

SOFTDRINKS BIBITE

Limonata A Roma | hausgemachte Limonaden 0.3 l 4.6
(Himbeer-Limette | Zitronen-Limonade | Mango-Maracuja)

Tè Freddo A Roma | hausgemachte Eistees 0.3 l 4.6
(Schwarztee-Minze-Zitrone | Früchtetee-Pfirsich)

Coca-Cola (original | light | zero) 0.2 l Flasche 2.9
0.33 l Flasche 3.9

Sprite 0.2 l Flasche 2.9
0.33 l Flasche 3.9

Fanta 0.2 l Flasche 2.9
0.33 l Flasche 3.9

Mezzo Mix 0.2 l Flasche 2.9
0.33 l Flasche 3.9

Acqua Morelli 0.275 l Flasche 2.4
(naturale | frizzante) 0.75 l Flasche 6.4

Goldberg (Tonic | Indian Hibiscus 0.2 l Flasche 3.4
Ginger Ale | Ginger Beer | Bitter Lemon)

Säfte & Saftschorlen (Apfel | Orange 0.2 l (pur) 3.4
Maracuja | Traube | Johannisbeer | Rhabarber) 0.3 l (Schorle) 4.4

Tafelwasser (still | prickelnd) 0.5 l Karaffe 3

KAFFEE CAFFÈ

Espresso | Macchiato 2.9 | 3.4

Espresso Doppio | Macchiato 3.9 | 4.4

Caffè Crema 3.9

Cappuccino 3.9

Latte Macchiato 4.4

Heiße Schokolade 4.4

Bio-Tee in Teekanne serviert 4.4
Kräutertee | Earl Grey | Roter Früchtetee
Grüner Tee | Kamille | Rooibos-Vanille | Pfefferminztee
frische Minze-Ingwer-Zitrone

MEHR ?
GETRÄNKE

IN DER BARCARD

WEINE VINI

WEISS | BIANCO

Pinot Grigio IGT 0.2 l 6
trocken | Italien - Venetien, Montelvini
fein, frisch & klar, erinnert an grünen Apfel & frische Kräuter

Sauvignon Blanc 0.2 l 6
trocken | Italien - Venetien, Montelvini
ausgewogen, intensiv und elegant, Aromen
von Pfirsich, Ananas, Zitrusfrüchten und Salbei

Riesling „bone-dry“ 0.2 l | Flasche 9.4 | 32
trocken | Deutschland - Pfalz, Reichsrat von Buhl
angenehm kräftig, fruchtig und elegant trocken

Opium Weißburgunder 0.2 l | Flasche 7.5 | 27.5
trocken | Deutschland - Pfalz, Wageck Pfaffmann
exotische Frucht gepaart mit angenehm mineralischen Anklängen

Grauburgunder 0.2 l | Flasche 7.5 | 27.5
trocken | Deutschland - Pfalz, Weingut Klein
Aromen von Birne, Zitrusfrucht und eine leichte Mandelnote trocken
vereint im Bukett.

ROSÉ | ROSÉ

Cabernet Sauvignon Rosé QbA 0.2 l | Flasche 7.4 | 27
trocken | Deutschland - Pfalz, Weingut Klein |
lebendig & frisch,
Noten von Grapefruit und schwarzer Johannisbeere

Rosé Cuvée Gutswein 0.2 l | Flasche 8.4 | 29
trocken | Pfalz - Deutschland-Pfalz, Weinhof Scheu
trotz seiner Eleganz liegt er mit Cremigkeit am Gaumen

Côtes de Provence AOC by OTT 0.2 l | Flasche 14.4 | 48
trocken | Frankreich - Provence-Alpes-Côte d'Azur
Herrlich fruchtig, mit Noten von weißem Pfirsich, Aprikose & Mango

ROT | ROSSO

Malbec IGT 0.2 l 6
trocken | Italien - Venetien, Montelvini
rubinrot, volle Frucht, weich und samtig

Montepulciano d'Abruzzo IGT 0.2 l | Flasche 6.4 | 23
trocken | Italien - Abruzzen, Mezzadro
intensiv rot, komplexes Bouquet, duftet nach reifem
Obst und Sauerkirschen mit einer leichten blumigen Note

Primitivo di Manduria DOC 0.2 l | Flasche 7.9 | 27
trocken | Italien - Apulien, Masseria la Volpe
Rubinrot mit veilchenblauen Reflexen, Duft reifer Früchte und
gewürzten Noten, balancierter und delikater Wein.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

The
DON A ROMA
PIZZA | PASTA | BAR

RESERVIEREN & TAKE-AWAY:
WWW.DONAROMA.DE
@DONAROMA #DONAROMA

Stand 08.2024

DRINKS D

APERITIFS APERITIVI

Don A Wetter 0.2 l 4.9
fruchtig-frische Überraschung | alkoholfrei

Prosecco (SCAVI & RAY) 0.1 l 4.9

Aperol Spritz 0.2 l 8.4

Lillet | Schweppes Wild Berry 0.2 l 8.4

Hugo 0.2 l 7.9

BIERE BIRRE

Bitburger Pils | vom Fass 0.25 l 3.4
0.4 l 4.9

Zwickel | vom Fass 0.25 l 3.4
0.4 l 4.9

Maxlrainer Hell | vom Fass 0.3 l 4.4
0.5 l 5.9

Maxlrainer Weizen | vom Fass 0.5 l 5.9
hell | dunkel | alkoholfrei

Bitburger Alkoholfrei | vom Fass 0.33 l 4.4

Bitburger Grapefruit 0.33 l Flasche 4.4
alkoholfrei

Salitos | Tequila Bier 0.33 l Flasche 4.9

Vitamalz 0.33 l Flasche 3.9

DIGESTIF DIGESTIVI

Baileys | auf Eis 4 cl 4.9

Limoncello 2 cl 3.9

Ramazotti | mit Eis & Zitrone 2 cl 3.4

Sambucca 2 cl 3.4

Marsala 2 cl 3.4

Grappa 2 cl 4.9

Haselnussgeist 2 cl 4.9

MENU
FOOD & DRINKS
M

The
DON A ROMA
PIZZA | PASTA | BAR

VORSPEISEN **V**

ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT FRISCHEM, HAUSGEMACHTEM BROT SERVIERT

Tomatencremesuppe **v** **vr** 8.9
Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahne und Basilikum-Pesto verfeinert

Bruschetta **v** **vr** klein 6.9 groß 9.9
Gewürfelte Tomaten mariniert mit Pesto & Parmesan auf unseren frischen hausgemachten Knoblauchbrot & Rucola

Bruschetta Avocado 14.9
Tomatenwürfel, Avocadowürfel, Knoblauchbrot, Zitronenabrieb & hausgemachtes Pesto

Antipasti **v** 15.9
Gegrillte Zucchini und marinierte Paprika, gebratene Champignons und marinierte Schalotten, getrocknete Tomaten, luftgetrockneter italienischer Schinken, original italienischer Parmesan, Feta mit Rosmarin, Oliven sowie hausgemachtes Pesto & Rucola

Burrata **v** 13.4
Cremige Burrata mit Pinienkernen, Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, Balsamico Creme & Rucola

Gambas e Pomodoro 14.9
Geschälte Gambas in Tomatensauce mit frischen Kräutern, Pesto, Knoblauch und dazu unser frisch gebackenes Brot

Gambas Algio e Olio 14.9
Marinierte Gambas angebraten mit Knoblauch, Oliven, Spinat & Kirschtomaten & dazu unser frisch gebackenes Brot

Carpaccio 15.4
Hauchdünn aufgeschnittenes Rindfleisch, Cipriani-Sauce, Parmesan, Rucola & Oliven

Vitello Tonnato 17.9
Dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, Thunfischcreme, Kapern, Kirschtomaten, Rucola & Parmesan

Gemischte Vorspeisenplatte (für 2 Personen) 34.9
Eine Variation unserer beliebtesten Vorspeisen für zwei Personen zum Teilen

DIVERSES **DIVERSO** mit hausgemachtem Brot

Tortellini Ricotta Spinat 21.9
Tortellini mit Salbei Butter, Kirschtomaten, Parmesan & Rinderfiletstreifen

Zitronen-Parmesan Risotto 17.4
Hausgemachtes Zitronen-Parmesan-Risotto mit Zitronenabrieb, Rucola und Parmesan

Wahlweise mit:
+ Rinderfiletstreifen 21.9
+ Gambas 21.9

Lasagne al Forno 16.4
Ragout alla Bolognese vom feinstem Rind mit Sahne und Mozzarella überbacken

PIZZA

AUS DEM ORIGINAL ITALIENISCHEN STEINOFEN

Margherita **v** 9.90
Das Original

Salame 11.90
Salami

Salame Piccante 15.60
Peperoni-Salami, Paprika & Chili-Öl

Quattro Formaggi **v** 16.4
Mozzarella, Parmesan, Gorgonzola & Fetakäse

Tonno e Cipolla 15.4
Thunfisch & rote Zwiebeln

Prosciutto e Funghi 15.9
Luftgetrockneter italienischer Schinken & Champignons

La Verdura **v** 16.9
Gegrillte Zucchini und Paprika, Kirschtomaten, Mehrkorn-Mix, Rucola & Parmesan

Prosciutto Stagionato 17.9
Luftgetrockneter italienischer Schinken, Rucola & Parmesan

Marina 19.4
Flusskrebse, Thunfisch, Spinat & Zitronen

Gorgonzola e Noce **v** 17.9
Birnen, karamellisierte Walnüsse, Spinat & Gorgonzola

Gamberetti e Spinaci 19.9
Gambas, Pinienkerne, Spinat & Basilikum-Pesto

Western BBQ 17.9
BBQ Sauce, Hähnchenbrustfiletstreifen, Paprika, Mais, rote Zwiebeln & Kidneybohnen

Quattro Stagioni 18.9
Pizza Vier Jahreszeiten mit Oliven, Artischocken, Champignons, Kochschinken, Salami, Thunfisch, roten Zwiebeln sowie Peperoni

Spinaci e Pomodoro con Mozzarella **v** 16.9
Tomatensauce, Filata Mozzarella und frischer Spinat

PIZZA

Täglich produzieren wir unseren veganen Pizzateig nach traditionellem Rezept. Unsere Pizza wird grundsätzlich mit fruchtiger Tomatensauce bestrichen und mit zartem Mozzarella belegt. Und das Beste daran: sie wird mit einer Extra-Portion Liebe für dich gebacken!

WÄHLE EINFACH DEINE LIEBLINGSZUTATEN:

- JE 2.9 €:** SALAMI | KOCHSCHINKEN | MAIS | MOZZARELLA | CHAMPIGNONS | PAPRIKA | ZUCCHINI | PEPERONI | OLIVEN | SPINAT | KIRSCHTOMATEN | ARTISCHOCKEN
- JE 3.4 €:** PEPERONI-SALAMI | GORGONZOLA | FETAKÄSE | AVOCADO | PINIENKERNE | WALNUSS | THUNFISCH | PARMESAN | RUCOLA

PASTA

SELBSTGEMACHTE PASTA MIT LECKEREM BROT



Wir produzieren unsere Nudelsorten täglich frisch.

Campanelle Pomodoro e Rucola **v** **vr** 14.4
Tomatensauce, Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Balsamico Zwiebeln, Knoblauch, Rucola & Parmesan

Fusilli Pesto alla Genovese **v** 14.9
Basilikum-Pesto, Pinienkerne, getrocknete Tomaten & Parmesan

Penne All'Arrabbiata | scharf **v** **vr** 14.4
Lauchzwiebeln, Oliven, Knoblauch, frische Tomaten, Chili Schoten, Tomatensauce & Parmesan

Spaghetti Ragù alla bolognese 14.4
„Der Klassiker“ aus 100% feinstem Rindfleisch

Spaghetti Carbonara 16.4
Räucherspeck, Zwiebeln, Sahne, Eigelb, schwarzer Pfeffer, Zitronenabrieb & Parmesan

Penne Verdura **v** **vr** 15.4
Lauchzwiebeln, Kirschtomaten, Karotten, Tomatensauce, Parmesan, Paprika, Zucchini, Champignons & Knoblauch

Tagliatelle Gamberetti 21.5
Gambas, Karotten, Kirschtomaten, Sahne, Basilikum-Pesto & Parmesan

Spaghetti Surf & Turf 26.4
Lachsfilet & Rinderfiletstreifen auf Spaghetti Aglio e Olio

Penne Gorgonzola e Noce **v** 17.9
Gorgonzola, Sahne, karamellisierte Walnüsse, Spinat & Birnen

Fusilli Crema di Avocado **v** **vr** 18.4
Avocadowürfel, Kirschtomaten, Avocado-creme, Paprika & Limettenspalten

Tagliatelle Filetto di Manzo e Pepe Rosso 22.4
Rinderfiletstreifen, Champignons, Karotten, Parmesan roter Pfeffer, Lauchzwiebeln, Rosmarin, Sahne, Rucola & Knoblauch

Tagliatelle Salmone 23.9
Lachsfilet in Zitronensahnesauce, Zucchini & Paprika

v = vegetarisch **vr** = vegan möglich
Eine Allergenliste erhältst du auf Anfrage von unserem Personal.

SPECIALS **S**

EINE EMPFEHLUNG DES HAUSES

Rinderfilet mit Ofengemüse 39
220g Rinderfilet serviert mit hausgemachtem Ofengemüse, Petersilienkartoffeln & hausgemachter Salbei-Kräuterbutter

Loup de Mer Filet 26.5
160g Filet mit hausgemachtem Zitronen-Parmesan-Risotto, Rucola und Parmesan

Penne Gorgonzola di Manzo 22.4
Penne in Gorgonzolasauce mit Rinderfiletstreifen

Gnocci Tartufo 24.6
Gnocci mit Trüffel-Ziegenkäse Füllung in hausgemachter Salbeibutter

INSALATA **I**

GRÜN & KNACKIG

Insalata Mista **vr** klein 7.4 groß 12.9
Knackige Salatmischung, aus Lollo Rosso, Lollo Bianco und Radicchio, Karotten, Rucola, Gurken, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Paprika

Caesar Salad 16.9
Römersalat, Rucola, Croûtons, Kirschtomaten, Caesar Dressing, Parmesan & angebratenem Hähnchenbrustfilet

Insalata Burrata **v** 17.4
Wildkräuter- und Rucolasalat mit cremigem Burrata, Cherrytomaten, hausgemachtem Basilikum-Pesto, Caesar Dressing & geröstetem Crostini

Pere e Noce **v** **vr** 16.4
Salat Mista, Birnenwürfel, karamellisierte Walnüsse & Fetakäse

Insalata Frutta **v** **vr** 17.5
Wildkräutersalat mit Cantaloupe Melone, Himbeeren, Blaubeeren, Feta und Mandelsplittern

Insalata Ziegenkäse 19.6
Wildkräutersalat mit flambiertem Ziegenkäse und Granatapfelkernen, Quinoa, Orangenfilets, Zitronenabrieb & Zitronenvinaigrette

Zu unseren Salaten reichen wir unser frisches, hausgebackenes Brot. Wähle dazu eines unserer hausgemachten Dressings: Caesar, Walnuss-Rucola-Senf **v**, Basilikum-Balsamico **vr** oder Himbeer-Vinaigrette **vr**

LUST AUF DESSERT?
IN DER DESSERTKARTE

EXTRAS +
FÜR PIZZA, PASTA ODER SALAT

- JE 4.9 €:** HÄHNCHENBRUST | BURRATA | LUFTGETROCKNETER LANDSCHINKEN
- JE 6.9€:** GAMBAS | RINDERFILET | LACHSFILET