



Donna' Eugenia
bistrot in giardino

Menu

STARTERS

Tagliatella di Seppia agli agrumi,
purea di piselli, germogli e aceto di barbabietola
*Lemongrass marinated cuttlefish tagliatelle, puree of peas, sprouts and beet
vinegar*
euro - 18.
1,4,9,12,14

Tataki di Tonno
quinoa agrodolce, salsa tonnata e brodetto di bitter campari
Tuna Tataki sweet and sour quinoa, tuna sauce and bitter campari broth
euro - 22.
2,3,4,5,9,10,11,12,14

Crudo di Mare
Ricciola, gamberi rossi, scampi, tonno, baccalà
Raw seafood Amberjack, red prawns, scampi, tuna, cod
euro - 24.
1,2,4,6,12,14

Polpo alla brace, avocado e cavolfiore
Grilled octopus, avocado sauce and cauliflower
euro - 22.
1,4,9,12

Uovo Morbido e tartufo estivo
crema di patate e spinacetti, polpetta di battuto di fassona, pancotto
*Poached egg, truffle, potato and spinaches cream, with panfried stale bread ad
meat carpaccio*
euro - 26.
1,3,7,9,10,12

Spaghetti di Verdure
su purea di topinambur e quinoa croccante
Vegetable Spaghetti on Jerusalem artichoke puree and crunchy quinoa
euro - 16.
7,9,12



PASTA

Tortelli con crudo di Gamberi di Mazara
e lime con bisque all'arancia e cialda al nero

*Home made Tortellini stuffed with raw red prawns and lime ligh orange scented
bisque.*

euro - 24.

1,2,3,4,12

Linguine con Astice

Linguine pasta with lobster

euro - 30

1,2,4,9,12

Scialatielli con tartufi di mare e brunoise di seppia,
zucchine in fiore e salsa pomodori gialli

Scialatielli with sea truffles and cuttlefish brunoise, zucchini and yellow tomato sauce

euro - 20.

1,3,4,7,9,12,14

Mezzi Paccheri con ricci di mare calamaretti spillo e spuma al prezzemolo

Mezzi Paccheri pasta in urchin sea sauce, baby squids and parsley foam

euro - 20.

1,2,4,9,12,14

Ravioli alla Nerano

salsa di zucchine e fonduta di provolone del monaco

Ravioli alla Nerano style courgette sauce and provolone del monaco fondue

euro - 18.

1,3,7,12

Spaghettone ai tre pomodori

Spaghettone with three tomatoes

euro - 18.

1,12



MAIN COURSE

Sgombro Marinato al miso
melanzana e purè acidulo

Mackerel Marinated in Miso eggplant and sour puree

euro - 26

4,5,6,12

San Pietro alla Mugnaia

con salsa di spinaci, germogli e limone

John Dory fish with spinaches sauce, sprouts and lemon

euro - 32

1,4,5,7,9,10,12

Fritto misto del Golfo

con tzatziki e salsa dolce alla senape

Mixed fried fish with tzatziki and sweet mustard sauce

euro - 26

1,12

Branzino, calamaro e gambero alla brace

misticanza e morbido di patate

Sea bass, squid and grilled shrimp Mixed salad and soft potatoes

euro - 26

1,2,4,5,6,7,8,9,10,12

Filetto di Fassona Piemontese

salsa di bufala, salvia, limone, finocchietto e purea di sedano rapa

Fassona Veal fillet with buffalo milk sauce, sage, lemon and fennel seeds

euro - 30.

2,4,7,12

Parmigiana di Melanzane al Tegamino

Parmigiana

euro - 18.

1,3,7,12



PIZZA

Marinara 2.0

Pomodoro San Marzano, Pomodoro del Piennolo e Pomodoro datterino giallo,
Acciughe del Cantabrico , olive taggiasche, olio evo

*Pizza with San Marzano tomato, Piennolo tomato and yellow datterino tomato,
Cantabrian anchovies, Taggiasca olives, extra virgin olive oil*

euro - 15.

1,4,12

Margherita

Fior di latte dei monti lattari, pomodoro , basilico del nostro orto

Mozzarella, tomatoes and basil

euro - 15.

1,7,12

Ortolana

Mozzarella di Agerola, cianfotta di verdure

Mozzarella and Vegetables

euro - 15.

1,5,7,8,12

Il nostro agrumeto

Provola infornata, zeste di limone e veli di mortadella

Provola baked, lemon zest and veils of mortadella

euro - 16.

1,7,8,12

Donn' Eugenia

Burrata pugliese, Prosciutto San Daniele,
carpaccio di pomodoro di Sorrento su rucola e valeriana

Apulian burrata, San Daniele ham, Sorrento tomato carpaccio on rocket and valerian

euro - 20.

1,7,12

Con crudo di Gamberi di Mazara

stracciata di bufala, pomodori gialli e lime

*Pizza with raw Prawns from Mazara shredded buffalo mozzarella, yellow tomatoes
and lime*

euro - 22.

1,2,4,7,12



DESSERTS

Tranquillità

Namelaka al limone con inserto di lime, limone candito, menta e glassa al pistacchio
Lemon namelaka with lime, candied lemon, mint and pistachio glaze
euro - 12.
1,3,5,7,8,12

Tonkamisù

mousse al mascarpone e cioccolata bianca , zabaglione e gelè di caffè
Tiramisu with Namelaka, buffalo Mascarpone Zabaglione ice cream and coffee jelly
euro - 12.
1,3,5,7,8,12

Baba Savarin

con salsa inglese, cannella, arancia e juce di lamponi
Baba Savarin with English sauce, cinnamon, orange and wild raspberries
euro - 12.
1,3,5,7,12

Ciocolampone

Mousse al cioccolato con glassa al lampone e crumble al cioccolato
Chocolate mousse with raspberry glaze and chocolate crumble
euro - 12.
1,3,5,7,8,12

Gelato Artigianale: cioccolata , vaniglia, nocciola, pistacchio

Homemade Ice creams (chocolate, vanilla, hazelnut, Pistachio)
euro - 10.
7,12

Sorbetto Artigianale: Limone, lime e basilico, lampone

Homemade sorbets (Lemon, lime and basil, raspberry)
euro - 10.
12



ALLERGENI

Indice degli allergeni | *Allergen Index*

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE COME DA
ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011
FOOD INGREDIENTS THAT MUST BE DECLARED AS ALLERGENS IN THE EU AS LISTED IN
ANNEX II TO REGULATION (EU) No. 1169/2011 (FIC)

1. Cereali contenenti glutine - *Cereals containing gluten*
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei - *Crustaceans, shellfish*
 3. Uova e prodotti a base di uova - *Eggs*
 4. Pesce e prodotti a base di pesce - *Fish*
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi - *Peanuts*
 6. Soia e prodotti a base di soia - *Soya*
 7. Latte e prodotti a base di latte - *Milk*
 8. Frutta a guscio - *Nuts*
9. Sedano e prodotti a base di sedano - *Celery*
10. Senape e prodotti a base di senape - *Mustard*
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - *Sesame seeds*
 12. Anidride solforosa - *Sulphure dioxide*
 13. Lupini e prodotti a base di lupini - *Lupin*
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi - *Molluscs, shellfish*

Processo di abbattimento

N.B. per consentire una migliore elaborazione della ricetta alcune materie prime vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura

Note:

to allow a better processing of the recipe some raw materials are subjected to temperature reduction

[allergeni]

Si prega i Signori ospiti di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie, consultando la leggenda degli allergeni

Les clients sont priés de communiquer au personnel de salle les possible allergies et intolérances, en consultant la liste des allergens.

Guests are kindly invited to tell the staff the possible food allergies or intolerances, checking the list of allergens

