

# Don Giovanni

RISTORANTE

## COCKTAIL

<b>BOULEVARDIER</b> 11 <i>Amer Campari, vermouth rouge, bourbon Buffalo trace</i>	<b>AMERICANO</b> <i>Sec / Allongé</i> 9 <i>Amer Campari, vermouth rouge</i>
<b>SPRITZ DON GIOVANNI</b> 9 <i>Prosecco, Berto aperitivo, vermouth rouge, bitter</i>	<b>NEGRONI</b> 11 <i>Amer Campari, vermouth rouge, gin Berto</i>
<b>SPRITZ BIANCO</b> 9 <i>Prosecco, liqueur de bergamotte, vermouth blanc</i>	<b>IL MIRTILLO</b> 8 <i>Prosecco extra dry, liqueur Poli mirtillo</i>
<b>BICICLETTA</b> 9 <i>Prosecco, vermouth blanc, Amer Campari</i>	<b>GIN TONIC TORINESI</b> 11 <i>London dry Gin Berto, tonic Gasco</i>
<b>SFUMATO</b> 11 <i>Vodka, liqueur mirtillo, soda pamplemousse, bitter</i>	<b>ITALIAN MULE</b> 10 <i>Vodka Charentaise, ginger beer Gasco</i>
<b>APERITIVO BITTER</b> 6 <i>SANS ALCOOL Comme un spritz mais sans alcool</i>	<b>GIN TONIC VERVEINE</b> 8 <i>SANS ALCOOL JINPR N°3, tonic Gasco</i>

## APERITIVI

<b>AMARO QUINTESSENTIA</b> <i>Nonino</i> 4cl 8
<b>VERMOUTH ROSSO</b> <i>Casa Martelletti</i> 6cl 8
<b>VERMOUTH BIANCO</b> <i>Carpano</i> 6cl 8
<b>VERMOUTH ROSSO RISERVA</b> <i>Berto</i> 6cl 9
<b>VERMOUTH BIANCO RISERVA</b> <i>Berto</i> 6cl 9
<b>BITTER</b> <i>Campari</i> 6cl 8
<b>PASTIS DE MARSEILLE</b> <i>Ricard</i> 4cl 8
<b>MARSALA</b> <i>Parfumé à l'amande</i> 6cl 6

## BIBITE FRESCHE

<b>ARANCIA ROSSA</b> 27cl 6 <i>Soda artisanal à l'orange sanguine de Sicile</i>
<b>GASSOSA</b> 27cl 6 <i>Limonade artisanale au citron de Syracuse</i>
<b>TÈ FREDDO LIMONE</b> 27cl 6 <i>Thé glacé au citron de Syracuse et mandarine</i>
<b>COLA BALADIN</b> 33cl 7 <i>Cola artisanal produit dans Le Piémont</i>
<b>TONIC SODA GASCO</b> 20cl 6 <i>Soda tonic artisanal produit à Turin</i>
<b>JUS DE FRUIT ITALIEN</b> 20cl 6 <i>Pomme/pêche</i>

## WHISKY

<b>BALLANTINE'S FINEST</b> 4cl 8 <i>Blended scotch whisky</i>
<b>COPERIES SINGLE MALT</b> 4cl 9 <i>Single Malt Charentais</i>
<b>BUFFALO TRACE</b> 4cl 9 <i>Bourbon du Kentucky</i>
<b>BENRIACH 12 ans The Twelve</b> 4cl 11 <i>Single Malt du Speyside</i>
<b>BENRIACH 12 ans The Smoky</b> 4cl 12 <i>Single malt tourbé du Speyside</i>
<b>HELSINKY RYE MALT</b> 4cl 14 <i>Rye Malt Whiskey Rum Cask Finnish</i>

## BIRRE

<b>MORETTI L'AUTENTICA</b> 33cl 6 <i>Bière blonde du Frioul</i>
<b>BOULEDOGUE</b> 33cl 8 <i>Bière artisanale brassée à Villebon-sur-Yvette BLANCHE / BLONDE / IPA</i>
<b>PICO BELLO</b> 33cl 7 <i>SANS ALCOOL Bière IPA fruitée</i>

## ACQUA NOSTRA

AQUACHIARA, MICRO-FILTRÉE ZERO KILOMÈTRE  
PLATE/PETILLANTE 75cl 3

## ANTIPASTI

IDÉAL À PARTAGER POUR BIEN COMMENCER

### **FOCACCIA E OLIO 5**

Une pièce de focaccia maison avec notre bonne huile d'olive des Pouilles

### **FOCACCIA FARCITA 15**

Focaccia maison farcie, mortadelle artisanale de la famille Bertelli, stracchino, fior di latte, roquette

### **BRUSCHETTA DELLA CASA 5**

Pain de campagne grillé, tomate datterini de Sicile, basilic, origan, parmesan

### **POLENTA FRITTA E CREMA DI PEPERONI 11**

Croquettes de polenta, purée de poivron rôti, ricotta fumée

### **CARCIOFI E PICANHA DI SAN MARZANO 21**

Picanha de bœuf séchée, artichaut confit de Toscane, ricotta infornata, amande toastée, menthe

### **CROCCHETTE DI MAIALE 14**

Croquettes d'effiloché d'épaule de cochon de la Maison Montalet, mayonnaise à l'ail confit, citron

### **LEGUMI DELLA NONNA 20**

Nos légumes d'Italie travaillés chaque matin de différentes manières,  
mozzarella di bufala, tomate datterini, basilic

### **ANTIPASTO DON GIOVANNI 23**

Charcuterie artisanale, légumes de la Nonna, mozzarella di bufala, tomate datterini, basilic

### **BURRATA PUGLIESE E CARNE SALADA 22**

Burrata des Pouilles 150g, bœuf mariné du Trentin, pesto de noix, oseille, pickles d'oignon rouge

### **BURRATA PUGLIESE E PEPERONATA 19**

Burrata des Pouilles 150g, poivrons grillé, courgette, oignon, olive taggiasche, ail, amande, menthe

### **CARPACCIO DI VITELLO 19**

Veau de l'Aveyron cru, pecorino de Sardaigne, croûtons de pain, tomate confite, olive, roquette, citron

### **CRUDO DI ORATA E POMODORINI GIALLI 19**

Daurade de Sardaigne marinée, tomate jaune du Vésuve, condiment gingembre-oignon, estragon, capres

## SALUMERIA

CHARCUTERIE ARTISANALE

### **AFFETTATO DELLA MACELLERIA DEL CENTRO STORICO 20**

Assortiment de charcuterie artisanale produite par la famille Calabrese  
dans le village de San Marzano au pied du Vésuve

### **PROSCIUTTO CRUDO 16**

Jambon cru artisanal de la famille Bertelli à Montagnana, affiné 20 mois

### **BRESAOLA DELLA FAMIGLIA BERTELLI 16**

Bœuf séché artisanal, filet d'huile d'olive, citron

### **MORTADELLA DELLA FAMIGLIA BERTELLI 13**

Charcuterie emblématique de la région de Bologne

Accompagnement sur demande : Salade verte 4 / Pasta al pomodoro 6 / Légumes de saison 8

### *NOS PRODUITS*

NOTRE SAUCE TOMATE AINSI QUE LA PLUPART DE NOS FRUITS ET LÉGUMES SONT ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



## LA PASTA

### **PACCHERI DEL PESCATORE 22**

Daurade de Sardaigne, fenouil, raisin sec, oignon, jus corsé de daurade, chapelure toastée, menthe, citron

### **SPAGHETTONI DELLO SCOGLIO 26**

Palourdes, moules, seiche, gambas, tomate datterini, vin blanc, ail, persil, citron

### **PACCHERI AL PESTO GENOVESE 19**

Pesto Genovese maison, ricotta fraîche, basilic, chapelure toastée, citron

### **PENNOTTI ALLA PARMIGIANA 16**

Aubergine rôtie, sauce tomate, mozzarella, parmesan, basilic

### **PENNOTTI AI POMODORI E BUFALA 18**

Tomate datterini, mozzarella di bufala, origan de Sicile, basilic

### **MEZZI RIGATONI DEL CASULARÙ 16**

Gorgonzola cremoso, pecorino Sardo, parmesan, panna, poivre, noix de Sicile

### **MACCHERONI FRESCHI DELLA NONNA 21**

Ragoût de bœuf et veau, sauce tomate, vin rouge, parmesan, pecorino, romarin

### **MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA 18**

Guanciale artisanal de la famille Santoro, jaune d'œuf, pecorino Sardo, parmesan, poivre

### **LASAGNE DELLA CASA 19**

Ragoût traditionnel de bœuf, sauce tomate, béchamel, provola

### **PACCHERI AL RAGÙ CALABRESE 20**

Effiloché de cochon Montalet, N'djua Calabrese, oignon confit, persil, ricotta fumée

## RAVIOLI FRESCHI

NOS RAVIOLIS SONT CONFECTIONNÉS PAR DOMENICO SCOGNAMIGLIO  
AU CŒUR DE NAPLES

### **RAVIOLI ALLA NORMA 20**

Farce ricotta de bufflonne et basilic, sauce tomate, aubergine rôtie, ricotta fraîche et fumée, basilic

### **RAVIOLI ALLA NERANO 21**

Farce ricotta de bufflonne, courgette de Sicile, provolone, crème de courgette, citron, menthe, basilic

## CARNE E PESCE

### **POLLO ALLA GRIGLIA E PATATE 24**

Suprême de volaille grillé

Accompagné de « pipi e patate calabresi » et sauce salmoriglio

### **SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA 23**

Escalope de veau, sauce tomate, aubergine, mozzarella fior di latte, parmesan, basilic

### **FILETTO « DON CORLEONE » 34**

Filet de bœuf grillé 200g, champignon brun, cèpe séché, panna, jambon speck du Trentin

### **FILETTO AL GORGONZOLA 33**

Filet de bœuf grillé 200g, gorgonzola cremoso, pecorino Sardo, panna, poivre

### **BISTECCA AI FERRI**

Pièce de viande à la grille selon arrivage, sauce salmoriglio

Accompagnée de « pipi e patate calabresi »

### **PESCE DEL GIORNO**

Poisson selon arrivage

accompagné de caponata d'aubergine et fenouil croquant

## FORMAGGI

### GORGONZOLA DOLCE DOP 8

Fromage bleu au lait de vache produit près du lac Majeur

### PECORINO FIORE SARDO DOP 9

Fromage affiné au lait de brebis produit en Sardaigne, pointe de miel artisanal

## I DOLCI

### PANNA COTTA DELLA CASA 8

Crème à la vanille de Madagascar, coulis de saison

### TIRAMISÙ DON GIOVANNI 9

Recette traditionnelle au café, inchangée depuis 1992

### TORTA MORBIDA ALLA RICOTTA 9

Gâteau moelleux à la ricotta, marmelade d'agrumes, citron confit de Calabre

### IL PROFITEROL 11

Un beau chou, glace vanille et noisette, chantilly maison, chocolat chaud Domori

### CAFFÈ GOLOSO 11

Un bon café accompagné de profiterole et de tiramisù

### MOUSSE AL CIOCCOLATO 9

Chocolat Patrick Roger pure origine Madagascar, fleur de sel, huile d'olive

## I GELATI

NOS GLACES PROVIENNENT DE LA MAISON PARISIENNE RAIMO DEPUIS 1947

### COPPA PRIMAVERA 9

Glace yaourt, purée de fraise, sbrisolona au romarin, huile d'olive

### AFFOGATO SAN MARZANO 9

L'accord parfait !

Glace noisette du Piémont, liqueur mythique des Pouilles

### GELATO ALL' AMARENA 9

Glace vanille, cerise amarena, pistache de Bronte toastée

### AFFOGATO AL CIOCCOLATO 9

Glace chocolat, chocolat chaud et chantilly maison

### AFFOGATO ALL' AMARETTO 10

Glace vanille, chocolat et noisette, liqueur amaretto, biscuit amaretti

### AFFOGATO AL CAFFÈ 8

Grand classique du sud de l'Italie

Glace vanille noyée dans un café, noisette caramélisée

### AFFOGATO AL LIMONE 9

Sorbet citron vert, limoncello

## NOS PARFUMS

GLACE : VANILLE/ CHOCOLAT/ PISTACHE/ NOISETTE / YAOURT

SORBET : CITRON VERT/ FRAISE

UNE BOULE : 3,5 DEUX BOULES : 7 TROIS BOULES : 10

CHANTILLY MAISON / CHOCOLAT CHAUD : 1

## CAFFETTERIA

NOTRE CAFÉ EST TORREFIÉ AU FEU DE BOIS  
PAR ANDREA TRINCI À PISE

CAFFÈ	3
DECAFFEINATO	3
CAPPUCCINO	5
TÈ/INFUSIONE « LA VIA DEL TÈ »	5

## DIGESTIVI

AMARETTO DISARONNO	8
AMARO JEFFERSON	8
LIMONCELLO	7
GRAPPA DI MALVASIA QUAGLIA	8
GRAPPA DI BRACHETTO QUAGLIA	8
GRAPPA DI NEBBIOLO INVECCHIATA	8
GRAPPA AMOROSA DI SETTEMBRE POLI	12

« PRIX SERVICE COMPRIS »