

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

15,80€

BURRATA CON POMODORI SEMISECCHI

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

17,80€

MORTADELLA E PARMIGIANO

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

15,80€

AFFETTATI MISTI

mortadella, speck, coppa (fiambre de cerdo)

15,80€

Ensaladas

CAPRESE DI BUFALA

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

12,50€

TONNO

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

12,50€

DONIZETTI

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

12,50€

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

12,50€

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

17,80€

CARPACCIO DI BRESAOLA

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

17,80€

La pasta fresca

LUNOTTI DI CARCIOFI, RUCOLA E GRANA

medias lunas rellena de alcachofa y virutas de jamón ibérico, rúcula, queso grana padano y aceite de oliva virgen extra

15,50€

RAVIOLI CON ZUCCA, BURRO E SALVIA

pasta rellena de calabaza en salsa de mantequilla y salvia

15,50€

RAVIOLI DI PORCINI

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

15,50€

RAVIOLI DI BACCALÁ

pasta rellena de brandada de bacalao, con crema de vino blanco, limón y fumet de pescado

15,80€

GNOCCHI AL GORGONZOLA

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

15,50€

GNOCCHI AL PESTO Y MASCARPONE

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

15,50€

Pastasciutta

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

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

13€

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

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

12,50€

SPAGHETTI BURRO E SALVIA

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

13€



SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

espaguetis en salsa de ternera, cerdo, tomate y hortalizas

12,50€

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

12,50€

PENNE RIGATE ALL'AMATRICIANA

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

12,50€

RIGATONI ALLA PUTTANESCA

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

13€

RIGATONI ALL'ARRABBIATA

pasta corta rallada en salsa de tomate, albahaca y guindilla

12,50€

RIGATONI PANNA E POMODORO

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

12,50€

I risotti

RISOTTO ALLA PARMIGIANA

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

TIEMPO DE COCCIÓN: 22 mins

15,80€

RISOTTO AL GORGONZOLA

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

17€

RISOTTO CON SETAS DE TEMPORADA

arroz carnaroli con setas de temporada, cebolla, vino blanco y parmesano grana padano

TIEMPO DE COCCIÓN: 22 mins

18€

sugerencia del chef

SPAGHETTI CON CREMA DE BOLETUS Y TRUFA BLANCA

Spaghetti con crema de boletus y trufa blanca (magnatum pico), nata, pimienta negra y perejil

17,80€

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

23€

Suplementos

Pan/Queso 1,50€

Semifreddi e gelati

CHOCOLATE TEMPTATION

tarta de chocolate, rellena de cacao de Ecuador y crema de avellanas
6€

COCCO E NOCCIOLA

biscocho relleno con crema de nata, virutas de coco, bolitas de avellanas y chocolate
6€

TIRAMISÚ (DOLCE GABRIELLA)

tarta casera con crema de mascarpone, huevo, café, licor marsala y cacao amargo
6€

FLAUTA AL LIMONCELLO

helado de limón con licor limoncello
6€

PISTACCHIO E CREMA

helado con crema de pistacho y huevo, decorado con virutas de pistacho natural
6€

CIOCCOLATO AMARO E NOCCIOLA

helado de chocolate y avellanas, decorado con cacao amargo
6€

PISTACCHIO E CIOCCOLATO (según disponibilidad)

tarta de avellana con crema de pistacho y gotas de chocolate, decorado con pizcas de pistacho y avellanas garapiñadas
6€

Cafes y licores

café/café cortado 1,70€/1,90€

cappuccino 2,20€

grappas y licores 3,90€

Vinos y bebidas

Vinos tintos

- VINO TINTO DE LA CASA 16€
 - LAMBRUSCO ROSSO 16€
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 20€
 - CANNONAU (CERDEÑA) 22€
 - SIRAH (SICILIA) 26€
- NERO D'AVOLA (SICILIA) 26€
 - CHIANTI(TOSCANA) 32€

Vinos rosados

- VINO ROSADO DE LA CASA 16€
 - LAMBRUSCO ROSADO 16€

Vinos blancos

- VINO BLANCO DE LA CASA 16€
- PINOT GRILLO (SICILIA) 24,50€
- CHARDONNAY TRAMIN (ALTO ADIGE) 29,50€
 - PROSECCO 31€
- MINAIA GAVI (PIEMONTE) 29,50€

COPA VINO DE LA CASA 4€

Refrescos y cervezas

AGUA SAN PELLEGRINO

500ml 2,90€

750ml 3,90€

AGUA PANNA

500ml 2,90€

750ml 3,90€

COCA COLA 2,90€

COCA COLA ZERO 2,90€

FANTA NARANJA/LIMÓN 2,90€

TRINA NARANJA 2,90€

NESTEA 2,90€

CERVEZA MENABREA 3,95€

CERVEZA 0,0 2,90€

CLARA 2,90€