

MENU

FOOD & DRINKS

M

The
DON A ROMA
little italy

PIZZA | PASTA | BAR

DRINKS

APERITIFS APERITIVI

Don A Wetter Hausgemachter Eistee & fruchtige Passionsfrucht	0.2 l	4.9
Prosecco Spumante Bianco Castello di Lozzo	0.1 l	5.9
Italiano Spritz mit frischer Minze	0.2 l	8.4
Lillet Wild Berry mit Beeren	0.2 l	8.4
Sarti Spritz mit Rosmarin	0.2 l	8.4

BIERE BIRRE

Bitburger Pils vom Fass	0.3 l	3.9
TH König Zwickel vom Fass	0.3 l	3.9
Benediktiner Hell vom Fass	0.5 l	5.9
Benediktiner Weizen vom Fass	0.5 l	5.9
Benediktiner Weizen alkoholfrei	0.5 l	5.9
Bitburger 0,0% alkoholfrei	0.33 l	4.4

DIGESTIF DIGESTIVI

Baileys auf Eis	4 cl	4.9
Limoncello classico crema	2 cl	3.9
Ramazotti mit Eis & Zitrone	2 cl	3.4
Sambucca	2 cl	3.4
Frangelico mit Limettensaft	2 cl	3.4
Grappa Mazardro Unsere Empfehlung: Amarone	2 cl	4.9
Lantenhammer Brand Haselnussgeist	2 cl	4.9
Bierchen Shot des Hauses	4 cl	4.9

VORSPEISEN **V**

ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT FRISCHEM, HAUSGEMACHTEM BROT SERVIERT

Kürbiscremesuppe **V** 7.9
fruchtige Kürbiscremesuppe mit leichtem Ingwer, Sahne, Kürbiskernen und Kürbiskernöl verfeinert

Bruschetta **V** **V** klein 6.9
fewürfelte Tomaten mariniert mit Pesto & Parmesan auf groß 9.9
unserem frischen hausgemachten Knoblauchbrot & Rucola

Bruschetta Avocado **V** **V** 14.9
Tomatenwürfel, Avocadowürfel, Knoblauchbrot, Zitronenabrieb, hausgemachtes Pesto, Rucola & Basilikum

Rindertartar 17.9
feines Rindertartar mit hausgemachtem Crostini, frittiertem Rucola, Cornichons, Schalotten & Kapern

Burrata **V** 13.4
cremige Burrata mit Balsamico Creme, zerlassenen Kirschtomaten, Basilikum-Pesto, Rucola, Crostini-Chip

Rindercarpaccio mit Trüffelcreme 14.9
hausgemachtes Carpaccio vom Rind mit frittierten Kapern, Rucola, Parmesan & hausgemachter Trüffelcreme

Rote-Beete Carpaccio mit Ziegenkäse **V** 15.4
Rote-Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse, Walnüssen, Trüffel-Honig und Wildkräutersalat mit Zitronen Vinaigrette

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

Gemischte Vorspeisenplatte für 2 Personen 33.9
Eine Variation unserer beliebtesten Vorspeisen im Family Style serviert; perfekt zum Teilen & Genießen.



NEUGIERIG?

PIZZA

AUS DEM ORIGINAL ITALIENISCHEN STEINOFEN

Margherita **V** 9.9
Das Original

Salame 11.9
Salami

Salame Piccante 15.6
Peperoni-Salami, rote Zwiebeln & Chili-Öl

Trüffel Bianca **V** 15.9
Frischkäse, Parmesan, Trüffelcreme & knackiger Rucola

Tonno e Cipolla 15.4
Thunfisch & rote Zwiebeln

Crema di Bruschetta **V** 15.9
feine Napoli Sauce, Rucola, Parmesan & Bruschettawürfel

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

Prosciutto Stagionato 17.9
Rucola, gehobelter Parmesan & luftgetrockneter Schinken

Burratina **V** 17.9
Rucola, Kirschtomaten, Burrata, Knoblauchpüree & Pesto

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

Salmone e Broccoli 18.9
Frischkäsecreme, Mozzarella, Lachswürfel, wilder Brokkoli

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

Quattro Stagioni 19.9
Pizza Vier Jahreszeiten mit Oliven, Artischocken, Champignons, Kochschinken, Salami, Thunfisch, roten Zwiebeln sowie Peperoni

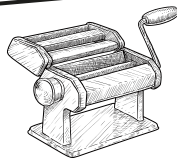
PIZZA

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!

JE 2.9 €: SALAMI | KOCHSCHINKEN
MAIS | MOZZARELLA | CHAMPIGNONS
PAPRIKA | ZUCCHINI | PEPERONI
OLIVEN | SPINAT | KIRSCHTOMATEN
ARTISCHOCKEN

JE 3.4 €: PEPERONI-SALAMI
GORGONZOLA | FETA | AVOCADO
WALNÜSSE | THUNFISCH
PARMESAN | RUCOLA

PASTA



EINE EMPFEHLUNG DES HAUSES

Penne All'Arrabbiata | scharf V V 14.4
frische Lauchzwiebeln, Knoblauch, frische Tomaten,
frische Chili Schoten, Tomatensauce & Parmesan

Tagliatelle Wildragout (optional Lasagne) 17.9
feines Wildgulasch in cremiger Sauce mit Basilikum

Penne Salmone 17.9
Penne mit Lachswürfeln, Spinat & Parmesan
in feiner Hummer-Sauce

Penne Gorgonzola di Manzo 19.9
Penne in Gorgonzolasauce mit Rinderstreifen

Tagliatelle Tartufo 16.4
Pasta in feiner Trüffelsauce mit Parmesan

Tagliatelle di Manzo e Verdura 17.9
Pasta mit Rinderstreifen und in Knoblauch angebratene
Champignons, Cocktailtomaten und Lauchzwiebeln, mit Sahne
verfeinert und mit Rucola-Parmesan Topping

Steinpilz Ravioli V 16.9
Ravioli mit Steinpilzen gefüllt in hausgemachter
Salbei Butter, Kirschtomaten & Parmesan

Spaghetti Aglio e Olio V 15.4
Pasta mit Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch, Petersilie &
Olio di Oliva sowie Parmesan & optional ...

... mit Gambas +6.90€

... mit Rinderfiletstreifen +6.90€

... mit Lachswürfeln +6.90€

... als Surf & Turf Variation (Lachswürfel & Rinderfilet) +9.90€

Rumpsteak 220g 28.90€
gehängtes Rumpsteak mit Rosmarinkartoffeln, wildem
Brokkoli und wahlweise Gorgonzola- oder Pfeffersauce

Argentinisches Rinderfilet 220g 38.90€
feinstes argentinisches Rinderfilet mit wildem Brokkoli,
Rosmarinkartoffeln & wahlweise Gorgonzola- oder Pfeffersauce

Wolfsbarschfilet 250g 26.90€
auf der Haut gebratenes Filet mit Zitronenbuttersauce,
wildem Brokkoli, Salzkartoffeln & Basilikum

Norwegisches Lachsfilet 200g 24.90€
feinstes Lachsfilet aus Norwegen mit Salzkartoffeln, wildem
Brokkoli, hausgemachter Zitronenbuttersauce & Basilikum

WINTER

SPECIALS

mit hausgemachtem Brot

Barbarie Entenbrustfilet
mit cremigem Rotkohl, Salzkartoffeln & Orangen-Bratenjus
23.90€

Winterliches Wildragout
Hausgemachtes Wildragout mit Rosenkohl, Salzkartoffeln,
cremigem Rotkohl & Orangen-Bratenjus
21.90€

Winterliche Steinpilz Ravioli
Ravioli mit Steinpilzen gefüllt, cremigem Rotkohl,
Salzkartoffeln, Zitronenbuttersauce & Rosenkohl
19.90€

Cremiges Kürbisrisotto
Kürbisrisotto mit Kürbiswürfeln, Parmesan, Rucola und
Kürbiskernöl verfeinert
16.90€

INSALATA

GRÜN & KNACKIG

Insalata Mista V V klein 6.9
knackige Salatmischung verfeinert mit Gurken,
Tomaten, roten Zwiebeln, Paprika & Rucola &
Basilikum-Balsamico Dressing groß 12.9

Caesar Salad 16.9
Romanasalat mit Rucola, hausgemachten Croûtons,
Kirschtomaten, Caesar Dressing, Parmesan & Hähnchenbrustfilet

Insalata Burrata V 17.4
Wildkräuter- und Rucolasalat mit cremigem Burrata,
Cocktailtomaten, hausgemachtem Basilikum-Pesto, Caesar
Dressing & geröstetem Crostini

Insalata Taboulée V V 15.4
Wildkräutersalat mit Zitronenvinaigrette, Quinoa
Granatapfelkernen, Petersilie, gerösteten Kürbiswürfeln
und hausgemachter Frischkäsecreme

Insalata Ziegenkäse V 19.6
Wildkräutersalat mit flambiertem Ziegenkäse und
Granatapfelkernen, Quinoa, roter Beete, Walnüssen
Zitronenabrieb & Zitronenvinaigrette

JE 4.9 €:

JE 6.9€:



PIZZA PASTA

SALAT

V

V

SOFTDRINKS BIBITE

Limonata A Roma hausgemachte Limonaden (Himbeer-Limette oder Zitronen-Limonade)	0.3 l	4.6
Tè Freddo A Roma hausgemachte Eistees (Schwarztee-Minze-Zitrone Früchtetee-Pfirsich)	0.3 l	4.6
Coca-Cola (original oder zero)	0.33 l Flasche	3.9
Sprite	0.33 l Flasche	3.9
Fanta	0.33 l Flasche	3.9
Mezzo Mix	0.33 l Flasche	3.9
Acqua Morelli (naturale frizzante)	0.25 l Flasche 0.75 l Flasche	2.4 6.4
Goldberg (Tonic Indian Hibiscus Ginger Ale Ginger Beer Bitter Lemon)	0.2 l Flasche	3.4
Säfte & Saftschorlen (Apfel Orange Maracuja Johannisbeer Rhabarber)	0.2 l (pur) 0.3 l (Schorle)	3.4 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
Auswahl unserer Bio-Tee Variationen Kräutertee Earl Grey Roter Früchtetee Darjeeling Grüner Tee Kamille Rooibos-Vanille Pfefferminztee frische Minze-Ingwer-Zitrone	4.4

MEHR ?
GETRÄNKE

IN DER BARGARD

WEINE VINI

WEISS | BIANCO

Pinot Grigio IGT 0.2 l 6.4
trocken | Italien – Venetien, Montelvin
fein, frisch & klar, erinnert an grünen Apfel & frische Kräuter

Sauvignon Blanc 0.2 l 6.4
trocken | Italien – Venetien, Montelvin
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

Weißburgunder (Opium) 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

Leo Rosé 0.2 l | Flasche 7.9 | 27
trocken | Deutschland – Pfalz, Weingut Leonhard
Mineralisch, würzig & frisch – Spätburgunder & Merlot
verschmilzt ein leichter Roséwein mit hellen Lachsfarbe.

Ammiraglia Alie Rosé IGT 0.2 l | Flasche 8.4 | 34
trocken | Toscana – Italien, Frescobaldi Tenuta
trotz seiner Eleganz liegt er mit Cremigkeit am Gaumen

ROT | ROSSO

Malbec IGT 0.2 l 6.4
trocken | Italien – Venetien, Montelvin
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
little italy

PIZZA | PASTA | BAR

RESERVIEREN & TAKE-AWAY:
WWW.DONAROMA.DE

📍 #DONAROMA