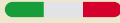


— BISTRO —

Donna Isabella

TASTE DIFFERENT

Pinsa • Focaccia • Pasta



Onlinekarte für  
Bestellungen zum  
Mitnehmen

[info@bistro-donna-isabella.de](mailto:info@bistro-donna-isabella.de)

## ANTIPASTI

- 01 **Gemischter Vorspeisenteller**  
mit feinen italienischen Köstlichkeiten,  
gegrilltem Gemüse, Oliven aus Apulien  
und getrockneten Tomaten. \*(3), (4) 13,90  
für zwei Personen. 27,80
- 02 **Bruschetta**  
vier Bruschette aus selbstgebackenem  
Brot, Kirschtomaten aus Sizilien  
und Pesto Genovese D.O.P. \*(1), (3), (4), (9) 6,50
- 03 **Bruschetta**  
vier Bruschette aus selbstgebackenem  
Brot, Sardellen aus Kalabrien, Büffel-  
mozzarella und Pesto Genovese D.O.P. 7,90  
\*(1), (3), (4), (9), (11)
- 04 **Rindercarpaccio**  
aus 100 % Rindercarpaccio mit Rucola,  
frischen Champignons, Parmesanflocken,  
hausgemachter Vinaigrette und Fleur  
de Sel aus der Camargue. \*(4) 15,90
- 05 **Tintenfischcarpaccio**  
selbstgemacht, mit Feldsalat, Busch-  
bohnen, frischer roter Paprika und  
Zitronensaft. \*(11) 17,90
- 06 **Roastbeefcarpaccio**  
mit Feldsalat, braunen Champignons,  
Schalotten, Knoblauch, schwarzem  
Pfeffer und Balsamicocreme.  
Fleur de Sel aus der Camargue. 16,90

## INSALATA

- 07 La Classica**  
mit grünem Lollosalat, Rucola, Kirschtomaten, Mozzarella Fior di latte und Tropeazwiebeln.  
(100 % Olivenöl aus Sizilien) <sup>\*(4)</sup> 10,90
- 08 La Paesana**  
mit Feldsalat, Thunfisch, roten Zwiebeln aus Tropea, Tagiascheoliven aus Apulien, Kirschtomaten, Mozzarella Fior di latte, selbstgebackenem Crutonbrot und hausgemachter Vinaigrette. <sup>\*(1), (4), (9), (11)</sup> 13,90
- 09 La Deliziosa**  
mit Rucola, Blaubeeren, Guanciale D.O.P., Walnüssen, Buschbohnen und Mozzarella Fior di latte. Hausgemachte Vinaigrette. <sup>\*(4), (5), (10)</sup> 14,90
- 10 La Mediterranea**  
mit grünem Lollosalat, Rucola, Garnelen, Kirschtomaten, roten Zwiebeln aus Tropea und Radieschen.  
Hausgemachte Vinaigrette. <sup>\*(11)</sup> 15,90
- 11 La Moderna**  
mit grünem Lollosalat, Hähnchenbruststreifen, frischen geschnittenen Champignons, frischen Orangenstücken, Babyspinat, Avocado, Walnüssen und Ingwer.  
Hausgemachte Vinaigrette. <sup>\*(10)</sup> 17,90

## PASTA FRESCA | FRISCHE NUDELN

- 12 **Orecchiette**  
Frische Nudeln mit Broccoli, Speck (Guanciale),  
Walnüssen und Parmesan. \*(1), (4), (5), (10) 14,90
- 13 **Garganelli alla Calabrese**  
Frische Nudeln mit Salsiccia, Champignons,  
Kirschtomaten und Parmesan. \*(1), (4), (6) 14,90
- 14 **Cavatelli**  
Frische Nudeln mit Auberginen, Kirschtomaten,  
Trüffelcreme, Basilikum und Parmesan. \*(1), (4) 14,90
- 15 **Spaghetti al Pomodoro**  
Frische Nudeln mit Mutti-Tomatensoße, Basilikum  
und Parmesan. \*(1), (4), (6) 13,50
- 16 **Spaghetti alla Carbonara**  
Original römische Art! Frische Nudeln mit Guanciale,  
Ei, Pecorino Romano und frischem Pfeffer. \*(1), (4) 14,90
- 17 **Tagliatelle Bolognese**  
Frische Bandnudeln mit selbstgemachter  
Bolognesesoße -alla Nonna!- und Parmesan. \*(1), (4) 15,90
- 18 **Spaghetti Marina**  
Frische Nudeln mit Garnelen, Oliven aus Apulien,  
Kirschtomaten und schwarzem Pfeffer. \*(1), (11) 17,90
- 19 **Tagliatelle Pesce Spada**  
Frische Bandnudeln mit Schwertfischwürfeln, Oliven  
aus Apulien, frittierten Auberginen, Kirschtomaten,  
Petersilie und schwarzem Pfeffer. \*(1), (11) 17,90
- 20 **Garganelli Genovesi**  
Frische Nudeln mit Guanciale, Pesto Genovese,  
Parmesan und karamellisierten Kirschtomaten. \*(1),(4),(5) 16,90
- 21 **Spaghetti Nduja**  
Frische Nudeln mit pikanter kalabresischer Wurst,  
Rucola, Kirschtomaten und Parmesan. \*(1), (4) 17,90
- 22 **Tagliatelle ai Funghi Porcini**  
Frische Bandnudeln mit Steinpilzen, weißer  
Trüffelbuttercreme, Parmesan, Petersilie und  
schwarzem Pfeffer. \*(1), (3) 17,90

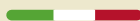
## ORIGINALE PINSA ROMANA

- 30 **Margherita** Mit Mozzarella Fior di latte und „Mutti“ - Tomatensoße.\*(1),(3),(4),(9) normal 10,50  
groß 18,90
- 31 **Gourmet** Mit Mozzarella Fior di latte, Mortadella D.O.P., Pistazienpesto und Büffelmozzarella. \*(1),(3),(4),(8),(9) normal 13,90  
groß 25,90
- 32 **Mirco** Mit Mozzarella Fior di latte, scharfer Salami, Parmaschinken, Rucola und Büffelmozzarella. \*(1),(3),(4),(5),(9) normal 13,90  
groß 25,90
- 33 **Manuela** Mit Mozzarella Fior di latte, Bresaola, Kirschtomaten aus Sizilien, Rucola und Parmesanflocken. \*(1),(3),(4),(9) normal 13,90  
groß 25,90
- 34 **Boscaiola** Mit Mozzarella Fior di latte, „Mutti“ - Tomatensoße, Kochschinken und Champignons. \*(1),(3),(4),(9) normal 12,90  
groß 23,90
- 35 **Ortolana** Mit Mozzarella Fior di latte, „Mutti“ - Tomatensoße, Auberginen und Zucchini. \*(1),(3),(4),(9) normal 12,90  
groß 23,90
- 36 **Milano** Mit Mozzarella Fior di latte, „Mutti“ - Tomatensoße und italienischer Salami. \*(1),(3),(4),(6),(9) normal 12,90  
groß 23,90
- 37 **Calabrese** Mit Mozzarella Fior di latte, „Mutti“ - Tomatensoße, italienischer scharfer Salami und Paprika. \*(1),(3),(4),(6),(9) normal 13,90  
groß 25,90
- 38 **Biancaneve** Mit Mozzarella Fior di latte, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten aus Sizilien und Parmesanflocken. \*(1),(3),(4),(9) normal 13,90  
groß 25,90
- 39 **Della Casa** Mit Mozzarella Fior di latte, Spanferkel aus Ariccia I.G.P. und karamellisierten Zwiebeln. \*(1),(2),(3),(4),(5),(6),(9) normal 13,90  
groß 25,90
- 40 **Schiavonea** Mit Mozzarella Fior di latte, „Mutti“ - Tomatensoße, Thunfisch „Callipo“ und Zwiebeln. \*(1),(3),(4),(9),(11) normal 13,90  
groß 25,90

## ORIGINALE PINSA ROMANA

- 41 **Joele** Mit Mozzarella Fior di latte, Basilikumpesto D.O.P., Süßkartoffeln, Büffelmozzarella und Sardellen. \* (1), (3), (4), (5), (9) normal 13,90  
groß 25,90
- 42 **Nera** (mit Aktivkohle) Mit Mozzarella Fior di latte, Basilikumpesto, Kirschtomaten aus Sizilien und Büffelmozzarella. \* (1), (3), (4), (9) 13,90
- 43 **Campania** Mit Mozzarella Fior di latte, Salsiccia und Broccoliblättern. \* (1), (3), (4), (5), (9) normal 13,90  
groß 25,90
- 44 **Toto** Mit Mozzarella Fior di latte, Salsiccia, Champignons, Parmesan und schwarzem Pfeffer. \* (1), (3), (4), (5), (9) normal 13,90  
groß 25,90
- 45 **Sud** Mit Mozzarella Fior di latte, „Mutti“ - Tomatensoße, Nduja (pikante Schmierwurst aus Spilinga), Parmesanflocken „Soresina“ und Basilikumpesto \* (1),(3),(4),(9) normal 13,90  
groß 25,90
- 46 **Donna Isabella** Mit Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola „Galbani“, Walnüssen und Trüffelcreme. \* (1),(3),(4),(9),(10) normal 13,90  
groß 25,90
- 47 **Marina** Mit Mozzarella Fior di latte, Garnelen, geriebener Zucchini, Kirschtomaten und schwarzem Pfeffer. \* (1),(2),(3),(4),(9),(11) normal 15,90  
groß 29,90
- 48 **Ariccia** Mit Mozzarella Fior di latte, Spanferkel I.G.P. aus Ariccia, Broccoliblättern, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella D.O.P. \* (1), (2),(3),(4),(5), (6), (9) normal 15,90  
groß 28,90
- 49 **Rustica** Mit Mozzarella Fior di latte, „Mutti“ - Tomatensoße, Zucchini, scharfer italienischer Salami und Rucola. \* (1), (3), (4), (9) normal 13,90  
groß 25,90
- 50 **Golosa** (gebacken, aber kalt belegt) Mit Mozzarella Fior di latte, Thunfisch Callipo, Tagiascheoliven, Feldsalat und Mayo. \* (1), (3), (4), (5), (9), (11) normal 13,90  
groß 25,90
- 51 **Divina** Mit Mozzarella Fior di latte, Kochschinken, Salami-Milano, Creme aus gerösteten Kirschtomaten und Tagiascheoliven aus Apulien. \* (1), (3), (4), (9) normal 15,90  
groß 28,90

# Gourmetpizza nach eigener Kreation



- 60 **Sila**  
Mit Mozzarella Fior di latte, Steinpilzen, Guanciale D. O. P., geriebenem Parmesan, frischem Rosmarin und schwarzem Pfeffer.  
\* (1), (3), (4), (5), (9) 15,90
- 61 **San Lorenzo**  
Mit Mozzarella Fior di latte, selbstgemachter Zucchini-creme, Coppa aus Apulien, getrockneten Tomaten, Büffelmozzarella und schwarzem Pfeffer. \* (1), (3), (4), (5), (9) 16,90
- 62 **Via Pisa**  
Mit Mozzarella Fior di latte, selbstgemachter Kartoffelcreme mit Petersilie, Tintenfisch-carpaccio, Rucola und Olivenpulver.  
\* (1), (3), (4), (9), (11) 19,90
- 63 **Paolino**  
Mit Mozzarella Fior di latte, selbstgemachtem Roastbeef, Gorgonzola, Rucola, karamellisierten Kirschtomaten, Tropez Zwiebeln und Fleur de Sel aus der Camargue. \* (1), (3), (4), (9) 20,90
- 64 **Nonna**  
Mit Mozzarella Fior di latte, Parmaschinken, selbstgemachtem Pistazienpesto und Pecorino Romano. \* (1), (3), (4), (9) 16,90
- 65 **Chef**  
Mit Mozzarella Fior di latte, selbstgemachter Rosmarin-creme, Parmaschinken, Kirschtomaten und Scamorza. \* (1), (3), (4), (5), (9) 17,90
- 66 **Roma**  
Mit Mozzarella Fior di latte, Spanferkel I.G.P. aus Ariccia, gebratenem Löwenzahn mit Knoblauch, Büffelmozzarella und getrockneten Tomaten. \* (1), (3), (4), (5), (9) 19,90

## FOCACCIA | GOURMETBURGER

- 70 **Speciale** 2018  
Mit Spanferkel I.G.P. aus Ariccia, Tomaten, Salat, Mayo, gegrillten Auberginen, Emmentaler, Aceto Balsamico und karamellisierten Zwiebeln. \* (1), (2), (3), (4), (5) 13,90
- 71 **Nico**  
Mit eingelegten Broccoliblättern, frittiertem Hähnchenfilet, getrockneten Tomaten und Büffelmozzarella. \* (1), (3), (4), (9) 12,90
- 72 **Montanaro**  
Mit Roastbeefstreifen, gegrillter Paprika, Gorgonzola, Tropez Zwiebeln, Kirschtomaten, Rucola und Aceto Balsamico. \* (1), (3), (4), (9) 14,90

## DESSERT

- 80 **Tiramisu**  
selbstverständlich selbstgemacht. 6,90  
\* (1), (2), (4)
- 81 **Soufflé**  
Mit salted Caramel. 6,90  
\* (2), (4)
- 81 **Soufflé**  
Mit weißer Schokolade. 6,90  
\* (2), (4)
- 82 **Cannolo**  
mit Ricotta und Schokoladenfüllung. 6,90  
\* (1), (2), (4)
- 83 **Cannolo**  
mit Ricotta und Pistazienfüllung. 6,90  
\* (1), (2), (4), (8), (10)