

BISTROT

dalle 12.30 alle 14.00

dalle 18.00 alle 23.00

from 12.30 to 14.00

from 18.00 to 23.00

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 pa-
scolano 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.

ANTIPASTI STARTERS

Polpo verace scottato servito con mousse di burrata
lucana e granella di pistacchio Igp di Stigliano

*Seared octopus served with "lucana" burrata cheese
mousse and "Stigliano" chopped pistachios*

23.

Crema di topinambur gorgonzola
e cioccolato fondente

*Jerusalem artichoke cream, gorgonzola blue cheese
and dark chocolate*

18.

Carpaccio di vitellino marinato all'aglianico del Vulture
su misticanza e scaglie di caciocavallo podolico

*Marinated calf carpaccio with "Aglianico
del Vulture" red wine, mixed salad
and "podolico caciocavallo" cheese flakes*

22.

Purea di fave con cicorietta ripassata
e crostone di pane aromatizzato

*Broad bean purée with sautéed chicory
and flavored toasted bread*

18.

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Carbonara della tradizione

Traditional "Carbonara" pasta

18.

**Minestra di farro con guanciale, pomodoro
e cialda di pecorino**

*Spelt soup with bacon, tomato and pecorino
cheese waffle*

18.

**Gnocchi alla romana con salse al pomodoro,
funghi e quattro formaggi**

*Traditional gnocchi "alla romana style" with tomato,
mushrooms and four cheeses sauces*

20.

**Orecchiette di grano arso con mollica di pane fritta
e peperone crusco**

*"Orecchiette" pasta with fried breadcrumbs
and "crusco" pepper*

20.

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Saltimbocca alla romana aromatizzato all'arancia

Escalopes veal with ham, orange scented

23.

Elizabeth burger

**Panino bianco fatto in casa, maionese al curry,
hamburger di chianina, cipolle rosse caramellate,
lattuga, pomodori e scamorza lucana**

*Sourdough white home-made bread,
curry mayonnaise, Chianina beef burger,
caramelized red onion, lettuce tomato,
"scamorza" cheese from Lucania*

22.

Baccalà alla "unique" con peperone crusco

Cod fish "unique" style with "crusco" pepper

24.

**Polpette di Donna Elisabetta al sugo
con scaglie di pecorino**

*Donna Elisabetta vegetarian dumplings
with tomato sauce and pecorino cheese*

20.

CONTORNI
SIDE DISHES

Insalata mista

Mixed salad

8.

**Verdure del giorno ripassate
in padella o all'agro**

Pan fried vegetables

8.

**Tortino di patate
con cuore di scamorza lucana**

*Potato flan with smoked
"scamorza" cheese*

8.

DOLCI
DESSERTS

**Coppa Elizabeth con crumble di pere, pinoli, cannella
e mousse di ricotta vaccina**

*Pears crumbles with pine nuts, cinnamon
and "ricotta" cheese mousse*

12.

Zuppa inglese

Sweet trifle

10.

La nostra panna cotta con...

Panna cotta with...

12.

Tiramisù

Traditional tiramisù

12.

Prezzi netti in euro, tasse e servizio compresi.

Se presenti intolleranze o allergie ai prodotti elencati,

Vi preghiamo di comunicarlo allo staff.

Net prices in euro, taxes and service charge are included.

In case of allergies or food intolerance

to any of the listed products please inform us immediately.