

VINS

LES ROUGES

DOCG CHIANTI MASI RENZO

Bien structuré avec ses arômes de fruits rouges, ample et harmonieux, tout en rondeur (TOSCANE)

Existe en bouteille de 37,5cl à 11,90€

IGT SICILIA LUMA NERO AVOLA

Bouquet aux notes de fruits rouges et d'épices, tannins souples et doux avec une belle longueur en fin de bouche (SICILE)

DOC MONTEPULCIANO GRAN SASSO

Fruité aux tanins arrondis avec une dominance de fruits rouges et noirs (ABRUZZES)

AOC PUISSEGUN SAINT-EMILION



Élevage en barriques de chêne français. Nez de fruits rouges confiturnés, souligné d'un boisé discret (NOUVELLE-AQUITAINE)

Existe en bouteille de 50cl à 16,90€

IGP PERIGORD LES GOUYATS



Robe intense, porté sur des arômes de fruits rouges et gourmands, il saura allier plaisir et découverte (DORDOGNE)

LES ROSÉS

DOC BARDOLINO CHIARETTO

Arômes de fruits rouges doux et secs (VENETIE)

Existe bouteille 37,5cl à 10€

IGP SABLE DE CAMARGUE GRAIN DE SABLE



Robe rose pâle, léger et sec aux intenses notes de fruits frais (CAMARGUE)

AOP CÔTES DE PROVENCE CAVALIER



Robe couleur peau de pêche, un belle fraîcheur en bouche, aux arômes fruités et floraux (PROVENCE)

IGP PERIGORD LES GOUYATS



De couleur claire et vive, ce vin offre un nez très fruité et vif de fraise des bois ainsi que de framboise, rond et frais en bouche (DORDOGNE)

LES BLANCS

DOC GARDA BLANC LE CALDERARE

Sec, léger et rafraîchissant. Ce vin offre des arômes de pomme verte, poire, et citron avec des notes florales subtiles (LOMBARDIE)

IGP CÔTES DE GASCOGNE HORGELUS

Vin fruité aux saveurs exotiques avec un équilibre remarquable entre douceur et fraîcheur (GERS)

IGP PERIGORD LES GOUYATS



Très bon équilibre grâce à l'alliance de ces deux cépages : Sauvignon et Sémillon, long et harmonieux en bouche (DORDOGNE)

VINS

LES PÉTILLANTS

DOC PROSECCO RIONDO

Vin pétillant italien, frais et sec avec de jolis arômes de fruits blancs (VENETIE)

DOC GIACOBATZI LAMBRUSCO ROSÉ

♥ Vin rosé pétillant frais et savoureux (EMILIE ROMAGNE)

DOC GIACOBATZI LAMBRUSCO ROUGE

Vin rouge pétillant à tendance sucrée avec une finale fruitée (EMILIE ROMAGNE)

BOISSONS

DES RAFRAÎCHISSEMENTS POUR TOUS LES GOÛTS !

BIÈRE PORETTI

Pression 25cl : 3,50 50cl : 6,50

PICON BIÈRE PORETTI

25cl : 4,00 50cl : 7,00

LA BAM DU MOMENT

(Bière locale en bouteille) 6,00

LEFFE BLONDE SANS ALCOOL

33cl 5,00

PERRIER

33cl 3,50

JUS DE FRUITS PACO

20cl Abricot, Orange, Pomme, Ananas 3,90

SODAS

Coca-Cola, Coca-Cola Zéro, Coca-Cola Cherry, Sprite, Orangina, Fuze Tea, Oasis, Schweppes Indian Tonic, Schweppes Agrumes 3,50

SIROP A L'EAU MONIN

2,50

DIABOLO

3,50

VITTEL

50cl : 3,50 1L : 5,50

SAN PELLEGRINO

50cl : 3,90 1L : 5,90

CAFÉ / DÉCA

2,00

THÉ

3,50



PIZZERIA DONLEO

1973





ANTIPASTI

EN SOLO, OU À PARTAGER AVEC UN APERITIVO

PIZZA ROLLS

4 rouleaux de pizza apéritifs

MISTO DI SALUMI

Planche de Charcuterie : jambon cru, coppa, chorizo italien épice, Mozzarella Di Bufala, tomates séchées, pesto, Grana Padano

BURRATINA CREMOSA

Burratina, tomates séchées, poivrons cuisinés, noix, pesto

PASTA

HASTA LA PASTA BABY

PASTA ALLA BOLOGNESE

Sauce tomate, crème fraîche, viande de boeuf hachée, Grana Padano

PASTA ALLA CARBONARA

Crème fraîche, lardons fumés grillés, jaune d'oeuf, Grana Padano

PASTA AL GORGONZOLA

Crème fraîche, gorgonzola, noix, Grana Padano

PASTA AL CURRY

Poulet, poivrons cuisinés, sauce à la crème de curry, Grana Padano

PASTA AI FUNGHI

Champignons frais, sauce aux cèpes, jambon italien affiné, Grana Padano

PASTA AL SALMONE

Saumon fumé, crème fraîche, ciboulette, Grana Padano

PASTA ALL'ARRABBIATA

Sauce tomate arrabbiata, Chorizo italien épice, ail, olives, Burratina, piment haché, Grana Padano

INGRÉDIENT SUPP. AU CHOIX +1,50
BURRATINA (125GR.) +4,90

Végétarien

Piquant

Coup de coeur du patron

PIZZE

HAVE A BREAK, HAVE A PIZZA

PIZZA SAPORI FORTI

Base tomate, mozzarella, ail frais, gorgonzola, chorizo italien, pancetta grillée, basilic frais

PIZZA PARMA

Base tomate, mozzarella, jambon italien affiné, Mozzarella Di Bufala, tomate fraîche, grana padano

PIZZA DONLEO

Base tomate, mozzarella, pancetta, cabecou, magret séché, noix, figues confites, ail, roquette

CALZONE

Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons frais, emmental, oeuf, olives

PIZZA SAVOIA

Base crème, reblochon, raclette, pommes de terre, lardons, oignons cuisinés, grana padano

PIZZA SALMONE

Base crème, mozzarella, saumon fumé, thon, pommes de terre, oignons, ciboulette, câpres,

PIZZA CARBONARA

Base crème, mozzarella, pancetta, œufs, champignons frais, grana padano

PIZZA CAPRA E MIELE

Base crème, mozzarella, Cabécou, chèvre frais, jambon blanc, noix, miel, roquette

PIZZA DIAVOLA

Base tomate arrabbiata, chorizo italien épice, oeuf, poivrons cuisinés, mozzarella, basilic frais, olives

PIZZA DEL BOSCO

Base sauce aux cèpes, mozzarella, champignons frais, coppa, grana padano, Burratina

INGRÉDIENT SUPP. AU CHOIX +1,50

BURRATINA (125GR.) +4,90

PIZZA ENFANT 8,90

JAMBON BLANC OU FILET DE POULET

17,90

17,90

18,90

17,90

17,90

18,90

17,90

17,90

16,90

18,90

PIZZETTA NUTELLA

Speculoos, crème fouettée

TIRAMISU

PANNA COTTA

Fruits Rouges ou Mangue ou Confiture de lait

CRÈME BRÛLÉE

COULANT CHOCOLAT

Crème anglaise

DOLCI

UN PETIT COUP DE DOLCI POUR LA ROUTE

TARTE TATIN

Boule de glace vanille

CAFÉ GOURMAND

THÉ GOURMAND

1 BOULE DE GLACE

Crème fouettée

2 BOULES DE GLACE

Parfums au choix : Vanille, Chocolat, Panna Cotta, Pistache, Café, Caramel salé, Amarena, Fraise, Mangue, Citron



MOCKTAILS

LES INOFFENSIFS (SANS ALCOOL)

VIRGIN MOJITO

Perrier, citron vert, sucre de canne, menthe fraîche

VIRGIN SEX ON THE BEACH

Jus d'ananas, jus d'orange, jus de cranberry, crème de pêche

PLANTEUR DES ILES

Purée de mangue, purée de banane, jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron

LES APÉRITIFS

PETITS PLAISIRS AVANT ET APRÈS LE REPAS !

MARTINI ROUGE, BLANC

6cl

KIR PETILLANT AU PROSECCO

12cl

RICARD

2cl

MARSALA / AMARETTO

4cl

WHISKEY J&B

4cl

WHISKEY JACK DANIEL'S

4cl

WHISKEY KNOCKANDO "12 ans d'âge"

4cl

RHUM DIPLOMATICO

4cl

GET 27 / LIMONCELLO

4cl

Buon Appetito! Toute l'équipe de Donleo est ravie de vous accueillir cet hiver ! Scannez le QR code pour découvrir nos actus et nous rejoindre

