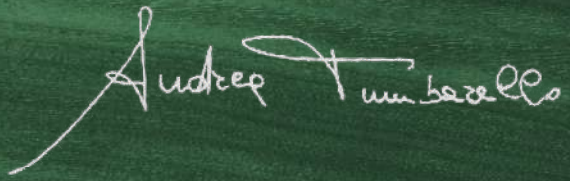
DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

FRANÇAIS | ENGLISH



Allergènes
Allergens

- **Gluten**
- **Œuf** / Egg
- **Céleri** / Celery
- **Sésame** / Sesame
- **Moutarde** / Mustard
- **Lait** / Milk
- **Soja** / Soy
- **Poisson** / Fish
- **Crustacés** / Crustaceans
- **Arachides** / Peanuts
- **Fruits à coque** / Tree nuts
- **Sulfites** / Sulphites
- **Lupin** / Lupin
- **Mollusques** / Molluscs

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

IGI inclus / IGI included

Pain
Bread

Piadina con olio e origano — 6,00 €
Piadina à l'huile d'olive et à l'origan
Piadina with extra virgin olive oil and oregano

Piadina con aglio — 6,50 €
Piadina à l'ail et au persil
Piadina with garlic and parsley

Focaccia artigianale — 6,75 €
Pain génois à l'huile d'olive et fleur de sel *(option sans gluten disponible)*
Genoese bread with olive oil and sea salt flakes *(gluten-free option available)*

Piadina alla gorgonzola — 8,50 €
Piadina au gorgonzola
Piadina with gorgonzola

Salades
Salads

"Don Giovanni" — 15,00 €
Laitue, tomate, oignon, thon, maïs, œuf dur, anchois, olives et mozzarella
Lettuce, tomato, onion, tuna, sweetcorn, hard-boiled egg, anchovies, olives and mozzarella

"Caprese" — 16,00 €
Tomate, mozzarella di bufala, huile d'olive, basilic et origan
Tomato, buffalo mozzarella, olive oil, basil and oregano

IGI inclus / IGI included

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

Entrées
Starters

Il nostro tagliere di salumi — 20,50 €
Assortiment de charcuterie italienne
Selection of Italian cured meats

Provolone — 14,00 €
Fromage fondu à l'origan
Melted cheese with oregano

Provolone alla pizzaiola — 15,00 €
Fromage fondu à la sauce tomate, olives noires, oignon rouge, basilic et origan
Melted cheese with tomato sauce, black olives, red onion, basil and oregano

Carciofi fritti y pecorino — 8,00 €/unité
Artichauts confits et frits, pecorino et poivre noir
Fried confit artichokes with pecorino and black pepper

Melanzane alla parmiggiana — 15,00 €
Aubergine à la tomate, mozzarella et parmigiano reggiano
Aubergine with tomato, mozzarella and parmigiano reggiano

Vitello tonnato — 30,00 €
Carpaccio de veau de lait, sauce au thon, câpres frites, olives noires déshydratées, fleur de sel, huile d'olive et poivre noir, servi avec des gressins
Milk-fed veal carpaccio, tuna sauce, fried capers, dehydrated black olives, sea salt flakes, olive oil and black pepper, served with grissini

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

IGI inclus / IGI included

Entrées
Starters

Fiori di zucca — 8,50 €/unité
Fleur de courgette, mozzarella, safran, pecorino
Courgette flower, mozzarella, saffron, pecorino

Zuppa minestrone alla genovese — 17,00 €
Soupe de légumes de saison, pesto génois, gressins et pâtes tubetti rigati
Seasonal vegetable soup, Genoese pesto, grissini and tubetti rigati pasta

Burrata Pugliese — 21,00 €
Burrata fraîche, huile d'olive, poivre, origan et sauce tomate piquante
Fresh burrata with olive oil, pepper, oregano and spicy tomato sauce

Carpaccio di polpo — 25,00 €
Carpaccio de poulpe, poudre d'olives noires déshydratées, jus de citron et d'orange, huile d'olive
Octopus carpaccio, dehydrated black olive powder, lemon and orange juice, extra virgin olive oil

Carpaccio di entrecôte — 33,00 €
Entrecôte de blonde de Galice, roquette, parmigiano reggiano, citron, huile d'olive et toasts de pinsa
Galician Blond beef entrecôte, rocket, parmigiano reggiano, lemon, olive oil and pinsa romana toasts

IGI inclus / IGI included

DON GIOVANNI RISTORANTE SOLDEU

Spécialités à la truffe
Truffle specialities

Uovo "Millesimè" — 28,00 €
Jaune d'œuf fermier, caviar de truffe, lamelles de truffe et crème de cèpes
Free-range egg yolk, truffle caviar, truffle shavings and porcini cream

Uovo con tartufo nero — 26,00 €
Œuf fermier frit, sel à la truffe, lamelles de truffe et caviar de truffe noire
Fried free-range egg, truffle salt, truffle shavings and black truffle caviar

Taglioini con tartufo nero — 27,00 €
Pâtes, bouillon de volaille, beurre, poudre de truffe et truffe en lamelles
Pasta, chicken broth, butter, truffle powder and sliced truffle

Burrata pugliese con tartufo — 26,00 €
Burrata fraîche, huile d'olive, poudre de truffe, fleur de sel et truffe en lamelles
Fresh burrata, olive oil, truffle powder, sea salt flakes and sliced truffle

IGI inclus / IGI included

Risotto

Risotto al gorgonzola — 20,00 €
Risotto de riz Acquerello à la crème de gorgonzola, beurre, poivre noir et persil
Acquerello rice risotto with gorgonzola cream, butter, black pepper and parsley

Risotto al funghi e tartufo nero — 33,00 €
Risotto de riz Acquerello aux cèpes, parmigiano, beurre à la truffe et lamelles de truffe noire
Acquerello rice risotto with porcini, parmigiano, truffle butter and black truffle shavings

Risotto al nero di seppia — 25,00 €
Risotto noir de riz Acquerello aux petits calamars et 'nduja
Acquerello black rice risotto with baby squid and 'nduja

Pâtes courtes
Short pasta

Garganelli amatriciana — 19,50 €
Garganelli à la sauce tomate, guanciale et pecorino romano
Garganelli with tomato sauce, guanciale and pecorino romano

Rigatoni alla norma — 19,50 €
Rigatoni à l'aubergine, sauce tomate, basilic, ail, persil et ricotta affinée râpée
Rigatoni with aubergine, tomato sauce, basil, garlic, parsley and grated aged ricotta

Mezze penne alla diavola — 19,00 €
Mezze penne à la sauce tomate, piment, crème et parmigiano reggiano
Mezze penne with tomato sauce, chilli, cream and parmigiano reggiano

IGI inclus / IGI included

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

Pâtes longues
Long pasta

Tagliatelle alla bolognese — 20,00 €
Tagliatelle au veau haché, oignon, céleri, carotte, tomate et parmigiano reggiano
Tagliatelle with minced veal, onion, celery, carrot, tomato and parmigiano reggiano

Pappardelle al funghi porcini — 21,00 €
Pappardelle aux cèpes, ail et parmigiano reggiano
Pappardelle with porcini, garlic and parmigiano reggiano

Fettuccine con calamaretti e vongole — 23,00 €
Fettuccine aux petits calamars, palourdes, ail, persil et 'nduja (piquant)
Fettuccine with baby squid, clams, garlic, parsley and 'nduja (spicy)

Spaghetti

Spaghetti alla bosconara — 30,00 €
Spaghetti aux cèpes, lamelles de truffe, jaune d'œuf, poivre et pecorino
Spaghetti with porcini, truffle shavings, egg yolk, pepper and pecorino

Spaghetti alla gambonara — 32,00 €
Spaghetti à la crevette rouge fumée, brandy, jaune d'œuf et poivre
Spaghetti with smoked red prawn, brandy, egg yolk and pepper

Options sans gluten disponibles
Gluten-free options available

Pâtes sèches disponibles
Dried pasta available

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

IGI inclus / IGI included

Spaghetti

Spaghetti Napoli — 18,00 €

Spaghetti à la sauce tomate, basilic et parmigiano reggiano

Spaghetti with tomato sauce, basil and parmigiano reggiano

Spaghetti al pesto — 19,00 €

Spaghetti au basilic, huile d'olive, pignons, ail, pecorino et parmigiano reggiano

Spaghetti with basil, olive oil, pine nuts, garlic, pecorino and parmigiano reggiano

Spaghetti aglio, olio e peperoncino del nonno — 19,00 €

Spaghetti à l'ail, huile d'olive, piment, anchois, tomates cerises et parmigiano reggiano

Spaghetti with garlic, olive oil, chilli, anchovies, chopped cherry tomatoes and parmigiano reggiano

Spaghetti alla puttanesca — 22,00 €

Spaghetti aux olives noires, anchois, câpres, sauce tomate, parmigiano reggiano, basilic et 'nduja

Spaghetti with black olives, anchovies, capers, tomato sauce, parmigiano reggiano, basil and 'nduja

Spaghetti alla carbonara l'originale — 19,50 €

Spaghetti au guanciale, jaune d'œuf, poivre et pecorino

Spaghetti with guanciale, egg yolk, pepper and pecorino cheese

Options sans gluten disponibles
Gluten-free options available

Pâtes sèches disponibles
Dried pasta available

IGI inclus / IGI included

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

Pâtes fraîches farcies
Fresh filled pasta

Fagottini formaggio e pera — 22,00 €
Fagottini farcis de ricotta et de poire, crème de gorgonzola et parmigiano reggiano
Fagottini filled with ricotta and pear, gorgonzola cream and parmigiano reggiano

Cappellacci di zucca — 23,00 €
Cappellacci farcis au potiron, persil et scamorza gratinée
Cappellacci filled with pumpkin, parsley and gratinated scamorza

Lunetti di vitello d'Andorra con tartufo nero — 30,00 €
Lunetti de veau d'Andorre à la truffe noire et parmigiano reggiano
Andorran veal lunetti with black truffle and parmigiano reggiano

Ravioli di spinaci e ricotta — 23,00 €
Ravioli épinards et ricotta, crème, citron, sauge et parmigiano reggiano
Spinach and ricotta ravioli, cream, lemon, sage and parmigiano reggiano

IGI inclus / IGI included

Gnocchi

Gnocchi al pomodoro e basilico — 18,00 €

Gnocchi à la sauce tomate, basilic et parmigiano reggiano

Gnocchi with tomato sauce, basil and parmigiano reggiano

Gnocchi al pesto — 19,00 €

Gnocchi au basilic, huile d'olive, pignons, pecorino et parmigiano reggiano

Gnocchi with basil, olive oil, pine nuts, pecorino and parmigiano reggiano

Gnocchi quattro formaggi — 19,00 €

Gnocchi à la crème de provolone, parmigiano reggiano, gorgonzola et pecorino

Gnocchi with provolone cream, parmigiano reggiano, gorgonzola and pecorino

Gnocchi ibérico — 24,00 €

Gnocchi à la presa ibérique, aillets, cèpes, brandy, jus de viande, tomates séchées et parmigiano reggiano

Gnocchi with Iberian pork presa, spring garlic, porcini, brandy, meat jus, sun-dried tomatoes and parmigiano reggiano

IGI inclus / IGI included

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

Pizzas

Margherita — 17,50 €
Sauce tomate, mozzarella, parmigiano reggiano, basilic et origan

Tomato sauce, mozzarella, parmigiano reggiano, basil and oregano

Napoli — 18,00 €
Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives noires et origan

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives and oregano

Diavola — 21,00 €
Sauce tomate, mozzarella, Spianato Calabrese, olives noires et origan

Tomato sauce, mozzarella, Spianato Calabrese, black olives and oregano

Bologna — 25,50 €
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mortadelle de Bologne, stracciatella, tomates cerises et pistaches

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, Bologna mortadella, stracciatella, cherry tomatoes and pistachios

Prosciutto e funghi — 20,00 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais émincés et origan

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, fresh sliced mushrooms and oregano

Options sans gluten disponibles
Gluten-free options available

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

IGI inclus / IGI included

Pizzas

Bufala — 20,00 €
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, mozzarella di bufala, roquette et origan

Tomato sauce, mozzarella, chopped cherry tomatoes, buffalo mozzarella, rocket and oregano

Bismarck — 19,50 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf et origan

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, baked egg and oregano

Quattro formaggi — 21,00 €
Crème, fontina, gorgonzola, parmigiano reggiano, fromage de chèvre et origan

Cream, fontina, gorgonzola, parmigiano reggiano, goat's cheese and oregano

Calzone — 21,00 €
Pizza pliée à la sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais émincés, œuf et origan

Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, cooked ham, fresh sliced mushrooms, egg and oregano

Andrea — 21,00 €
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais émincés, Spianato Calabrese, œuf et origan

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, fresh sliced mushrooms, Spianato Calabrese, egg and oregano

Options sans gluten disponibles
Gluten-free options available

IGI inclus / IGI included

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

Pizzas

Coppa — 25,00 €
Sauce tomate, coppa, mâche, pignons, pesto et tomates cerises

Tomato sauce, coppa, lamb's lettuce, pine nuts, pesto and cherry tomatoes

Miele y noci — 24,00 €
Crème, mozzarella fior di latte, gorgonzola, miel, noix et persil

Cream, mozzarella fior di latte, gorgonzola, honey, walnuts and parsley

Andorrana — 25,00 €
**Sauce tomate, mozzarella, botifarra de « Cal Jordi »,
fromage de chèvre, oignon caramélisé et miel de montagne**

Tomato sauce, mozzarella, "Cal Jordi" botifarra sausage,
goat's cheese, caramelised onion and mountain honey

Burrata — 26,00 €
Sauce tomate, burrata, jambon de Parme, roquette et tomates confites

Tomato sauce, burrata, Parma ham, rocket and confit tomatoes

Carbonara — 23,00 €
Sans tomate, avec mozzarella, guanciale croustillant, pecorino romano, poivre noir et jaune d'œuf

No tomato, with mozzarella, crispy guanciale, pecorino romano, black pepper and egg yolk

Bosconara — 30,00 €
Sans tomate, truffe, mozzarella, cèpes, lamelles de truffe, jaune d'œuf, poivre et pecorino

No tomato, truffle, mozzarella, porcini, truffle shavings, egg yolk, pepper and pecorino

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

IGI inclus / IGI included

Viandes
Meat

Tagliata con parmigiano reggiano e rucula — 34,00 €
Tagliata d'entrecôte de veau, parmigiano, roquette et « nos » frites
Veal sirloin tagliata with parmigiano, rocket and "our" fries

Bistecca alla milanese — 30,00 €
Escalope de veau de lait panée à la milanaise et « nos » frites
Milanese-style breaded milk-fed veal steak with "our" fries

Poissons
Fish

Salmone alla griglia — 29,00 €
Saumon grillé au beurre de basilic, tomate mi-séchée et zeste de citron
Grilled salmon with basil butter, semi-dried tomato and lemon zest

IGI inclus / IGI included

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

Desserts

Tiramisù — 10,00 €

Crème de mascarpone aux cantucci (biscuits aux amandes), café et Marsala doux

Mascarpone cream with cantucci (almond biscuits), coffee and sweet Marsala

Panettone fritto con gelato di vaniglia — 13,00 €

Pain perdu de panettone, glace à la vanille

Panettone French toast with vanilla ice cream

Fondente al cioccolato, gelato di pistacchio — 13,50 €

Coulant au chocolat, glace à la pistache et caramel au beurre salé

Chocolate fondant with pistachio ice cream and salted butter caramel

Torta di formaggio con coulis di pistacchio — 13,50 €

Gâteau au fromage, coulis de pistache

Cheesecake with pistachio coulis

Affogato — 13,00 €

Café expresso, glace à la vanille, noisettes caramélisées et Nutella

Espresso, vanilla ice cream, caramelised hazelnuts and Nutella

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

IGI inclus / IGI included

Nos glaces artisanales

Our artisan ice creams

Bibi e Bibo · Prix par boule / Price per scoop **5,50 €**

Limoncello
Liqueur de citron italienne / Italian lemon liqueur

Limone
Citron / Lemon

Citrus
Agrumes / Citrus

Fragola e limone
Fraise et citron / Strawberry and lemon

Cioccolato
Chocolat / Chocolate

Dulce de leche
Confiture de lait / Dulce de leche

Pistacchio
Pistache / Pistachio

Vaniglia
Vanille / Vanilla

Mango e maracuja
Mangue et fruit de la passion / Mango and passion fruit

Sorbetto di lampone e menta
Sorbet framboise et menthe / Raspberry and mint sorbet

Tiramisù
Tiramisu / Tiramisu

Ciliegia
Cerise / Cherry

Suppléments pour ingrédients extra : **5,00 €**
Supplements for extra ingredients:

Burrata **10,00 €**

Truffe / Truffle **15,00 €**

IGI inclus / IGI included

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU

DON GIOVANNI
RISTORANTE
SOLDEU