

PIZZA

PASTA

BIRRA



DONNA

RISTORANTE NAPOLETANO

BENVENUTI!

Unsere Donna aus Neapel bringt die Aromen ihrer Heimat mit nach Leipzig - den Duft von frisch gebackenem Sauerteig, die Süße reifer Tomaten und die Kunst, aus wenigen Zutaten große Momente zu schaffen.

Sie kocht italienisch - authentisch, pur und voller Leidenschaft.

Dazu servieren wir frisch gezapftes Tankbier, das mit seiner natürlichen Frische die feine Küche perfekt begleitet.

Willkommen zu einem kulinarischen Spaziergang von Neapel nach Leipzig.

DIE PIZZA DER DONNA

Unsere Pizza wird nach original neapolitanischer Tradition mit einem luftig-aromatischen Sauerteigrand gebacken. Veredelt mit ausgewählten Zutaten

von höchster Qualität, vielfach ausgezeichnet mit dem D.O.P.-Siegel

- wie sonnenverwöhnten San-Marzano-Tomaten oder cremigem

Büffelmozzarella aus Kampanien - vereint sie Handwerkskunst

und authentischen Geschmack Italiens.

Haut rein und lasst es Euch schmecken.

UNSER EINKAUFSKORB

DOP *Denominazione di Origine Protetta* ist eine italienische geschützte Ursprungsbezeichnung für hochwertige Lebensmittel

EVO-Olivenöl bedeutet *Olio Extra Vergine di Oliva*. Kaltgepresstes Olivenöl, welches bei höchstens 27 Grad gepresst werden darf um höchstmögliche Qualität und Aroma zu erreichen.

Fior di Latte ist ein italienischer Mozzarella aus Kuhmilch, dessen Name wörtlich „Blume der Milch“ bedeutet. Bekannt für seine milde, cremige Textur, den süßlich milden Geschmack und die Eigenschaft beim Backen nicht zu viel Wasser abzugeben, was ihn zum idealen Käse für unsere authentische neapolitanische Pizza macht.

San Marzano Tomate zählt zu den bekanntesten Tomatensorten der Welt. Sie hat eine reiche Geschichte, die tief in der italienischen Kultur verwurzelt ist. Ihren Ursprung hat sie in der Region Kampanien, die mit ihren vulkanischen Böden für ein intensives und komplexes Aroma sorgt. Die perfekte Basis für unsere handgemachte Pizza!

Burrata ist ein Frischkäse aus der Region Apulien. Sie sieht aus wie eine Schatulle, die im inneren Stracciatella-Creme enthält. Außen hart, aber innen weich. Die Burrata besteht aus fadenförmigen Pastafilata, die mit Sahne vermischt werden, was eine cremige butterähnliche Konsistenz ergibt.

Mozzarella di Bufala Campana ist ein italienischer Frischkäse aus Wasserbüffelmilch, der traditionell in der Region Kampanien und Süditalien hergestellt wird. Seine porzellanweiße Farbe, die zarte Textur und den intensiven leicht säuerlichen Geschmack verdankt er der hochwertigen Büffelmilch.

Stracciatella ist ein rindenloser, weißer Käse mit einer sehr weichen und cremigen Textur. Sein Geschmack zeichnet sich durch zarte, leicht süßliche Sahnearomen aus. Der perfekte Begleiter für unser traditionelles Ragú.

Guanciale ist ein luftgetrockneter ungeräucherter Speck aus Schweinebacke („guancia“), der sich durch sein kräftiges vollmundiges Aroma auszeichnet. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und Kräutern entwickelt er ein charakteristisches Aroma. Er ist eine unverzichtbare Zutat der traditionellen italienischen Küche, insbesondere für Klassiker wie Spaghetti Carbonara und Amatriciana.

 – vegetarisch,  – vegan.

ANTIPASTI

ANTIPASTI DELLA CASA piccolo 12 € / grande (2 pers.) 20 €

Parmaschinken 24 Monate DOP, Salame Napoli, Salame Ventricina, Bresaola, gebratener Gemüsemix, Oliven, Parmesan 24 Monate DOP, hausgebackenes Brot

PIZZA PANE 8 €

Pizzabrot mit Haus-Dip

BRUSCHETTA 8 €

Gegrilltes Brot, frische Tomaten, Knoblauch, Basilikum, EVO-Olivenöl

TRIS DI MONTANARE 12 €

Frittierter Pizzateig mit neapolitanischem Ragù, Pecorino Romano DOP und frischem Basilikum

POLPETTE DELLA NONNA 12 €

Fleischbällchen aus Rindfleisch mit neapolitanischem Ragù, Parmesan 24 Monate DOP und frischem Basilikum

CAPRESE 15 €

Büffelmozzarella DOP, Tomatenscheiben, Balsamicoessig, frischem Basilikum und hausgebackenem Brot

CARPACCIO 18 €

Rindercarpaccio mit Rucola, Zitronenzesten, Parmesan 24 Monate DOP und Balsamicoessig

VITELLO TONNATO 17 €

Kalbescarpaccio mit Thunfischcreme und frittiertem Kaperncrunch

PARMIGIANA 11 €

Auberginenaufbau mit San Marzano Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan

ANTIPASTI PER BIRRA

POLPETTE DELLA DONNA 6 €

frittierte Fleischbällchen aus Rindfleisch

CROSTINI CLASSICI 5 €

geröstetes Brot, EVO-Olivenöl

OLIVE' 9 €

Oliven mit Pizzabrot

PARMA 11 €

Parmaschinken 24 Monate DOP, Parmesan 24 Monate DOP,
Grissini und Balsamicoessig

NAPOLETANO 6 €

frittierte Teigfäden und Salame Napoli

DIE DONNA LIEBT TANKBIER

Unser Tankbier wird in gekühlten Edelstahltanks frisch aus der Brauerei geliefert. Durch den direkten Weg in Ihr Glas bewahrt es seine natürliche Frische, feine Aromatik und vollendete Balance. Ein Genuss, der Braukunst in ihrer reinsten Form widerspiegelt. Der perfekte Begleiter für unser Tankbier sind unsere Antipasti per Birra.

Saluti Ragazzi!

OBERDORFER HELLES 0,3 L 3,90 € / 0,5 L 4,90 € / 1,5 L PITCHER 14 €

Ein helles Vollbier, leicht malzig, mild gehopft und dezent spritzig.

UR KROSTITZER PILS 0,3 L 3,90 € / 0,5 L 4,90 € / 1,5 L PITCHER 14 €

Ein prächtiges Pilsner mit ausgeprägt feinherbem Hopfenaroma und höchster Ehrlichkeit im Geschmack.

ZWICKELBIER 0,3 L 4,50 € / 0,5 L 5,50 € / 1,5 L PITCHER 15,50 €

Goldgelbes Bier mit natürlicher Trübung, da es nicht filtriert wird.

INSALATE

INSALATA DI ARANCE 14 €

Wildkräutersalat mit Orangenfilet, Thunfischfilet, roter Zwiebel, Kirschtomaten, EVO-Olivenöl, Balsamicoessig und Pizzabrot

A' TUNNARA 16 €

Romanasalat mit Thunfischfilet, Kirschtomaten, Oliven, weißer Zwiebel, Burrata, Balsamicoessig und Pizzabrot

BURRATINA 14 € * Möglich mit veganem Mozzarella +2€

Confierte gelbe und rote Kirschtomaten, mariniert in Balsamicoessig, Burrata, risches Basilikum und hausgebackenem Brot

GRANDE 15 € * Möglich mit veganem Mozzarella +2€

Wildkräutersalat mit Oliven, weißer Zwiebel, Kirschtomaten, Burrata, EVO-Olivenöl und Pizzabrot

FRESCA 18 €

Romanasalat mit Parmaschinken 24 Monate DOP, Kirschtomaten, Parmesan 24 Monate DOP, Büffelmozzarella DOP, Balsamicoessig und Pizzabrot

IN
CRUST
WE
TRUST

PIZZE CLASSICHE

MARINARA 10 €

Gargano Tomatensoße, Oregano, Knoblauch, Knoblauchöl, frisches Basilikum

MARGHERITA 12 € * Möglich mit veganem Mozzarella +2€

San Marzano Tomatensoße, Fior di Latte, EVO-Olivenöl und frischem Basilikum

BUFALINA 14 €

San Marzano Tomatensoße, Büffelmozzarella Campana DOP, Parmesan 24 Monate DOP, EVO-Olivenöl und frischem Basilikum

SALAMI 15 €

San Marzano Tomatensoße, Fior di Latte, Salame Napoli und frischem Basilikum

DIAVOLA 16 €

Gelbe Tomatensoße, Fior di Latte, scharfe Salame Ventricina, scharfe Chili, Pecorino Romano DOP und BIO Chili Honig

CAPRICCIOSA BIANCA 18 €

Fior di Latte, Kochschinken, Salame Napoli, gebratene Champignons, gegrillte Artischocken und schwarze Oliven

PRIMAVERA 18 €

Fior di Latte, Kirschtomaten, Rucola, Parmaschinken 24 Monate DOP und Parmesan 24 Monate DOP

REGINELLA 19 €

San Marzano Tomatensoße, Fior di Latte, rote und gelbe Kirschtomaten, Burrata, frisches Basilikum und frischer Oregano

ORTOLANA 14 € * Möglich mit veganem Mozzarella +2€

Fior di Latte, gebratener Gemüsemix aus Aubergine, Zucchini, Paprika und frischem Basilikum

CINQUE FORMAGGI 19 €

Fior di Latte, Büffelmozzarella DOP, Pecorino Romano DOP, Parmesan 24 Monate DOP, Provolone, frischem Oregano und frischem Basilikum

PIZZE SPECIALI

TONNARELLA 15 €

Fior di Latte, Thunfischfilet, weiße und rote Zwiebelcreme, frischer Oregano

BOM BOM 17 €

Fior di Latte, karamellisierte Zwiebeln, Kochschinken, karamellisierte rote und gelbe Kirschtomaten und Parmesancreme

PISELLINO 16 €

Fior di Latte, Erbsencreme, Guanciale und Pecorino Romano DOP

SICILIANA 19 €

San Marzano Tomatensoße, Fior di Latte, Auberginen, Salsiccia, Pecorino Romano DOP und Burrata

NERANO 15 €

Zucchinicreme, Fior di Latte, Zucchini-chips, Pecorino Romano DOP und frischem Basilikum

RUSTICA 16 €

Fior di Latte, Salsiccia, gebackene Kartoffeln und frischem Basilikum

SOGNATORE 19 €

Fior di Latte, Paprikacreme, Rucola, Bresaola, Pfeffer-Ricotta und frischem Basilikum

MORTAZZA 18 €

Fior di Latte, Mortadella, Pistazie, Provolone, EVO-Olivenöl und frischem Basilikum

BARONE 19 €

Fior di Latte, getrüffelte Parmesancreme, Provolone, Salame Napoli, Borettana-Zwiebel, Thymian

TARTUFO NERO 22 €

Fior di Latte, Getrüffelte Parmesancreme, getrüffelte Parmesancreme, Provolone, Burrata, schwarze Trüffel, EVO-Olivenöl und frischem Basilikum



CALZONI AL FORNO

CLASSICO 15 €

Fior di Latte, gebratene Champignons, Kochschinken und frischem Basilikum

NAPOLETANO 16 €

San Marzano Tomatensoße, Ricotta, Fior di Latte, Salami Napoli und Pfeffer

VEGANO 14 €

Zucchini, Aubergine, Paprika und gebratene Champignons

CALZONI FRITTI

DONNA 18 €

Fior di Latte, Salame Ventricina, gegrillte gelbe Tomate und Pecorino Romano DOP

NAPOLETANO 18 €

San Marzano Tomatensoße, Fior di Latte, Ricotta, Salame Napoli und Pfeffer

MAMMA MIA 20 €

Ricotta, Fleischbällchen aus Rindfleisch mit neapolitanischem Ragù, Parmesan 24 Monate DOP und frischem Basilikum

PRIMI PIATTI

PASTA E PATATE 12 €

Penne mit Kartoffeln und Scarmorza

RIGATONI ALL'AMATRICIANA 15 €

Rigatoni mit Tomatensoße, Guanciale und Pecorino Romano DOP

RIGATONI ALLA CARBONARA 15 €

Rigatoni mit Carbonara-Creme, Guanciale und Pecorino Romano DOP

SPAGHETTI ALLA NERANO 14 €

Spaghetti mit Zucchini-creme, Zucchini-chips, Pecorino Romano DOP und Parmesan 24 Monate DOP

SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO 12 €

Spaghetti mit Knoblauch, Chili, Petersilie, EVO-Olivenöl und Semmelbrösel

PAPPARDELLE AL RAGÙ ALLA BOLOGNESE 16 €

Pappardelle mit Ragù nach bologneser Tradition und Straciatella

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 15 €

Gnocchi mit Tomatensoße, Büffelmozzarella DOP, Parmesan 24 Monate DOP

PENNE AL POMODORINO FRESCO E BASILICO 12 €

Penne mit frischen Kirschtomaten und frischem Basilikum

PAPPARDELLE AL TARTUFO 18 €

Pappardelle mit Trüffelsoße, schwarzen Trüffeln und Parmesan 24 Monate DOP

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 16 €

Lasagne mit Ragù nach bologneser Tradition, Mozzarella, Béchamel und Parmesan 24 Monate DOP

LASAGNA DI VERDURE 14 €

Foir di Latte, getrüffelte Parmesan-creme, Lasagne mit Gemüse-mischung, Béchamel und Mozzarella

RISOTTO

RISOTTO MARRONE 22 €

Risotto mit Steinpilzen, Salsiccia und Parmesan 24 Monate DOP

RISOTTO VERDE 20 €

Risotto mit Erbsencreme, Guanciale und Parmesan 24 Monate DOP

SECONDI DI CARNE

TAGLIATA DI CARNE 29 €

Rinderstreifen mit Rucola, Parmesan 24 Monate DOP und Rosmarinkartoffeln

BISTECCA 34 €

Entrecôte vom Rind (200g) mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

SECONDI DI PESCE

FILETTO DI ORATA CON VERDURE GRIGLIATE 26 €

Doradenfilet mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

FILETTO DI SALMONE CON CREMA DI SPINACI 24 €

Lachsfilet mit Spinatcreme und Rosmarinkartoffeln

DOLCI

ESPRESSO AFFOGATO 7 €

Espresso auf Vanilleeis

TORTINO AL PISTACCHIO 12 €

Schokoladensoufflé mit flüssigem Pistazienkern und Vanilleeis

PANNA COTTA ALL' AMALFI 7,50 €

Panna cotta mit Amalfizitrone

PIZZETTA DONNA NOCCIOLA 10 €

Pizza mit Haselnusscreme und Sahne

CAFFÈ AMORE

CAFFÈ CREMA / DOPPIO 2,50 € / 3,90 €

ESPRESSO / DOPPIO 2 € / 3,50 €

ESPRESSO MACCHIATO / DOPPIO MACCHIATO 2,50 € / 3,90 €

CAPPUCCINO 2,90 €

FLAT WHITE 3,90 €

LATTE MACCHIATO 3,90 €

CAFFÈ DECAFFEINATO 2,50 €

wahlweise mit Hafermilch / wahlweise alles koffeinfrei

Für Allergene und Zusatzstoffe kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.

CIN
CIN
AMICI

GETRÄNKEKARTE

BEVANDE ANALCOLICHE

AQUA DI DONNA 0,2 L 2,50 € / 0,4 L 3,90 €

Naturale oder Frizzante

MINERALWASSER 0,25 L 2,90 € / 0,75 L 6,90 €

Selters still oder sprudel

SOFTDRINKS 0,2 L 3 € / 0,4 L 4,90 €

Pepsi, Mirinda, 7up, Spezi, Pepsi Zero

TONICS VON SCHWEPPE 0,2 L 3 € / 0,4 L 4,90 €

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer, Pomegranate

SÄFTE & NEKTARE VON VAIHINGER 0,2 L 3,50 € / 0,4 L 5,50 €

Apfel naturtrüb, Erdbeer, Johannisbeer, Maracuja, Rhabarber, Trauben

SAFT-SCHORLE ALLE SÄFTE 0,2 L 3,10 € / 0,4 L 4,90 €

RED BULL CLASSIC / SUGARFREE / WHITE EDITION 0,25 L 4,90 €

LIMONATA DELLA DONNA

MARE DI NAPOLI 0,4 L 6 €

Zitrone, Orange, Minze, Aqua frizzante

PESCA 0,4 L 6 €

Pfirsich, Zitrone, Schwarzer Tee, Basilikum

TOTÒ 0,4 L 6 €

Wassermelone, Schwarztee-Extrakt, Zitrone, Aqua frizzante, Rosmarin

VESUVIO 0,4 L 6 €

Blutorange, Rooibos Tee, Zitrone, Limette

BEVANDE CALDE

TEE VON EILLES Glas 3,90 €

Earl Grey, Grüntee, Kamillenblüten, Kräutergarten, Rooibos Vanilla, Sommerbeeren

FRISCHE MINZE Glas 3,90 €

FRISCHER INGWER Glas 3,90 €

CIOCCOLATA Glas 4,90 €

CIOCCOLATE SPECIALE Glas 6,50 €

Milkschokolade/ Weiße Schokolade/ Pistazienschokolade

BIRRA IN CISTERNA

Die Donna liebt Tankbier!

Unser Tankbier wird in gekühlten Edelstahltanks frisch aus der Brauerei geliefert. Durch den direkten Weg in Ihr Glas bewahrt es seine natürliche Frische, feine Aromatik und vollendete Balance. Ein Genuss, der Braukunst in ihrer reinsten Form widerspiegelt.

Saluti Ragazzi!

OBERDORFER HELLES 0,3 L 3,90 € / 0,5 L 4,90 € / 1,5 L PITCHER 14 €

Ein helles Vollbier, leicht malzig, mild gehopft und dezent spritzig.

UR KROSTITZER PILS 0,3 L 3,90 € / 0,5 L 4,90 € / 1,5 L PITCHER 14 €

Ein prächtiges Pilsner mit ausgeprägt feinherbem Hopfenaroma und höchster Ehrlichkeit im Geschmack.

ZWICKELBIER 0,3 L 4,50 € / 0,5 L 5.50 € / 1,5 L PITCHER 15,50 €

Goldgelbes Bier mit natürlicher Trübung, da es nicht filtriert wird. Geschmack: Würzig und getreidig im Antrunk, mit einer floralen Hopfennote und einer feinen Malzsüße. Es hat eine weiche Herbe und einen fruchtig-bitteren Abgang.

BIRRA-MIX

Biermischgetränke mit unserem frischem Tankbier

RADLER 0,3 L 3,90 € / 0,5 L 4,90 €

DIESEL 0,3 L 3,90 € / 0,5 L 4,90 €

BIRRA IN BOTTIGLIA

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI FL 0,33 L 3,90 €

BÜBLE EDELWEISSBIER/ALKOHOLFREI FL 0,5 L 5,90 €

DESPERADOS FL 0,33 L 5,50 €

ANTIPASTI PER BIRRA

Ein Glas frisch gezapftes Bier? Donna meint: das schmeckt noch besser mit unseren Antipasti dazu!

POLPETTE DELLA DONNA 6 €

frittierte Fleischbällchen aus Rindfleisch

CROSTINI CLASSICI 5 €

geröstetes Brot, EVO-Olivenöl

OLIVE' 9 €

Oliven mit Pizzabrot

PARMA 11 €

Parmaschinken 24 Monate DOP, Parmesan 24 Monate DOP, Grissini und Balsamicoessig

NAPOLETANO 6 €

frittierte Teigfäden und Salame Napoli



APERITIVO & SPRITZ

APEROL SPRITZ 8 €

Aperol, Prosecco, Aqua Frizzante

BELLINI 8 €

Pfirsichpüree, Prosecco

BLUTORANGE MIMOSA 8 €

Blutorangenlikör, Prosecco, Orangensaft

CAMPARI SPRITZ 8,50 €

Campari, Prosecco, Aqua Frizzante

DONNA SPRITZ 8,50 €

Italicus, Prosecco, Aqua Frizzante

LIMONCELLO SPRITZ 8 €

Limoncello, Prosecco, Aqua Frizzante

LILLET POMEGRANATE 8,50 €

Lillet blanc, Schweppes Pomegranate Tonic

LILLET WILDBERRY 8,50 €

Lillet blanc, Schweppes Wildberry Tonic

MELONCELLO SPRITZ 8 €

Wassermelonenlikör, Prosecco, Aqua Frizzante

SARTI SPRITZ 8,50 €

Sarti, Prosecco, Aqua Frizzante

APERITIVO & COCKTAIL ANALCOLICI

VIRGIN PFIRSICH MOJITO 7,90 €

Pfirsichpüree, Limetten, Minze, Rohrzucker, Aqua Frizzante

CIPRIANI 7,90 €

Pfirsichpüree, Apfelsaft, Zitronensaft, Vanille Sirup

GRAPEFRUIT SPRITZ 7,90 €

Grapefruit, Zuckersirup, Lime Juice, Aqua Frizzante

IPANEMA 7,90 €

Schweppes Ginger Ale, Maracujasaft, Rohrzucker, Limetten

FLOREALE SPRITZ 7,90 €

Martini Floreale, Schweppes Pomegranate Tonic, Minze



LONGDRINKS

CUBA LIBRE 9 €

Bacardi, Cola, Limetten

COCO BULL 10,50 €

Absolut, Red Bull White Edition, Minze

DARK & STORMY 11 €

Havana Club 7y, Schweppes Ginger Beer, Limetten

DONNA ROSA 10 €

Malfy Gin Rosa, Schweppes Pomegranate Tonic

GARIBALDI 9 €

Campari, Orangensaft

GIN TONIC 9,50 €

Beefeater, Schweppes Tonic Water

MOSCOW MULE 10 €

Absolut, Schweppes Ginger Beer, Gurke

LONDON MULE 10,50 €

Beefeater, Schweppes Ginger Beer, Minze

TOM COLLINS 10,50 €

Malfy Limone Gin, Zuckersirup, Zironensaft, Soda

WHISKEY COLA 10 €

Jim Beam, Cola

COCKTAILS

AMARETTO SOUR 11 €

Disaronno Amaretto, Jim Beam, Eiweiß, Maracujasaft, Zitronensaft, Zuckersirup

APEROL SOUR 10 €

Aperol, Zitronensaft, Zuckersirup, Orangensaft

BERGAMOTTO SMASH 12 €

Bombay Sapphire, Italicus, Zitronensaft, Zucker Sirup, Basilikum

ESPRESSO MARTINI 14 €

Absolut, Kahlúa, Salzkaramell, Espresso, Marshmallow

PINK FIZZ 11 €

Malfy Gin Rosa, Eiweiß, Zitronensaft, Zuckersirup

MARTINEZ 12 €

Beefeater, Antica Formula, Heering Cherry, Angostura

MOJITO 10 €

Bacardi, Limetten, Minze, Rohrzucker, Soda

NEGRONI 11 €

Antica Formula, Beefeater, Campari

PORNSTAR MARTINI 14 €

Absolut, Licor 43, Passoa, Marajucasft, Prosecco

SANGUE E SABBIA 12 €

Antica Formula, Jim Beam, Blutorangensirup, Heering Cherry

SORBETTO DI DONNA 12 €

Absolut, Limoncello, Zitronensaft, Vanillecreme



GRAPPA

NONINO GRAPPA DI MOSCATO 4 cl 5,50 €

weich und fruchtig, mit floralen Noten, Würze und cremiger Vanille im Geschmack

SIBONA GRAPPA DI BAROLO 4 cl 6,50 €

Barrique gelagert, intensiv aber nicht aufdringlich, reif und voll im Geschmack

MARZADRO GRAPPA MORBIDA 4 cl 7,50 €

Barrique gelagert, aromatisch zarter Duft, weicher und angenehmer Geschmack

DIGESTIVO

AVERNA 4cl 3,90 €

ANTICA FORMULA 4 cl 5,90 €

ABSOLUT 4cl 4,90 €

BOMBAY SAPPHIRE 4cl 5,90 €

BACARDI 4cl 4,90 €

CAMPARI 4cl 3,90 €

FRANGELICO 4cl 3,90 €

GIN MARE 4cl 6,90 €

JIM BEAM 4cl 4,90 €

JOHNNY WALKER BLACK 4cl 6,90 €

HAVANNA CLUB 3Y 4cl 4,90 €

HAVANNA CLUB 7Y 4cl 6,90 €

KAHLUA 4cl 4,90 €

MONKEY SHOULDER BATCH 27 4cl 7,90 €

MALFY GIN ROSA 4cl 5,90 €

MALFY GIN LIMONE 4cl 5,90 €

LICOR 43 4cl 5,90 €

LIMONCELLO 4cl 3,90 €

RAMAZOTTI 4cl 3,90 €

SAMBUCA MOLINARI 4cl 4,90 €

IN
VINO
VERITAS

WEIN-KARTE

IL NOSTRO VINO

Vino della Casa

BIANCO DELLA DONNA 0,2 L 6 € / Flasche 0,75 L 19 €

ROSSO DELLA DONNA 0,2 L 6,50 € / Flasche 0,75 L 21 €

ROSATO DELLA DONNA 0,2 L 6 € / Flasche 0,75 L 19 €

UN BICCHIERE DI VINO

Bianco

CHARDONNAY RENDENTORE IGP BIO 0,2 L 8 € / Flasche 0,75 L 26 €

Trocken. De Stefani S.S. Sociata. Venetien, Italien. Ohne Sulfite.

Ein eleganter Chardonnay mit dem feinen Duft von Pfirsich und Aprikose.

CRUDO CATARRATTO ZIBIBBO 0,2 L 7,50 € / Flasche 0,75 L 24 €

Halbtrocken. Mare Magnum. Sizilien, Italien.

Unverfälscht-frisch und fruchtbetont mit den Aromen von Ananas und Mango in einem tropischen Fruchtmix.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOP 0,2 L 8 € / Flasche 0,75 L 26 €

Trocken. Teruzzi. Toskana, Italien.

La dolce vita – ein richtig frischer Vernaccia mit den Aromen reifer Ananas und Zitrusfrüchten in einem mandelgetönten, belebenden Geschmack.

Rosso

MERLOT LINEA 071 IGP 0,2 L 7 € / Flasche 0,75 L 23 €

Trocken. Cantina Sacchetto. Venetien, Italien.

Ein Merlot im typischen Stil von Bella Italia – fruchtig, würzig – das ganze Aromenspektrum vereint im Glas.

CHIANTI SENSI DOP 0,2 L 8 € / Flasche 0,75 L 26 €

Trocken. Tenuta del Poggio Sensi. Toskana, Italien.

Ein richtiger Premium-Chianti – kräftiges Rubinrot mit einem unwiderstehlichen Veilchenduft und den saftigen Aromen von reifen Kirschen, Beeren und deutlichen Gewürznoten.

LE POESI VALPOLICELLA DOC 0,2 L 8 € / Flasche 0,75 L 26 €

Trocken. Cantina di Soave. Venetien, Italien.

Jugendlich und kraftvoll mit der deutlichen Frucht von Brombeere und Himbeere liegt er besonders samtig auf der Zunge.

UNA BOTTIGLIA DI VINO

Vino Bianco

CHARDONNAY ALTO ADIGE DOC Flasche 0,75 L 49 €

Trocken. Alois Lageder. Südtirol, Italien.

Feines und sehr fruchtiges Bouquet mit Aromen von Tropenfrüchten, Ananas und Aprikosen.

GAVI DEL COMUNE DI GAVI DOP Flasche 0,75 L 35 €

Trocken. Cantine San Silvestro. Piemont, Italien.

Der Weißwein-Klassiker aus Italien – harmonisch und fruchtbetont mit den saftigen Aromen von Pfirsich und exotischen Früchten in einem schmelzenden, langen Geschmack.

LUGANA DOC Flasche 0,75 L 39 €

Trocken. Cantina Fratelli Zeni. Venetien, Italien.

Herrlich frisch und vollmundig mit den delikaten Aromen von Pfirsich, Orange und Zitrus im intensiven Geschmackserlebnis.

VILLA ANTINORI BIANCO DI TOSCANA IGP Flasche 0,75 L 39 €

Trocken. Marchesi Antinori. Toskana, Italien.

Intensiv, mit fruchtigen Nuancen von Äpfeln und exotischen Früchten, mit blumigen Noten in einer ausgewogenen Balance.

Vino dell' Ospite

GRAUER BURGUNDER QUALITÄTSWEIN Flasche 0,75 L 32 €

Trocken. Weingut Gröhl. Rheinhessen, Deutschland.

Dieser Wein überzeugt mit seinem frischen und saftigen Charakter. Birnen-, Apfel- und Steinfruchtaromen tänzeln über die Zunge.

RIESLING WINKLER DACHSBERG KABINETT Flasche 0,75 L 37 €

Halbtrocken. Fruchtig. Weingut Allendorf. Rheingau, Deutschland.

Ein Vorzeige-Riesling aus dem Rheingau mit viel Eleganz und klarer Frucht. Aromen von vollreifen Pfirsichen und köstlicher Ananas in einem himmlischen Bouquet.

UNA BOTTIGLIA DI VINO

Vino Rosso

BARBERA PASSITO APPASSIMENTO DOCG Flasche 0,75 L **35 €**

Trocken. Cantine San Silvestro. Piemont, Italien.

Ein Piemonteser Amarone - kräftig und opulent mit den Aromen von Kirschen und Beeren in anregender Fruchtsüße.

DALCAMPO CHIANTI RISERVA SENSI DOP Flasche 0,75 L **45 €**

Trocken. Tenuta del Poggio Sensi. Toskana, Italien.

Ein sehr bemerkenswerter Riserva – samtig und weich mit tieffruchtigen Noten reifer Kirschen und einem Hauch von Backpflaumen mit würzigen Aromen und süßlicher Vanille in einer harmonischen Balance.

PRIMITIVO CHIAVE D'ORO IGP Flasche 0,75 L **35 €**

Trocken. Puglia Ionis Vini. Puglia, Italien.

Komplex und intensiv nach Waldbeeren und Kirsche. Erinnert an Leder, Tabak und Kakao.

SELECTION SOLER Flasche 0,75 L **59 €**

Trocken. De Stefani. Venetien, Italien.

Intensive rubinrote Färbung, fruchtiger Duft nach sehr reifen Früchten, nach in Alkohol eingelegten Pflaumen, nach Veilchen, mit hervorstechenden flüchtigen und würzigen Noten.

Vino dell' Ospite

QUINTA DA PLANSEL SWEET SECRETS TINTO Flasche 0,75 L **36 €**

Lieblich. Weingut Dorina Lindemann. Portugal.

Entdecken Sie den Charme des Sweet Secret, herrlich geschmeidig und verführerisch. Sanft und rund, voller köstlicher Beerendüfte mit fruchtigen Aromen am Gaumen.

TRIBU MONTAHUT SYRAH IGP Flasche 0,75 L **39 €**

Trocken. Calmel & Joseph. Languedoc, Frankreich.

Die erste Nase zeigt von Schattenmorellen, Zwetschgen und Schwarze Johannisbeeren. Den fruchtigen Komponenten des Bouquets gesellen sich Noten des Fass-Ausbaus wie noch mehr fruchtig-balsamische Nuancen hinzu.

UNA BOTTIGLIA DI VINO

Vino Rosato

BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO DOP Flasche 0,75 L 36 €

Trocken. Cantina Fratelli Zeni. Venetien, Italien.

Ein himmlisch fruchtiger Rosé mit köstlichen Aromen von Himbeeren, wilden Erdbeeren, Maracuja, Pfirsich und einem Hauch von Mandelblüte.

PINK PONY ROSÉ QUALITÄTSWEIN Flasche 0,75 L 39 €

Trocken. Weingut Born. Saale-Unstrut, Deutschland.

Cuvée aus Zweigelt und Portugieser. Rosige Pferdestärken – frisch und fruchtig nach reifen roten Beeren und saftigen Kirschen vereint in einem seidigen Geschmackserlebnis.

Prosecco

MIONETTO SPUMANTE VIVO 0,1L 6 € / Flasche 0,75 L 29 €

Trocken. MIONETTO SPA. Italien.

Ein frischer Schaumwein, der nach Blüten, Früchten, Mandeln und frischem Brot duftet. Aromen von goldenem Apfel, Akazie und Honig sowie Noten von Birne, Aprikose, Pfirsich und Heidelbeere definieren diesen Schaumwein.

MIONETTO PROSECCO DOC TREVISO BRUT Flasche 0,75 L 39 €

Trocken. MIONETTO SPA. Italien.

Dieser Prosecco definiert sich durch seine hell leuchtende strohgelbe Farbe, seine intensive Perlage, das fruchtige Bukett nach Golden Delicious Äpfeln, Birnen und Honig, sowie feine Aromen nach Akazie.

MIONETTO PROSECCO 0,0% ALKOHOLFREI 0,1L 7,50 € / Flasche 0,75 L 35 €

Trocken. MIONETTO SPA. Italien.

Die alkoholfreie Variante von Mionetto überzeugt durch ein feinperliges Mousseaux, eine helle strohgelbe Farbe und einen erfrischend fruchtigen Geschmack, wobei das Bouquet einen zarten Duft nach reifen Früchten, mit Noten von Zitrus und grünem Apfel aufweist.

Für Allergene und Zusatzstoffe kontaktieren Sie bitte unser Servicepersonal.

**Weine für besondere Momente aus Donnas Weinkeller...
erfragen Sie gern bei Ihrer Servicekraft.**

