

LUNCH

12.30 - 18.00

BRUNCH

dal venerdì alla domenica

12.30 - 15.00

Scelta di due piatti, un calice di vino,
spremuta d'arancia, acqua e caffè

from Friday to Sunday

12.30 - 15.00

*Two dishes of your choice, a glass of wine,
orange juice, water and coffee*

45€

DONNA 

B I S T R O T

Tutto è cominciato con un viaggio in Italia alla ricerca dell'eccellenza.

Da nord a sud, andando alla scoperta di aziende agricole che condividessero i nostri valori imprescindibili. Ci siamo fermati solo laddove abbiamo incontrato contadini visionari e allevatori illuminati, rispettosi dei rituali antichi, dell'ambiente e degli animali e a loro abbiamo affidato un ruolo fondamentale: essere custodi e testimoni della massima qualità della nostra cucina.

Grazie a questa attenta selezione, potrete assaggiare i polli della Società Agricola San Bartolomeo di Viterbo, dove gli animali crescono nell'aia nutrendosi naturalmente e il Caciocavallo Podolico Lucano, presidio Slow Food prodotto dal latte delle mucche podoliche che pascolano sull'Appennino meridionale. E ancora, le farine biologiche del Mulino Marino di Cossano Belbo, in provincia di Cuneo, per arrivare alle carni toscane di Chianina e Cinta Senese. Il viaggio è poi continuato tra le pagine di ricettari, nostrani e stranieri, per comporre un menù poliedrico e trasversale, che rendesse omaggio alla tradizione italiana e la arricchisse di contrasti inaspettati e ispirazioni contemporanee.

Abbiamo lavorato per offrirvi il migliore riassunto gastronomico che potessimo immaginare e ci auguriamo che, sfogliando queste pagine e assaggiando i nostri piatti, sentirete la genuinità degli ingredienti e l'artigianalità del fatto a mano, ricorderete sapori della vostra infanzia e resterete stupiti dai nostri abbinamenti inattesi.

It all began with a journey in Italy in search of excellence. From the north to the south, discovering farms that share our core values.

We only stopped when and where we met visionary farmers and enlightened breeders, respectful of ancient rituals, of the environment and of the livestock and it is in these very people that we have entrusted a fundamental role: to be guardians and witnesses of the highest quality which prevails from our kitchen.

Thanks to this careful selection, you can savour chicken from the San Bartolomeo Agricultural Company of Viterbo, where the farm animals are bred in open air feeding naturally and the Podolico Caciocavallo Lucano, Slow Food presidium produced from milk of podolic cows grazing on the southern Apennines.

Not to mention the organic flours from the Cossano Belbo Marine Mill, in the province of Cuneo and Tuscan meats of Chianina and Cinta Senese.

The journey continues between the pages of both local and international recipes, to compose a multifaceted and transversal menu, to pay homage to the Italian tradition and enriching it with unexpected contrasts and contemporary inspirations.

We have worked to offer you the best gastronomic summery that we could imagine and we hope that flicking through these pages and tasting our dishes, you will feel the genuineness of the ingredients and the craftsmanship of the home-made, that you will remember flavours from your childhood and you will be amazed by our unexpected combinations.

La classica caprese
The traditional caprese salad

14.

Cesar salad
Cesar salad

16.

L'insalata esotica
misticanza, mango, avocado, finocchi, salmone affumicato

Exotic salad
mixed salad, mango, avocado, fennel and smoked salmon

16.

Cous cous di verdure al profumo di menta
Mint scented vegetables couscous

12.

Salmone e avocado con toast al burro
Salmon avocado with toast and butter

16.

Roast beef con rucola e grana
Roast beef with rocket salad and parmesan

18.

DONNA 

B I S T R O T

Tagliere di salumi e formaggi
Cold cuts and cheese

16.

Uova alla benedict / omelette / "acqua sala"
Eggs benedict / omelette / "acqua sala"

16.

Il nostro club sandwich
Our club sandwich

20.

Elizabeth burger
Elizabeth burger

22.

I primi della tradizione romana
Roman tradition pasta

18.

Filetto di manzo con patatine fritte
Beef fillet with French fries

24.

Pesce spada alla mediterranea
Mediterranean style swordfish

26.

DONNA 

B I S T R O T

DOLCI
DESSERT

Il nostro tiramisù
Our tiramisù

12.

La torta caprese con ...
Caprese cake with...

12.

Tagliata di frutta di stagione
Seasonal fruit

12.

Gelati
Ice cream

8.

DONNA 

B I S T R O T