

Donna Mia

OFFERTA

PASTA SPECIALE

Penne Integrale Bolognese

Vegetariano² V 10,90

Vollkorn-Penne mit mediteraner Linsen-Bolognese und frisch gehobelter Grana Padano

Tagliatelle Bufalo e Avocado V 14,80

Tagliatelle, Büffelmozzarella, Avocado, Kirschtomaten, Rucola, Pesto Genovese, Limette

Rigatoni Curry Chicken^{1,2} 14,80

Rigatoni, Babyspinat, Kirschtomaten, Hähnchenbruststreifen, Thai-Style-Sauce, schwarzer und weißer Sesam

GRILL

Hamburger di Capra^{3,5} V 11,90

gebratener Ziegenkäsetaler, Ciabatta-Bun, Rucola, Honig-Senf-Marinade, Antipasti (Paprika & Zucchini) und Salat-Bouquet

Filetto di Manzo

con Verdure Grigliati^{2,5} 24,90

Gegrillte Medaillons vom Rinderfilet, gegrillte Paprika, Karotten & Zucchini, grüner Spargel, Kirschtomaten und Tagliatelle in Parmesansoße

*Angaben zu Inhalts- und Zusatzstoffen finden Sie in unserer Hauptkarte. Sollten Sie Fragen hinsichtlich Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung. Irrtümer vorbehalten.
DM März 2022*

V vegetarisch

Donna Mia OFFERTA

PIZZA SPECIALE

Pizza Zucchini-Mascarpone e Parmigiano^{2,5} V 12,90

Pizzasugo, Mozzarella, gegrillte Zucchini, Mascarpone, Kirschtomaten, Rucola, Pesto Genovese und frisch gehobelter Grana Padano

Pizza Thai Chicken^{1,4} 13,90

Pizzasugo, Mozzarella, Hähnchenbruststreifen, Babyspinat, gegrillte Paprika, Thai-Style-Sauce, schwarzer und weißer Sesam

Pizza Surf & Turf 16,90

Pizzasugo, Mozzarella, Rindercarpaccio, drei gebratene Riesengarnelen, Rucola und frisch gehobelter Grana Padano

INSALATA SPECIALE

Insalata colori misti^{2,3} V 10,90

Romana-Salat mit Mango-Chili-Dressing, Cous Cous, Avocado, Rote Beete, marinierte Tomatenwürfel, Bärlauch-Aioli und eine kleine frisch gebackene Pizzabrot-Stange

Insalata diversa mista V 10,90

Gartenfrische Blattsalate der Saison mit Balsamico-Dressing, Cous Cous, Fetakäse, rote Zwiebeln, gegrillte Champignons, Kirschtomaten, geröstete Brot-Croutons und eine kleine frisch gebackene Pizzabrot-Stange.

MANGO-CHILI DRESSING¹
AUCH ZU ALLEN SALATEN
IN UNSERER HAUPT-
KARTE WÄHLBAR.

TOPPINGS FÜR ALLE SALATE



(gilt auch für die Salate auf der Hauptkarte)

- + gebratene Hähnchenbrust + 4,50
- + Büffelmozzarella V + 4,50
- + gebratene Streifen vom Rinderfilet + 5,70
- + gebratene Gambaretti + 5,70
- + gebratener Ziegenkäse-Taler V + 3,90

A stylized white graphic of a hand with fingers spread, positioned behind the text. The hand is rendered in a simple, clean style with no shading or texture.

Donna Mia

pizza . pasta . grill



PASTA FRITTI



Unsere warmen Antipasti exklusiv für Sie nur im Donna Mia: **Warme, frittierte Nudeltaschen mit raffinierten Füllungen.** Kombinieren Sie dazu unsere leckeren Dips.

Pasta Fritti Vegetariana

jeweils 5 von den Veggiesorten + 2 Dips nach Wahl .. 15 Stück **8,90**

Pasta Fritti - Piccolo

jeweils 3 von jeder Sorte + 2 Dips nach Wahl 15 Stück **8,90**

Pasta Fritti - Grande

jeweils 5 von jeder Sorte + 2 Dips nach Wahl . 25 Stück **14,20**



Vegetarische Pasta-Fritti-Sorten:

Funghi  Champignons, gebratene Portobellopilze

Peperonata  Paprika, Tomaten

Pomodori e Olive  Tomaten, Oliven

Weitere Pasta-Fritti-Sorten:

Vitello e Salvia Kalbfleisch, Salbei, im grünen Teigmantel

Manzo e Melanzane Rindfleisch, Aubergine

Unsere Dips:

Aioli
Curry-Koriander
Tomaten-Pesto
Tomaten-Creme
Kräuterbutter
Sour-Creme
je **2,90**



ZUPPA

Zuppa di Pomodoro  **6,60**
fruchtige, italienische Tomatensuppe mit Basilikumschaum

Zuppa di Carote e Cocco  **6,60**
hausgemachte Karotten-Kokos-Suppe mit frittierten Karottenchips



WÄHLEN



TOPPEN



vegetarisch

PIL PIL

Frisch gebratene Garnelen und Tintenfischringe mit frisch gebackenem Ciabattabrot serviert.

Pil Pil Gamberetti e Calamari..... **13,90**

Gebratene Gambaretti und Tintenfischringe, leckeres Olivenöl, Blatt Petersilie, Knoblauchbutter, fruchtige Kirschtomaten und Ciabattabrot

PANE CLASSICO

frisch gebackenes Pizzabrot mit italienischen Kräutern und Olivenöl dazu Dip nach Wahl

Pane Classico **4,90**

BRUSCHETTA

Mit Olivenöl im Ofen geröstetes italienisches Landbrot an Rucola-Bouquet mit Balsamicodressing'

Classica' **6,90**

Im Ofen geröstetes italienisches Landbrot belegt mit marinierten Tomatenwürfeln an Rucola-Bouquet

Bruschetta Combinazione' **7,90**

3 frisch geröstete italienische Landbrotsscheiben belegt mit marinierten Tomatenwürfeln, mit Honig und Thymian verfeinerter Ziegenfrischkäse, Mozzarella und Pesto Genovese

ANTIPASTI

FREDDI /KALT

Antipasti

Vegetariano ^{1,3,6,12} **V** klein **9,90**

..... groß **13,90**

hausgemachtes mariniertes Antipastigemüse, italienische Käse-Sorten, grüne und schwarze Oliven, dazu frisches Brot

Antipasti

Classico ^{1,3,6,12,13} klein **9,90**

..... groß **13,90**

italienische Käse- und Schinkenspezialitäten, mariniertes hausgemachtes Antipastigemüse, grüne und schwarze Oliven, dazu frisches Brot

Caprese



..... **10,90**

Mozzarella, fruchtige Kirschtomaten, Rucola, Olivenöl, grober Pfeffer und Meersalz, Pesto Genovese

Carpaccio di Manzo ^{1,12} **12,90**

hauchdünne Rindfleischscheiben mit frisch gehobeltem Grana Padano, Olivenöl, Rucola, Balsamicodressing, Meersalz und grobem Pfeffer

Vitello Tonnato



..... **12,90**

Kalbfileischscheiben mit einer Thunfischcreme, Kapern, Rucola und fruchtigen Kirschtomaten

Übrigens...

Sie kennen schon alle Gerichte?

Auf unserer Aktionskarte finden Sie saisonale Gerichte nur für kurze Zeit.

INSALATA

Unsere frischen Salate werden mit einem Dressing Ihrer Wahl und weiteren Toppings zu einem einzigartigen Salat.

Insalata Mista Grande



gartenfrische Saisonsalate, Paprika, rote Zwiebeln, Tomaten und Karottenstreifen, dazu frisches Brot

10,90

Insalata Cesare



frischer Römersalat, Croutons, Kirschtomaten, gegrillter Bacon und frisch gehobelter Grana Padano, dazu frisches Brot

10,90

Insalata Rucola e Foccacia



frischer Rucolasalat, gehobelter Grana Padano, geröstete Cashewnüsse und fruchtige Kirschtomaten auf frisch gebackenem Foccaciabrot

11,90

SALAT-TOPPINGS

+ **Vegetariano** ^{3,6,12} **V** - kalt marinierte gegrillte Zucchini, Paprika, Champignons dazu Sour-Creme **+ 5,20**

+ **Pollo Arrosto** - gebratene Hähnchenbruststreifen, frische Kräuter-Mischung (Gremolata) dazu Curry-Koriander-Dip **+ 5,50**

+ **Calamari** - gegrillte Tintenfischringe, Frühlingslauch und fruchtige Kirschtomaten, dazu Tomaten-Creme **+ 5,50**

+ **Tonno e Cattura** - Thunfisch in Öl, rote Zwiebeln, Kapern dazu Aioli-Dip **+ 5,50**


+ **Duetto di Capra** **V** - gegrillter Ziegenkäse mit Akazienhonig, verfeinerter Ziegenfrischkäse dazu Tomaten-Knoblauch-Pesto ... **+ 5,90**

UNSERE DRESSINGS NACH WAHL

HONIG-SENF, BALSAMICO¹, CAESAR, HAUSDRESSING (SAUERRAHM)



PIZZA CLASSICA

Margherita  8,90
Pizzasugo, Mozzarella und Oregano

Salame Milano ^{2,3} 10,90
Pizzasugo, Mozzarella und italienische Salami

Salame Piccante ^{1,2,3} 10,90
Pizzasugo, Mozzarella und pikante italienische Salami

Hawaii ^{2,3,8} 10,90
Pizzasugo, Mozzarella, gekochter Hinterschinken und Ananas


Tonno 10,90
Pizzasugo, Mozzarella, Thunfisch und rote Zwiebeln


Capricciosa ^{2,3,6,8} 10,90
Pizzasugo, Mozzarella, gekochter Hinterschinken, schwarze Oliven, Artischocken und frische Champignons

Quattro Stagioni ^{2,3,8} 10,90
Pizzasugo, Mozzarella, gekochter Hinterschinken, Salami, frische Champignons und gekochtes Ei

Diavolo ^{1,2,3,12} 11,90
Pizzasugo, Mozzarella, Feta-Käse, pikante italienische Salami, rote Zwiebeln, Peperoni und Knoblauch

PIZZA SPECIALE

Caprese  11,90
Pizzasugo, geriebener Mozzarella, Mozzarellascheiben, fruchtige Kirschtomaten, Pesto Genovese, und frischer Rucola

Mediterranea ⁶  12,90
Pizzasugo, Mozzarella, Feta, Paprika, schwarze Oliven, Tomaten, roten Zwiebeln, Oregano

Prosciutto crudo e Rucola ^{2,3,13} 13,90
Pizzasugo, Mozzarella, italienischer Landschinken, frischer Rucola und Pesto Genovese

Americana ^{1,2,3} 13,90
Pizzasugo, Mozzarella, BBQ-Hackfleischsalsa, Cheddarkäse, Mais, Bacon und gegrillte Paprika

Donna Mia - Speciale 14,50
Pizzasugo, Mozzarella, Gamberetti, Gorgonzola, Spinat und Knoblauchöl

Frutti di Mare 16,90
Pizzasugo, Mozzarella, Meeresfrüchte, drei gegrillte Riesengarnelen und roten Zwiebeln

PIZZA-TOPPINGS

Ananas, Champignons, gekochtes Ei, Jalapeños, geriebener Mozzarella, schwarze Oliven, Sardellen
je 1,90

Feta, Gorgonzola, Grana Padano, gebratene Hähnchenstreifen, Kochschinken, Mozzarella-Scheiben, Rucola, Salami, Salame Piccante, Ziegenkäse, Artischocken
je 2,90

Landschinken, Thunfisch
je 3,90
gebratene Gamberetti
je 5,70

ÜBRIGENS...

WIR SIND IHNEN NICHT SCHARF GENUG?

Wir würzen generell dezent, damit es keinem Gast zu scharf ist. Nutzen Sie gern unsere Gewürz- und Ölauswahl auf den Tischen oder sprechen Sie unseren Service an.

PIZZA BIANCA SPECIALE

Die sogenannte „weiße“ Pizza hat in Italien eine lange Tradition. Unsere weiße Pizzasauce basiert auf einer alten sizilianischen Rezeptur. Unsere Pizza Bianca - eine interessante Alternative zur klassischen Pizza!

Pizza Bianca Margherita  9,90
Sugo Bianco, Mozzarella und Oregano

Pizza Bianca Verdura e Capra  .. 13,20
Sugo Bianco, Mozzarella, Ziegenkäse, Zucchinischeiben, frischer Babyspinat, fruchtige Kirschtomaten und Knoblauch

Pizza Bianca Cesare 14,20
Sugo Bianco, Mozzarella, saftige Hähnchenbruststreifen, fruchtige Kirschtomaten, frischer Romana-Salat mit Caesar-Dressing, frisch gehobeltem Grana Padano und Pesto Genovese



WÄHLEN



TOPPEN



vegetarisch

BEI ALLEN NUDELGERICHTEN HABEN SIE DIE WAHL: MIT ODER OHNE TEIGHAUBE IM ROTEN EMAILLE-TOPF SERVIERT.



Donna Mia Nudeltopf

Der Nudeltopf hat eine lange Tradition in Italien. Für die Arbeit im Weinberg oder auf dem Acker bereitet noch heute die Mama den Nudeltopf für ihre Lieben zu. Topf und Teighaube halten die Nudeln lange warm und sind eine perfekte Kombination aus Pasta und Brot.

Gerne servieren wir Ihnen Ihr Wunschpastagericht aus unserer Speisekarte als Nudeltopf.

Aufpreis 2,70 € pro Nudeltopf

PASTA CLASSICA

Spaghetti Aglio e Olio **V** 10,50

frischer Frühlingslauch, Chiliöl, Knoblauch, fruchtige Kirschtomaten, Blatt Petersilie und frisch gehobelter Grana Padano

+ gebratene Hähnchenstreifen + 4,10

+ gebratene Gamberetti (6 Garnelen) + 6,10

Spaghetti Carbonara^{2,3} 10,50

gebratener Speck, Zwiebeln, Ei, Sahnesauce, schwarzer Pfeffer und frisch gehobelter Grana Padano

Rigatoni Arrabiata e Lardo^{2,3} 10,50

pikantes Tomatensugo, Knoblauch, frische Chilli, frisch gehobelter Grana Padano und Speckscheiben

Spaghetti Bolognese 10,90

100% Rindfleisch feines Hackfleischsugo nach Bolognese Art, frisch gehobelter Grana Padano und frischen Kräutern

Penne integrale al Pesto

Genovese e Rucola Fresca **V** 10,90

Vollkorn-Penne, frischer Rucola, Pesto Genovese, geröstete Cashewkerne und frisch gehobelter Grana Padano

Lasagne Classica **100% Rindfleisch** 13,50

Lasagne mit Hackfleischsauce „Bolognese Art“, überbacken mit Mozzarella

PASTA SPECIALE

Gnocchi Patate Americana³ 11,90

Süßkartoffel-Gnocchi, Pestorahm, frischer Babyspinat und geröstete Cashewkerne

+ gebratene Hähnchenbrust + 4,20

+ Calamari (Tintenfischringe) + 4,20

Penne integrale Capra e Verdure **V** 12,90

Vollkorn-Penne, gebratener Ziegenkäse, hausgemachtes Grillgemüse der Saison, Tomatensugo, frischer Schnittlauch

Rigatoni Mango Chicken 13,90

gebratene Hähnchenbruststreifen, Mango-Curry-Kokos-Rahm, Mangowürfel, fruchtige Kirschtomaten und frischer Babyspinat

Tagliatelle con Maiale e

Salsa ai Funghi^{2,3} 13,90

gegrillte Schweinefilet-Streifen, Pilzrahmsauce, gegrillte Speckscheiben und frischer Schnittlauch

Rigatoni Pollo Rosso¹² 13,90

gebratene Hähnchenbruststreifen, Frühlingslauch, fruchtige Kirschtomaten, Salsa di Panna mit Tomatenpesto

Tagliatelle Salmone e Asparagi¹ ... 16,50

gebratene Lachstranche, Hummerahm, grüner Spargel und fruchtige Kirschtomaten

Spaghetti Frutti di Mare

e Gamberetti 16,50

gegrillte Garnelen, Meeresfrüchte, Tomatensalsa, Knoblauch und Rucola

LASAGNE

Lasagne Verdura **V** 12,90

vegetarische Gemüselasagne, Napolisauce, frisches Grillgemüse, überbacken mit Mozzarella

GRIGLIA (AUS DEM OFEN UND VOM GRILL)

MAIALE

Filetto di Maiale Funghi 19,50

Medaillons vom Gran Parino Schweinefilet, Tagliatelle mit Pilzrahmsauce und frischem Schnittlauch

Filetto di Maiale Gorgonzola 19,50

Medaillons vom Gran Parino Schweinefilet, Tagliatelle in leichter Gorgonzolasauce und frischem Babyspinat

POLLO

Hamburger di Pollo Cesare 15,20

gegrillte Hähnchenbrust, Ciabattabun, Curry-Koriander-Sauce, Romanasalat mit Caesar-Dressing und Tomatenragout, dazu Süßkartoffelfritten

Petto di Pollo Grigliato 17,20

Hähnchenbrust vom Grill, Spaghetti in Salsa di Panna und frischem Babyspinat

Petto di Pollo Cordiale 17,20

gegrillte Hähnchenbrust mit Spaghetti in pikanter Tomatensalsa und frischem Frühlingslauch

MANZO

Hamburger di Manzo² 15,20

Burgerpatty vom US Beef (200g), Ciabattabun, frischer Rucola, Aioli, Tomatenpesto, Bacon dazu Süßkartoffelfritten

Filetto di Manzo 23,90

gegrilltes Rinderfilet (ca. 200g), hausgemachte Kräuterbutter, Süßkartoffelfritten und dazu Aioli-Dip

PESCE

Salmone Grigliato¹ 23,50

Lachssteak vom Grill, Tagliatelle, frischer Babyspinat, Hummersauce

Gamberetti Grande 24,90

6 gebratene Riesengarnelen (8/12), Pesto-Spaghetti, Zucchiniestreifen dazu Aioli-Dip



Deklarationsliste Speisen und Getränke

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Süßungsmittel, 8 mit Phosphat, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Sulfiten, 13 mit Nitritpökelsalz
Weitere Angaben zu Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Verbraucherhinweise erhalten Sie von unseren Servicemitarbeitern.

All unsere Gerichte können Spuren von Sellerie und Senf enthalten! Sollten Sie Fragen hinsichtlich Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung. Irrtümer vorbehalten.



WÄHLEN



TOPPEN



vegetarisch

DOLCI E GELATO

Panna Cotta3,00
hausgemacht, mit Erdbeersauce

Tiramisu⁹3,00
hausgemacht, mit Kakaopulver

**Speiseeis
Giotto-Style**3,00
mit einem Giotto

Salty-Peanut-Eis³3,00
mit gesalzenen Honignüssen

**Speiseeis
Yogurette-Style**^{1,2,7}3,00
mit einem kleinen Stückchen Yogurette-Schokolade
und Erdbeersauce

**Speiseeis
Raffaello-Style**3,00
mit einem Raffaello

Mango-Sorbet3,00
mit Mango-Minz-Topping

**Espresso
e Dolce** ✓
ein Espresso und
ein Dessert nach Wahl
4,20



**DESSERT -
KOMBINATIONEN** ✓
STELLEN SIE SICH IHR LIEBLINGSDESSERT
ZUSAMMEN. WÄHLEN SIE AUS DEN DOLCI E
GELATO SELBST AUS:
3 Desserts nach Wahl 8,20
6 Desserts nach Wahl 14,90

DONNA MIA NUR FÜR KURZE ZEIT - AKTIONSKARTE

Zusätzlich zu allen Speisen und Getränken
hier finden Sie auf unserer Aktionskarte
immer saisonale und raffinierte Kreationen.
Werfen Sie gleich einen Blick rein.

DONNA MIA ZUM VERSCHENKEN - GUTSCHEIN

Es gibt immer einen Anlass zu Schenken.
Warum nicht mal La Dolce Vita im Donna
Mia für Familie, Freunde und Bekannte.
Gern stellen wir Ihnen einen Gutschein mit
Wunschwert aus – sprechen Sie unser
Service-Personal einfach an.
(Wert mindestens 15 Euro)

DONNA MIA FÜR JEDEN ANLASS - FEIERN

Sie planen ein Firmenevent, Jubiläum,
einen Geburtstag, eine Hochzeit, Taufe,
Konfirmation oder ein anderes Fest –
gerne auch bei uns.
Sprechen Sie uns einfach an.

KALT

MINERALWASSER	0,25l	0,5l
San Pellegrino	2,50	4,50
Acqua Panna	2,50	4,50
Gerolsteiner Sprudel.....	2,50	4,50
Gerolsteiner Naturell.....	2,50	4,50

SAFT/NEKTAR	0,2l	0,4l
Apfel ³ , Orange, Kirsch, Maracuja ³ , Kirsch-Banane ³ , Banane ³	2,70	4,90
JEWELLS ALS SCHORLE		4,70

SOFTDRINK		
Coca-Cola ^{1,9,11} , Coca-Cola light ^{1,7,9,11} , Fanta ^{3,11} , Sprite ^{4,11} , Lift Apfelschorle ²	0,3l	3,10... 0,5l 4,80
Coca-Cola Zero ^{1,7,9,11} , Schweppes Bitter Lemon ^{3,10,11} , Schweppes Tonic Water ^{10,11} , Schweppes Ginger Ale ^{10,11}	0,2l	2,90... 0,4l 4,80

HEISS

Piacetto Kaffee ⁹	2,60
Piacetto Milchkaffee ⁹	3,20
Piacetto Cappuccino ⁹	3,10
Piacetto Latte Macchiato ⁹	3,10
Piacetto Italian Espresso ⁹	2,30
Piacetto Italian Espresso ⁹ doppio.....	3,40
Piacetto Espresso Macchiato ⁹	2,50
Heiße Schokolade	2,80
Heiße Schokolade mit Sahne.....	3,10
Tee Darjeeling, Grüner Tee-Lemon, Rooibos-Orange, Kamille, Pfefferminz, Himbeere-Hibiskus	je 2,70

BIER

Donna Mia
Birra Speciale 0,3l **3,10**

Krombacher Pils

Pils (Fass)	0,3l	3,10... 0,5l 4,70
Radler ⁴ (Fass)	0,3l	3,10... 0,5l 4,70

Krombacher Alkoholfrei

Alkoholfrei	0,33l	3,10
Radler alkoholfrei ⁴	0,33l	3,10

Krombacher Weizen

Hell (Fass).....	0,3l	3,10... 0,5l 4,70
Dunkel		0,5l 4,70
Alkoholfrei		0,5l 4,70

Kandi-Malz¹ (alkoholfrei)..... 0,33l **3,20**

Espresso e Dolce
ein Espresso und ein Dessert nach Wahl..... **4,20**



LIMONATA É TÉ FREDDO DELLA CASA



UNSERE HAUSGEMACHTEN
LIMONADEN & EISTEE.....0,4l **4,80**

Arance-Limoni Limonata^{1,2,11}
Orangen-Zitronen-Limonade mit Minze

Lime-Limoni Limonata^{2,11}
Limetten-Zitronen-Limonade mit Minze

Mango-Menta Limonata¹
Mango-Limonade mit Minze

Lampone-Ginger Limonata^{2,11}
Himbeer-Ingwer-Limonade mit Limette
und Rosmarin

Tropicana Limonata¹¹
Bananen-Kiwi-Orangen-Limonade mit Orange

Donna Mia Té Freddo^{2,11}
erfrischender Eistee mit frischer Minze und Orange

Angaben zu Inhalts- und Zusatzstoffen finden Sie in unserer Hauptkarte. Sollten Sie Fragen hinsichtlich Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service. Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung. Irrtümer vorbehalten.
DMSP März 2022

VINO

WEISS

0,1l 0,2l 0,75l
Glas Glas Flasche

Pinot Grigio¹² **2,90 .. 5,60... 18,90**
trocken, Weingut: Bennati, Venetien

Riesling¹² **2,90... 5,60**
trocken, Weingut: Lukas Kesselring, Pfalz

Chardonnay Veneto¹² .. **3,20 .. 6,00 .. 21,90**
trocken, Weingut: Bennati, Venetien

Grauburgunder¹² **3,20 .. 6,00... 21,90**
trocken, Weingut: Lukas Kesselring, Pfalz

San Vigilio Lugana D.O.P.¹² **29,90**
trocken, Weingut: Podere Selva Capuzza, Lombardei

ROSÉ

0,1l 0,2l 0,75l
Glas Glas Flasche

Blanc de Noir¹² **3,20 .. 6,00 .. 21,90**
trocken, Weingut: Lukas Kesselring, Pfalz

Salento Pink - Rosé I.G.T.¹² **3,20 ... 6,00... 21,90**
halbtrocken, Weingut: Gorilla Wines, Apulien

ROT

0,1l 0,2l 0,75l
Glas Glas Flasche

Montepulciano
D`Abruzzo¹² **2,90... 5,40... 19,90**
trocken, Weingut: Bennati, Venetien

Lambrusco Mantova¹² **2,90... 5,40... 19,90**
Weingut: Weingut Giorgi e Gianni, Toscana

Gorilla Primitivo
Classico I.G.T.¹² **3,20... 6,00... 21,90**
trocken, Weingut: Gorilla Wines, Apulien

Primitivo Puglia Luna Piena I.G.P.¹² **29,90**
trocken, Weingut: Cantine San Marzano, Apulien

PROSECCO E APERITIVO

Secco Blanc

de Luki¹² 0,1l Glas **3,70** 0,75l Flasche **21,90**
trocken, Weingut: Lukas Kesselring, Pfalz

Prosecco Spumante¹²
trocken..... 0,1l Glas **4,10** 0,75l Flasche **22,50**

Ipanema Donna Mia
Speciale^{1,11} **5,10**
brauner Zucker, Ginger Ale, Maracujasaft und Limette

Hugo alkoholfrei^{1,11} **5,10**
Holundersirup, Schweppes Ginger Ale, Limette und Minze

Hugo¹¹ **5,90**
Prosecco, Holunderblütensirup, Sodawasser, Limette und Minze

Aperol Sprizz^{1,11} **5,90**
Prosecco, Aperol, Sodawasser und Orange

Ramazzotti Rosato¹ **5,90**
Prosecco, Ramazzotti Aperitivo Rosato und Basilikum

Lillet Wild Berry³ **5,90**
Lillet, Schweppes Russian Wild Berry und Waldbeeren

Mango e Menta¹ **5,90**
Prosecco, Mangowürfel, Mangosirup, Sodawasser und Minze

Prosecco San Bitter^{1,11,12} **5,90**
San Bitter, Prosecco, Sodawasser, Minze und Limette

White Tonic Sprizz^{11,12} **5,90**
Martine Bianco, Prosecco, Schweppes Tonic Water, Sodawasser, Limette und Rosmarin

Limoncello Sprizz^{11,12} **5,90**
Limoncello, Prosecco, Sodawasser, Zitrone und Minze

Campari Soda / Orange^{5,11} **6,20**
Campari, Sodawasser / Orangensaft und Orange

Caipirinha Donna Mia Speciale¹¹ ... **6,90**
Cachaca, brauner Zucker, Lime Juice und Limette

Gin Tonic^{10,11} / **Gin Wild Berry**³
DRY GIN FL3UR von der GIN GESANDT3R MANUFATUR aus Speyer (2cl) und Schweppes Tonic Water / Schweppes Russian Wild Berry **6,50**

SCHORLE

0,25l 0,5l
Glas Glas

Riesling Schorle¹² **2,90 5,10**
trocken

Rosé Schorle¹² **2,90 5,10**
feinherb

DIGESTIVO

2cl

Ramazzotti, Averna **3,00**

Jägermeister **3,00**

Sambuca **3,00**

Grappa Cellini **3,20**

Grappa Andrea Da Ponté **4,70**

Limoncello 4cl **3,70**

Baileys 4cl **4,10**



Donna Mia
pizza . pasta . grill



QUALITÄT UND UMWELT

Alle unsere Gerichte werden für Sie frisch und mit hochwertigen Zutaten hergestellt. Unsere Zutaten beziehen wir von langjährigen, vertrauenswürdigen Lieferanten und achten dabei konsequent auf Frische, Qualität und Regionalität, soweit dies möglich ist. Durch kurze Transportwege schonen wir unsere Umwelt. Durch gezielten Mengeneinkauf und Lagerhaltung in wiederverwendbaren Verpackungen vermeiden wir Müll.

DONNA MIA ZUM MITNEHMEN

Echte Freude für zuhause. Alle unsere Gerichte gibt es natürlich auch frisch zubereitet und sicher verpackt zum Mitnehmen.

FOLGEN UND BEWERTEN SIE UNS



Donna Mia Speyer GmbH · Fischmarkt 5A · 67346 Speyer
Tel.: +49 (0) 6232 67 94 642 · **Internet:** www.donnamia-speyer.de · **eMail:** info@donnamia-speyer.de