

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.

Dal nord al 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.

 D O N N A &
B I S T R O T

ANTIPASTI
STARTERS

Waffle al sesamo, crema di avocado e gamberi rossi profumati
al lime con salsa Tzatziki

*Sesame waffle, avocado cream and red prawns with lime
and Tzatziki sauce*

22

Sfoglia di ceci con funghi Cardoncelli ripassati
e salsa di caprino all'erbette

*Chickpea puff pastry with sautéed Cardoncelli mushrooms
and goat cheese sauce with herbs*

18

Purea di fave con cicorietta ripassata
e crostone di pane aromatizzato

Broad bean purée with sautéed chicory and flavored toasted bread

18

Polpo con crema alla zucca e cialda croccante di grana

Octopus with pumpkin cream and crispy parmesan wafer

22

DONNA 

B I S T R O T

PRIMI PIATTI
FIRST COURSES

Gnocchi di patate allo zafferano, serviti con crema
di cime di rapa e scaglie di pecorino dei Monti Lepini
*Saffron potato gnocchi, with turnip greens cream and pecorino cheese
from “Monti Lepini”*

18

Crespella al rosmarino e noci con ricotta e zucca
e besciamella ai porcini
*Rosemary and walnut crepes with ricotta and pumpkin and porcini
mushrooms béchamel sauce*

20

Risotto al nero di seppia con burrata e nduja
Squid ink risotto with “burrata” cheese and “nduja”

22

Orecchiette di grano arso con peperone crusco I.G.P
e mollica di pane fritta
Orecchiette” pasta with fried breadcrumbs and “crusco” pepper

20

Primi della tradizione romana (cacio e pepe, gricia,
carbonara e amatriciana)
Pasta from the Roman tradition

18

SECONDI PIATTI
MAIN COURSES

Guancia di vitello all'aglianico cotta a bassa temperatura
su purè di sedano rapa

*Veal cheek cooked at low temperature with "Aglianico"
red wine and celeriac purée*

22

Filetto di manzo alla Wellington scomposto

Wellington beef fillet

28

Filetto d'orata su cavolo viola marinato al gin e cumino,
croccante di mandorle

*Sea bream fillet on purple cabbage marinated with gin and cumin,
crispy almond wafer*

24

Polpette vegetariane al sugo con scaglie di pecorino
(antica ricetta Donna Elisabetta)

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

20

DONNA &

B I S T R O T

CONTORNI
SIDE DISHES

Insalata mista
Mixed salad

8

Verdure del giorno saltate in padella o all'agro
Stir-fried or sour vegetables

8

Patate al forno
Baked potatoes

8

DONNA 

BISTROT

DOLCI
DESSERT

Coppa Elizabeth con crumble di biscotto, pere e pinoli
al sentore di cannella e mousse di ricotta vaccina
Pear crumbles with pine nuts, cinnamon, and “ricotta” cheese mousse

12

Sfera di cioccolato fondente dal cuore caldo
con Grand Marnier e frutti di bosco
Warm-hearted dark chocolate sphere with Grand Marnier and berries

12

Crostatina con composta di mele cotogne e amaretti
Apple tart with amaretti biscuits

10

Il nostro Tiramisù
Our Tiramisu

10