


Donizetti

RISTORANTE ITALIANO

Antipasti

FIOCO DI SPECK E BUFALA CALDA 

lonchas de jamón speck con queso mozzarella de bufala al horno,
aceite de oliva virgen extra y oregano

14,50€

BURRATA CON POMODORI SEMISECCHI 

saco relleno de queso fresco y cremoso de vaca con tomates semisecos,
aceite de oliva virgen extra y rúcula

16,90€

MORTADELLA E PARMIGIANO 

lonchas de mortadella con laminas de
queso parmesano grana padano y oregano


13,50€

AFFETTATI MISTI

mortadella, speck, coppa (fiambre de cerdo)

14,90€

Ensaladas

CAPRESE DI BUFALA 

queso mozzarella de bufala fresco, tomate, albahaca,
aceite de oliva virgen extra, orégano, sal y pimienta

10,50€

TONNO 

mixto de lechugas con tomate cherry, atún, zanahoria,
cebolla y aceite de oliva virgen extra

10,50€

DONIZETTI



mixto de lechugas con tomate cherry, zanahoria, cebolla, queso griego feta, nueces aceite de oliva virgen extra y parmesano grana padano

10,50€

DI PRINZIO



mixto de lechugas con tomate cherry, zanahoria, cebolla y aceite de oliva virgen extra, acompañado de jamón speck a la plancha y láminas de queso parmesano grana padano

10,50€

Carpacci

CARPACCIO DI VITELLO CON RUCOLA E PARMIGIANO



lonchas de solomillo crudas con aliño de limón, pimienta, aceite de oliva virgen extra, rúcula y parmesano grana padano

14,70€

CARPACCIO DI BRESAOLA



lonchas de ternera ahumadas con aliño de limón, pimienta, aceite de oliva virgen extra, rúcula y parmesano grana padano

14,70€

La pasta fresca

RAVIOLI DI CARCIOFI, RUCOLA E GRANA



pasta rellena de alcachofas y ricotta, rúcula, queso grana padano y aceite de oliva virgen extra

14€

RAVIOLI CON ZUCCA, CAPRA, BURRO E SALVIA



pasta rellena de calabaza y queso de cabra en salsa de Mantequilla, pecorino y salvia

14€

RAVIOLI DI PORCINI

pasta rellena de setas boletus, queso grana padano y ricotta en salsa de queso gorgonzola y menta fresca

14€

RAVIOLI NERI DI GAMBERO

masa elaborada con tinta de sepia, rellena de gambas, en salsa de limón, vino blanco ajo y vino blanco

14,50€

GNOCCHI AL GORGONZOLA

pasta "gnocchi" de patatas con queso gorgonzola (y guindilla opcional)

14€

GNOCCHI AL PESTO Y MASCARPONE

pasta "gnocchi" de patatas en salsa de pesto y mascarpone, queso grana padano (guindilla opcional)

14€

Pastasciutta

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

espaguetis con taquitos de guanciale (mejilla de cerdo), pecorino, parmesano grana padano, mantequilla, huevo y pimienta negra

10,50€

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

espaguetis en salsa de aceite de oliva virgen extra, ajo y guindilla

10,50€

SPAGHETTI BURRO E SALVIA

espaguetis salteados con mantequilla y aromatizados con salvia y parmesano grana padano

10,50€

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

espaguetis en salsa de ternera, cerdo, tomate y hortalizas

10,50€

SPAGHETTI NERI CON CALAMARI E GAMBERETTI

spaghetti negros con salsa de calamares, gambas, tomate cherry, ajo y un toque de quindilla

16,50€



PENNE RIGATE AL MASCARPONE E PESTO

pasta corta rallada con mascarpone y salsa de albahaca, piñones, nueces, aceite de oliva y queso parmesano grana padano

10,50€



PENNE RIGATE ALL' AMATRICIANA

pasta corta rallada en salsa de tomate, taquitos de quanciale (mejilla de cerdo), cebolla, albahaca y parmesano grana padano

10,50€



RIGATONI ALLA PUTTANESCA

pasta corta rallada en salsa de tomate, anchoas, crema de olivas, alcaparras y quindilla

10,50€

RIGATONI ALL' ARRABBIATA

pasta corta rallada en salsa de tomate, albahaca y quindilla

10,50€

RIGATONI PANNA E POMODORO

pasta corta rallada en salsa de nata, tomate y parmesano grana padano

10,50€



I risotti

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

arroz arborio con cebolla, vino blanco y queso parmesano grana padano

TIEMPO DE COCCIÓN: 22 mins

13,50€

RISOTTO AL GORGONZOLA

arroz arborio con cebolla, vino blanco, salsa de queso gorgonzola y parmesano grana padano. TIEMPO DE COCCIÓN: 22 mins

14,90€

RISOTTO CON SETAS DE TEMPORADA

arroz con setas de temporada, y parmesano grana padano

TIEMPO DE COCCIÓN: 22 mins

16,50€

Carne

TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA

entrecot de ternera poco hecho y cortado a tiras con rúcula, aceite de oliva virgen extra y queso grana padano

18€

Semifreddi e gelati

CHOCOLATE TEMPTATION

tarta de chocolate, rellena de cacao de Ecuador y crema de avellanas
5,80€

COCCO E NOCCIOLA

bizcocho relleno con crema de nata, virutas de coco, bolitas de avellanas y chocolate
5,80€

TIRAMISÚ (DOLCE GABRIELLA)

tarta casera con crema de mascarpone, huevo, café, licor marsala y cacao amargo
5,80€

FLAUTA AL LIMONCELLO

helado de limón con licor limoncello
5,80€

PISTACCHIO E CREMA

helado con crema de pistacho y huevo, decorado con virutas de pistacho natural
5,80€

CIOCCOLATO AMARO E NOCCIOLA

helado de chocolate y avellanas, decorado con cacao amargo
5,80€

Cafes y licores

Café/café cortado 1,60€

Cappuccino 1,80€

Grappas y licores 3,70€

Vinos y bebidas

Vinos tintos

- VINO TINTO DE LA CASA 13,50€
 - LAMBRUSCO ROSSO 13,50€
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 15,50€
 - CANNONAU (CERDEÑA) 18€
 - SIRAH (SICILIA) 24€
- NERO D'AVOLA (SICILIA) 24€
 - CHIANTI(TOSCANA) 29€

Vinos rosados

- VINO ROSADO DE LA CASA 13,50€
 - LAMBRUSCO ROSADO 13,50€

Vinos blancos

- VINO BLANCO DE LA CASA 13,50€
 - PINOT GRILLO (SICILIA) 22€
- CHARDONNAY TRAMIN (ALTO ADIGE) 27€
 - PROSECCO 27€
- MINAIA GAVI (PIEMONTE) 29€

Refrescos y cervezas

AGUA SAN PELLEGRINO 2,60€
AGUA PANNA 2,60€
COCA COLA 2,60€
COCA COLA ZERO 2,60€
FANTA NARANJA/LIMÓN 2,60€
TRINA NARANJA 2,60€
ZUMO NARANJA 3,70€
NESTEA 2,60€

CERVEZA MENABREA 3,70€
CERVEZA 0,0 2,60€
CLARA 2,60€