, béchamel à la farine de châtaigne, sanglier & boeuf mariné à la tomate & mozzarella Fior di Latte

Scaloppine alla milanese 23€

Escalope de veau, beurre de sauge & linguine à la Pomodoro

Filetto di manzo 29€

Filet de bœuf, tagliatelle, pesto de roquette & pignons de pin

Osso Bucco 21€

Osso Bucco de veau à l'italienne & tagliatelle

Carpaccio de boeuf 19€

Pesto alla Genovese, tomates confites, copeaux de parmesan, croûtons de focaccia, roquette & vinaigrette balsamique

Pollo alla Toscane 18€

Cuisse de poulet halal gratinée à la mozzarella Fior di Latte & spaghetti à la toscane : crémeux d'épinard, ail, tomates cerises & tomates confites

Insalata di melone 16€

Option végétarienne sur demande
Pâtes, pesto de roquette, Prosciutto Crudo Di Parma DOP 24 mois & melon

Contrairement aux restaurants traditionnels français, nous ne servons pas de pain, mais nous avons le plaisir de vous proposer une demi-focaccia au tarif de 3 € ou une entière au tarif de 5 €

Focaccia tradizionale 5€

Pain à l'italienne maison & huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»

Demi-focaccia tradizionale 3€

Pain à l'italienne maison & huile d'olive de Sicile «Cédric Casanova»

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



D O N N A



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 expresso

Latte Café crème

Cappuccino Cappuccino

Caffè viennese Café viennois

Cioccolata calda Chocolat chaud

Cioccolata viennese Chocolat viennois

Tè Thé

Noir Earl Grey Supreme - Noir citron bio - Noir fruits rouges

Noir vanille & passion - Vert menthe verte - Vert bio - Vert jasmin

Blanc vanille & pamplemousse

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 Alain MILLIAT

Pêche de vigne - Mandarine - Mangue - Pomme - Pamplemousse rose

Tomate rouge - Fraise Sengana - Raisin blanc sauvignon - Orange

Fruits de la passion - Abricot de Bergeron - Poire Passe-Crassane

Sciroppi Sirop à l'eau

Banane - Cerise - Pêche - Kiwi - Fraise - Concombre - Menthe

Framboise - Grenadine - Fruit de la passion - Violette - Orgeat

Fleur de sureau - Citron blanc - Pamplemousse rose

Diabolo Diabolo

Banane - Cerise - Pêche - Kiwi - Fraise - Concombre - Menthe

Framboise - Grenadine - Fruit de la passion - Violette - Orgeat

Fleur de sureau - Citron blanc - Pamplemousse rose

Soda Boissons gazeuses

Coca-Cola - Coca-Cola zéro

Bibite aromatizzate Limonade Sicilienne

Citrons de Syracuse

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

Bibite aromatizzate Limonade Sicilienne **+2€**
Orange sanguine de Sicile - Mandarine Tardive di Ciaculli -

Thé glacé bio pêche-melon

UN PLAISIR EN PLUS ?

Besoin d'un petit plus ? Ajoutez un cocktail supplémentaire à votre brunch pour encore plus de plaisir !

Cocktail Donna Uva

Jus de raisin & prosecco

+10€

PIATTI SALATI

Plats salés

Focaccia pesto rosso

Mozzarella di burrata, roquette & pesto de tomates confites

Focaccia salmon 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 crémés, œuf poché & 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, pâte de pistache & chouchois de pistache

Nerissimo

Base brioche ou pancakes

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

Bananotta

Base brioche ou pancakes

Bananes, ganache mascarpone à la vanille & Noccioleta

Etna Verde

Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone vanille-pistache, brunoise de pomme,

pistaches concassées & coulis de pistache

Rossella

Base brioche ou pancakes

Ganache mascarpone vanille-fruits rouges, fraises, framboises &

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 !

Oeufs poché

+3€

Guanciale grillé

+5€

Burrata

+6€

Saumon fumé

+3€

Coppa

+3€

Prosciutto crudo

+3€

Bananes caramélisées

+3€