

 **DON GIOVANNI**  
RISTORANTE  
SOLDEU



FRANÇAIS | ENGLISH

*Andreea Tumbarello*

# *Allergènes*

## *Allergens*

---



**Gluten**



**Oeufs / Eggs**



**Céleri / Celery**



**Sésame / Sesame**



**Moutarde / Mustard**



**Lait / Milk**



**Soy**



**Poissons / Fish**



**Crustcé / Crustacean**



**Cacahuètes / Peanuts**



**Fruits secs / Nuts**



**Sulfite / Sulphite**



**Graine de lupin / Lupin beans**



**Mollusque / Mollusk**

## ***Pain*** ***Bread***

### ***Piadina con olio e origano***

Piadina with EVOO & oregano  
Piadina, huile d'olive et origan

 **5,50 €**

### ***Piadina con aglio***

Piadina with garlic and persil  
Piadina ail et persil

  **5,50 €**

### ***Focaccia artigianale***

Genovese bread with olive oil & salt flakes (we have a gluten free option)  
Pain génois, huile d'olive et fleur de sel (nous avons des choix sans gluten)

 **6,75 €**

### ***Piadina allá gorgonzola***

Piadina with gorgonzola  
Piadina avec gorgonzola

  **8,50 €**

IGI include / IGI included

## *Salades*

### *Salads*

#### *“Don Giovanni”*

Lettuce, tomato, onion, tuna, sweetcorn, hard-boiled egg, anchovies, olives & mozzarella  
Laitue, tomate, oignons, thon, maïs doux, anchois, olives et mozzarella

  15,00 €

#### *“Caprese”*

Tomato slices, buffalo mozzarella, olive oil, basil & oregano  
Tomates, mozzarella de búfala, huile d'olives, basilic et origan

 15,50 €

#### *Insalata di pomodori e salsa tonnata*

Tomatoes, tonnato sauce, boiled eggs, tuna belly, and black olives  
Tomates, sauce tonnata, œufs durs, ventrèche de thon et olives noires

  19,00 €

## *Entrées*

### *Starters*

#### *Il nostro tagliere di salumi*

Assorted Italian cold meats

Assortiment de charcuterie Italienne

 20,50 €

#### *Carpaccio Di Zucca*

Zucchini, toasted pine nuts, lemon, EVOO, ricotta salata, parmigiano reggiano, and arugula

Courgettes, pignons grillés, citron, huile d'olive vierge extra, ricotta salata, parmigiano reggiano et roquette

  16,50 €

#### *Provolone*

Melted cheese with oregano

Fromage fondue et origan

 13,50 €

#### *Provolone alla pizzaiola*

Melted cheese with tomato sauce, black olives, red onion, basil and oregano

Fromage fondue et sauce tomates, olives noires, oignons rouges, basilic et origan

 14,50 €

#### *Carciofi fritti y pecorino*

Fried candied artichokes with pecorino cheese & black pepper

Artichauts confits frits, avec pecorino et poivre noir

 8,00 €/unit

#### *Melanzane alla parmiggiana*

Eggplant with tomato, mozzarella & grana padano cheese

Aubergine avec tomates, mozzarella & fromage grana padano

 14,00 €

IGI include / IGI included

## *Entrées*

### *Starters*

#### *Fiori di zucca*

Zucchini flower, mozzarella, saffron, pecorino  
Fleur de courgette, mozzarella, safran, pecorino

  **8,50 €/unit**

#### *Zuppa minestrone alla genovese*

Soup of seasonal vegetables, Genovese pesto, grissini & tubetti rigatti pasta  
Soupe minestrone de légumes saison, pesto vert, grissini et tubetti rigatti

  **16,00 €**

#### *Burrata Pugliese*

Fresh burrata with olive oil, pepper, oregano & spicy tomato sauce  
Burrata fraîche et huile d'olive, poivre, origan & sauce tomate aux épices

 **20,50 €**

#### *Carpaccio di polpo*

Octopus carpaccio with rocket, dried black olive powder, lemon and orange juice & EV00  
Carpaccio de poulpe et roquette, poudre d'olive noire, citron et jus d'orange & AVOE

 **25,00 €**

#### *Carpaccio di entrecôte*

Galician blond beef entrecôte, arugula, parmigiano reggiano, lemon, EV00, and Roman-style toast  
Entrecôte de vache galicienne, roquette, parmigiano reggiano, citron, huile d'olive vierge extra et toasts de pines romaines

  **33,00 €**

## Risotto

### *Risotto al gorgonzola*

Acquerello risotto with gorgonzola, butter, black pepper & parsley cream  
Risotto de riz Acquerello á la crème de gorgonzola, beurre, poivre noir et persil

 19,00 €

### *Risotto al funghi e tartufo nero*

Acquerello risotto with boletus, parmesan cheese, truffle butter & sliced truffle  
Risotto au cèpes, fromage parmesan, beurre de truffe & lamelles de truffe

 32,50 €

### *Risotto al nero di seppia*

Black Acquerello risotto with baby squid & a spicy touch of ´nduja  
Riz noir au calamar et ´nduja (piquant)

  23,00 €

## Pâtes courtes

### *Short pasta*

### *Garganelli amatriciana*

Gargamelle with tomato sauce, guanciale pork jowl and pecorino romano cheese  
Graganellí, sauce á la tomate, guanciale et fromage romain pecorino

  18,40 €

### *Rigatoni alla norma*

Rigatoni with eggplant, tomato sauce, basil, garlic, parsley & grated ricotta cheese  
Rigatoni aux aubergines, sauce tomate, basilic, ail, persil et ricotta affiné

  17,90 €

### *Mezze penne alla diavola*

Mezze penne with tomato sauce, chili pepper, cream & grana padano cheese  
Mezze penne et sauce tomate, piment, crème et grano padano

  17,40 €

IGI incluse / IGI included

# *Pâtes llongues*

## *Long pasta*

### *Tagliatelle alla bolognese*

Tagliatelle with ground beef, onion, celery, carrot, tomato & grana padano cheese

Tagliatelles et viande hachée, oignons, céleri, carottes, tomate & fromage grana padano

   **18,00 €**

### *Pappardelle al funghi porcini*

Pappardelle with boletus edulis, garlic & grana padano cheese

Pappardelles et cèpes, ail et fromage grana padano

  **19,00 €**

### *Fettuccine con calamaretti e vongole*

Fettuccine with baby squid, clams, garlic, parsley & 'nduja (spicy)

Fettuccine et petits calamars, pétoncles, ail, persil & nduja (piquant)

  **22,50 €**

We have gluten-free options  
Nous avons des choix sans gluten

We have Benedetto Cavalieri dry pasta  
Nous avons des pâtes sèches Benedetto Cavalieri

## *Spaguetis*

### *Spaghetti*

#### *Spaghetti alla bosconara*

Spaghetti with boletus edulis, sliced truffle, egg yolk, pepper & pecorino cheese  
Spaghetitis et cèpes, lamelles de truffes, jaune d'œuf, pouvre noir et pecorino

   **30,00 €**

#### *Spaghetti aglio, olio e peperoncino del nonno*

Spaghetti with garlic, olive oil, chili pepper, anchovy, diced cherry tomato & grana padano cheese  
Spaghetitis et ail, AOVE, guindilla, anchois, tomate cherry en morceaux et grana padano

   **18,00 €**

#### *Spaghetti Napoli*

Spaghetti with tomato sauce, basil & grana padano cheese  
Spaghetitis, sauce à la tomate, basilic et fromage grana padano

  **18,00 €**

#### *Spaghetti al pesto*

Spaghetti with basil, olive oil, pine nuts, garlic, pecorino cheese & parmesan cheese  
Spaghetitis au basilic, huile d'olive, pignons de pin, ail, fromage pecorino & fromage parmesan

   **18,00 €**

#### *Spaghetti alla carbonara l'originale*

Spaghetti with "guanciale" pork jowl, egg yolk, pepper & pecorino cheese  
Spaghetitis et guanciale, jaune d'œuf, piment et fromage pecorino

   **18,50 €**

We have gluten-free options  
Nous avons des choix sans gluten

We have Benedetto Cavalieri dry pasta  
Nous avons des pâtes sèches Benedetto Cavalieri

IGI include / IGI included

 **DON GIOVANNI**  
RISTORANTE  
SOLDEU

## *Pâta faïches farcies*

*Stuffed fresh pasta*

### *Fagottini formaggio e pera*

Fagottini stuffed with ricotta cheese, pear with gorgonzola cream & grana padano cheese

Fagottini farcis de fromage ricotta, poire à la crème de gorgonzola et grana padano

  **19,90 €**

### *Capellacci di zucca*

Cappellacci stuffed with pumpkin, parsley and scamorza cheese au gratin

Cappellacci farcis à la citrouille, persil et scamorza gratinée

  **23,00 €**

### *Lunetti di vitello d'Andorra*

Lunetti de veau d'Andorre, brasé délicat, jus réduit et Parmigiano Reggiano

Andorran veal lunetti, delicate braise, reduced jus and Parmigiano Reggiano

     **23,00 €**  
    

# Gnocchi

## Gnocchi

### *Gnocchi al pomodoro e basilico*

Gnocchi with tomato sauce, basil & grana padano cheese

Gnocchi et sauce tomate, basilic & fromage grana padano

  17,50 €

### *Gnocchi al pesto*

Gnocchi with basil, olive oil, pine nuts, pecorino cheese & parmesan cheese

Gnocchi et basilic, huile d'olive, pignons de pins, fromage pecorino et parmesan reggiano

   17,50 €

### *Gnocchi quattro formaggi*

Gnocchi with provolone cheese, mozzarella, parmesan cheese & gorgonzola cheese

Gnocchi et fromage parmesan, fromage gorgonzola & provolone

  17,50 €

### *Gnocchi ibérico*

Gnocchi with "presa ibérica" (pork meat), garlic sprouts, boletus edulis, meat juice, dried tomatos & grana padano cheese

Gnocchi et presa Ibérique (porc), ail tendre, sauce de viande, tomates séchées et grana padano

   24,00 €

IGI include / IGI included

# *Pizzas*

## *Pizza*

### *Margherita*

Sauce tomate, mozzarella, basilic et origan  
Tomato sauce, mozzarella, basil & oregano

  **16,50 €**

### *Napoli*

Sauce tomate, mozzarella, anchois, olives noires & origan  
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olives & oregano

   **17,00 €**

### *Diavola*

Sauce tomate, mozzarella, Spianato Calabrese, olives noires et origan  
Tomato sauce, mozzarella, Spianato Calabrese, black olives & oregano

  **21,00 €**

### *Bologna*

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, mortadelle de Bologne, stracciatella, tomates cerises et pistaches  
Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Bologna mortadella, stracciatella, cherry tomatoes and pistachios

   **25,50 €**

We have gluten-free options / Nous avons des choix sans gluten

## *Pizzas*

### *Pizza*

#### *Prosciutto e funghi*

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom and oregano  
Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, champignons en lamelles et origan

  **20,00 €**

#### *Bufala*

Tomato sauce, mozzarella, diced cherry tomato, buffalo mozzarella, Lamb's lettuce and oregano  
Sauce tomate, mozzarella, tomates cherry en morceaux, mozzarella di bufala, mâche et origan

  **19,50 €**

#### *Bismarck*

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, poached egg and oregano  
Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, œuf mollet et origan

   **18,50 €**

#### *Quattro formaggi*

Cream, fontina cheese, gorgonzola, parmigiano reggiano, goat cheese and oregano  
Crème, fontina, gorgonzola, parmigiano reggiano, fromage de chèvre et origan

  **20,00 €**

We have gluten-free options / Nous avons des choix sans gluten

IGI include / IGI included

## *Pizzas*

### *Pizza*

#### *Calzone*

Folded pizza with tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom, egg & oregano

Pizza pliée, sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, lamelles de champignons, oeuf et origan

   **20,00 €**

#### *Andrea*

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, sliced fresh mushroom, Spianato Calabrese, poached egg & oregano

Sauce tomate, mozzarella, jambon d'York, champignons en lamelles, Spianato Calabrese et origan

   **20,90 €**

#### *Coppa*

Sauce tomate, coppa, mâche, pignons, sauce pesto et tomates cerises

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

   **24,50 €**

#### *Miele y noci*

Crème de lait, mozzarella fior di latte, gorgonzola, miel, noix et persil

Milk cream, fior di latte mozzarella, gorgonzola, honey, walnuts and parsley

   **23,50 €**

We have gluten-free options / Nous avons des choix sans gluten

## *Pizzas*

### *Pizza*

#### *Andorrana*

Sauce tomate, mozzarella, saucisse catalane de "Cal Jordi", fromage de chèvre, oignon caramélisé et miel de montagne

Tomato sauce, mozzarella, "Cal Jordi" sausage, goat cheese, caramelized onion and mountain honey

  **24,50 €**

#### *Burrata*

Sauce tomate, burrata, jambon de Parme, roquette et tomates confits

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

  **26,00 €**

#### *Carbonara*

Without tomato, mozzarella, crunchy guanciale pork jowl, pecorino romano cheese, black pepper and egg yolk

Guanciale croustillant, pecorino romain, poivre du moulin et jaune d'œuf

   **23,00 €**

#### *Bosconara*

Sans tomate, truffe, mozzarella, cèpes, lamelles de truffe, jaune d'œuf, poivre et pecorino

Base without tomato, truffle, mozzarella, porcini mushrooms, truffle slices, egg yolk, pepper, and pecorino

   **30,00 €**

We have gluten-free options / Nous avons des choix sans gluten

IGI include / IGI included

## *Viandes*

### *Meat*

#### *Tagliatta con parmigiano reggiano e rucola*

Sliced entrecote with parmesan cheese, rocket and hand-cut chips

Tagliatta d'entrecôte et parmesan reggiano et roquette et pommes de terre frites

  33,50 €

#### *Bistecca alla milanese*

Breaded veal steak with hand-cut chips

Milanaise de veau et pommes de terres frites maison

   28,00 €

## *Poissons*

### *Fish*

#### *Salmone alla griglia*

Roasted salmon with basil, dry tomato and citrus butter

Saumon grillé au beurre de basilic, tomates mi-séchées et zeste de citron

  28,00 €

## *Postres*

### *Desserts*

#### *Tiramisú*

Mascarpone cream with cantucci (almond biscuits), coffee & sweet Marsala wine  
Crème de mascarpone aux cantucci (biscuits aux amandes), café et vin doux de Marsala

   9,00 €

#### *Tazza di Fragole*

Strawberry cup "La Bona Fruta" with vanilla mascarpone whipped cream  
Coupe de fraises "La Bona Fruta" avec crème fouettée à la vanille et mascarpone

 13,50 €

#### *Fondente al cioccolato, gelato de pistacchio*

Chocolate coulant with pistachio ice cream and salted butter caramel  
Coulant au chocolat avec glace à la pistache et caramel au beurre salé

  13,00 €

#### *Torta di formaggio*

Cheesecake  
Tarte au fromage

  10,00 €

#### *Affogato*

Espresso coffee, vanilla ice cream, caramelized hazelnuts and Nutella  
Café expresso, glace à la vanille, noisettes caramélisées et Nutella

   12,50 €

## *Glaces et Sorbets*

### *Ice creams and Sorbets*

#### *Limone*

Lemon / Sorbet au citron

8,50 €

#### *Limoncello*

Limoncello sorbet / Sorbet limoncello

8,50 €

#### *Cioccolato*

Chocolat

  9,50 €

#### *Cioccolato e menta*

Chocolate and mint / Chocolat et menthe

  9,50 €

#### *Vaniglia*

Vanille

  9,50 €

#### *Fragola*

Strawberry / Fraises

9,50 €

#### *Yogurt greco*

Greek yogurt / Glace au yogourt

 9,50 €

#### *Dulce de leche porteño*

"El Porteño" dulce de leche caramel / Glace de confiture de lait

 9,50 €

#### *Pistacchio*

Pistacho ice cream / Glace á la pistache

  9,50 €

#### *Torrone*

Turron ice cream / Glace de turron

   9,50 €

***Suppléments pour ingrédients supplémentaires :***  
***Supplements for extra ingredients:***

**5,00 €**

**Burrata**

**10,00 €**

**Truffe / Truffle**

**15,00 €**

**IGI incluse / IGI included**



 **DON GIOVANNI**  
RISTORANTE  
SOLDEU