

Donnini

SINCE 1894

Bevande: dove non previste

Drinks: when not included

Bicchieri di vino: 3 euro

Glass of wine: 3 euro

Caffè: 2 euro

Coffee: 2 euro

Soft drink e lattina di birra: 3 euro

Soft drink and can of beer: 3 euro

LUNCH:

1) **LE BRUSCHETTE POMODORO FRESCO E BASILICO**

BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATO AND BASIL

PENNE ALLA CARRETTIERA

MACARONI WITH TOMATO, GARLIC, PECORINO CHEESE AND PARSLEY

SELEZIONE GELATO ARTIGIANALE

SELECTION OF HOME MADE ICE CREAM

ACQUA

WATER

€ 15.00

2)

***PENNE AL POMODORO FRESCO E BASILICO, O AL PESTO O AL RAGU,
RIBOLLITA O PAPPAL POMODORO***

***MACARONI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL, OR WITH PESTO OR RAGOUT,
RIBOLLITA (VEGETABLE BREAD SOUP) OR TOMATO BREAD SOUP***

ARISTA ALLA FIORENTINA E PATATE ARROSTO

FLORENTINE STYLE ROAST PORK AND ROAST POTATOES

SELEZIONE GELATO ARTIGIANALE

SELECTION OF HOME MADE ICE CREAM

Acqua e un bicchiere di vino

Water and one glass of wine

€ 18.00

3)IL PROSCIUTTO E MELONE

HAM AND MELON

LA LASAGNA

HOME MADE LASAGNA

SELEZIONE GELATO ARTIGIANALE TIRAMISU

SELECTION OF HOME MADE ICE CREAM OR TIRAMISU

ACQUA E UN BICCHIERE DI VINO

WATER AND ONE GLASS OF WINE

€ 20.00

Aggiungendo Arista alla fiorentina e patate arrosto € 25

With the addition of Florentine style roast pork and roast potatoes € 25

4)LE BRUSCHETTE POMODORO FRESCO E BASILICO

BRUSCHETTA WITH FRESH TOMATO AND BASIL

LA CAPRESE DI BUFALA D.O.P. POMODORI E BASILICO

CAPRESE SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA CHEESE, TOMATOES AND BASIL

I TORTELLI RIPIENI ALLA MUGELLANA CON RAGOUT DI CHIANTINA

POTATO STUFFED FRESH TORTELLI WITH CHIANTINA MEAT SAUCE

SELEZIONE GELATO ARTIGIANALE

SELECTION OF HOME MADE ICE CREAM

ACQUA E UN CALICE DI VINO

WATER AND ONE GLASS OF WINE

€ 25.00

AGGIUNGENDO ARISTA ALLE FIORENTINA € 30

WITH THE ADDITION OF FLORENTINE STYLE ROAST PORK € 30

BOTTLE OF CHIANTI € 18.00 ogni 4 persone

BOTTLE OF CHIANTI € 18.00 for every four people

DINNER:

1) **PENNE AL POMODORO FRESCO E BASILICO, O RAGU O AL PESTO**

MACARONI WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL, RAGOUT OR PESTO

ARISTA ALLA FIORENTINA, O PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA

FLORENTINE STYLE ROAST PORK OR GRILLED CHICKEN

SELEZIONE GELATO ARTIGIANALE, O TIRAMISU, O CHEESE CAKE

SELECTION OF HOME MADE ICE CREAM, TIRAMISU OR CHEESE CAKE

ACQUA E UNA BOTTIGLIA DI VINO PER OGNI 4 PERSONE

WATER AND ONE BOTTLE OF WINE FOR EVERY FOUR PEOPLE

€ 30.00

2) **LA VERA CARBONARA**

(SOPRA LE 30 PERSONE PENNE)

THE REAL CARBONARA

PASTA WITH BACON, PECORINO CHEESE AND EGGS (MACARONI FOR OVER 30 PEOPLE)

TAGLIATA DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA RUGHETTA DI CAMPO E PARMIGIANO REGGIANO

GRILLED SLICED STEAK WITH WILD ROCKET AND PARMESAN CHEESE

IL CHEESECAKE AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE CHEESE CAKE

ACQUA E UNA BOTTIGLIA DI VINO PER OGNI 4 PERSONE

WATER AND ONE BOTTLE OF WINE FOR EVERY FOUR PEOPLE

€ 35.00

1) ***I CROSTINI TOSCANI***

MIXED TUSCAN CROUTONS

***I TORTELLI RIPIENI ALLA MUGELLANA CON RAGOUT DI
CHIANINA***

FRESH POTATO STUFFED TORTELLI WITH CHIANINA MEAT SAUCE

LA BISTECCA ALLA FIORENTINA (500 GR) E LE PATATE ARROSTO

FLORENTINE T-BONE STEAK (500gr) AND ROAST POTATOES

TIRAMISU'

TIRAMISU

ACQUA E UNA BOTTIGLIA DI VINO PER OGNI 4 PERSONE

WATER AND ONE BOTTLE OF WINE FOR EVERY FOUR PEOPLE

€ 50.00

2) ***RAVIOLO DI BACCALA MANTECATO SU CREMA DI BROCCOLI***

COD-STUFFED RAVIOLO WITH CREAMY BROCCOLI

L'ORATA SFILETTATA CON CHIPS DI PATATE, CAPPERI, OLIVE E CIPOLLE DI TROPEA

FILLET OF SEA BREAM WITH POTATO CHIPS, CAPERS, OLIVES AND TROPEA ONIONS

CHEESE CAKE ALL'ARANCIA

ORANGE CHEESE CAKE

ACQUA, CAFFE E UNA BOTTIGLIA DI VINO OGNI 3 PERSONE

WATER, COFFEE AND A BOTTLE OF WINE FOR EVERY THREE PEOPLE

€ 45

CON AGGIUNTA DI ANTIPASTO DI PESCE € 55

WITH THE ADDITION OF A SEA-FOOD STARTER € 55

IL POLPO CROCCANTE CON CREMA DI PATATE ALL'OLIO

CRISPY OCTOPUS WITH POTATOES CREAMED WITH OIL