

VORSPEISEN **V**

ALLE VORSPEISEN WERDEN MIT FRISCHEM, HAUSGEMACHTEM BROT SERVIERT

Feine Suppe aus Pastinaken **v** 7.9
feine Cremesuppe aus Pastinaken, Petersilie und mit Gewürzen und Sahne 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

Gambas Pfanne 14.9
Gambas angebraten mit Knoblauch, Kirschtomaten, Petersilie und Weißwein abgelöscht. Verfeinert mit Zitrone und Chili

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

The DON A ROMA Antipasti 15.9
Marinierte Zucchini, gegrillte Paprika, Champignons, Rucola, Parmesan, Salami Piccante, getr. Tomaten, Feta mit Rosmarin, Oliven, marinierte Schalotten & hausgemachtes Pesto

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.



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 Avocado **v** 15.9
Avocadocreme, Kirschtomaten, Avocado, Rucola, Mehrkornmix & Zitronenabrieb

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, karamellierte Walnüsse, Spinat & Gorgonzola

Gamberetti Spinachi 18.9
Gambas, Kirschtomaten, Knoblauch & frischer Spinat

Salmone e Broccoli 17.9
Frischkäsecreme, Mozzarella, Lachswürfel, wilder Brokkoli

Western BBQ 19.9
BBQ Sauce, Hähnchenbrustfiletstreifen, Paprika, Mais, rote Zwiebeln & Kidneybohnen

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

PIZZA

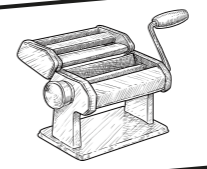
Täglich produzieren wir unseren veganen Pizzateig nach traditionellem Rezept. Unsere Pizza wird grundsätzlich mit fruchtiger Tomatensauce bestrichen und mit zartem Mozzarella belegt. Und das Beste daran: sie wird mit einer Extra-Portion Liebe für dich gebacken!

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 al Ragù alla bolognese 14.9
feine Bolognese mit 100% reinem Rinderhackfleisch

Penne Salmone 17.9
Penne mit Paprika, frischem Spinat und Lachswürfeln in feiner Zitronen-Sahne-Sauce

Penne Gorgonzola e Noce **v** 14.9
Penne in Gorgonzolasauce mit frischer Birne & Spinat, verfeinert mit karamellisierten Walnüssen

Tagliatelle Tartufo di Manzo 18.9
Pasta in feiner Trüffelsauce mit Parmesan & Tagliata vom Rind

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

Spaghetti Carbonara 15.9
Guanciale angebraten mit Eigelb, Parmesan und grobem Pfeffer
>> wahlweise: Klassisch oder mit einem Schuß Sahne

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 Bratkartoffeln, grünem Spargel mit Parmesan & wahlweise Gorgonzola- oder Pfeffersauce

Argentinisches Rinderfilet 220g 38.90€
feinstes argentinisches Rinderfilet mit grünem Spargel mit Parmesan, Bratkartoffeln & wahlweise Gorgonzola- oder Pfeffersauce

Norwegisches Lachsfilet 220g 26.90€
feinstes norwegisches Lachsfilet mit Zitronenbuttersauce, Bratkartoffeln & grünem Spargel mit Parmesan

Doradenfilet 220g 24.90€
auf der Haut gebratenes Doradenfilet mit Bratkartoffeln, grünem Spargel mit Parmesan & Zitronenbuttersauce

WINTER SPECIALS mit hausgemachtem Brot

Cremiges Risotto **v**
Risotto mit grünem Spargel, Kirschtomaten, Parmesan, Rucola und Kürbiskernöl 16.90€

Hausgemachte Lasagne
mit 100% reinem Rinderhackfleisch, Sahne & Knoblauch 16.90€

Gnocci Tartufo **v**
Gnocci gefüllt mit Trüffel-Ziegenkäse in feiner hausgemachter Salbeibutter 16.90€

INSALATA **I**

GRÜN & KNACKIG

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

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

Insalata Burrata **v** 15.9
Wildkräuter- und Rucolasalat mit cremigem Burrata, Cocktailtomaten, hausgemachtem Basilikum-Pesto, Caesar Dressing & geröstetem Crostini

Insalata Tagliata di Manzo 18.4
Wildkräutersalat mit Champignons, Kirschtomaten, Pinienkernen und frisch aufgeschnittenem Tagliata vom Rind

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

Insalata Avocado **v** 15.9
Knackige Salatmischung mit Paprika, Gurken, Kirschtomaten, Avocadocreme, frischer Avocado & Limetten, Rucola und Mehrkornmix als Topping

EXTRAS +
FÜR PIZZA, PASTA ODER SALAT

JE 4.9 €:
HÄHNCHENBRUST
BURRATA
PROSCIUTTO

JE 6.9€:
GAMBAS
RINDERSTREIFEN
LACHSFILET

v = vegetarisch möglich
v v = vegan möglich
Eine Allergenliste erhältst du auf Anfrage von unserem Service.

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 BARCARD

WEINE VINI

WEISS | BIANCO

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

Sauvignon Blanc 0.2 l 6.4
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

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
Mit leichten Zitrusaromen und seiner lachsfarbe liegt er trotz seiner Eleganz mit Cremigkeit am Gaumen. Der perfekte Sommerbegleiter.

ROT | ROSSO

Malbec IGT 0.2 l 6.4
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.

TELLUS Syrah Latio IGP 0.2 l | Flasche 14.5 | 48
trocken | Italien - Latium, Weingut Falesco
Am Gaumen liegen weiche, geschmeidig Aromen. Eine feine Kräuterwürze, rote Beeren, Früchte & eine festes Tannin verleihen ein gutes Rückgrat.

Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer

The
DON A ROMA
little italy
PIZZA | PASTA | BAR

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

Stand 04.2026

DRINKS D

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
„Aperol“ Italiano Spritz mit frischer Minze	0.2 l	7.9
Lillet Wild Berry mit Beeren	0.2 l	7.9
Sarti Spritz mit frischer Limette	0.2 l	7.9

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 Mazadro Unsere Empfehlung: Amarone	2 cl	4.9
Lantenhammer Brand Haselnussgeist	2 cl	4.9
Bierchen Shot des Hauses	4 cl	4.9

MENU
FOOD & DRINKS
M

The
DON A ROMA
little italy
PIZZA | PASTA | BAR