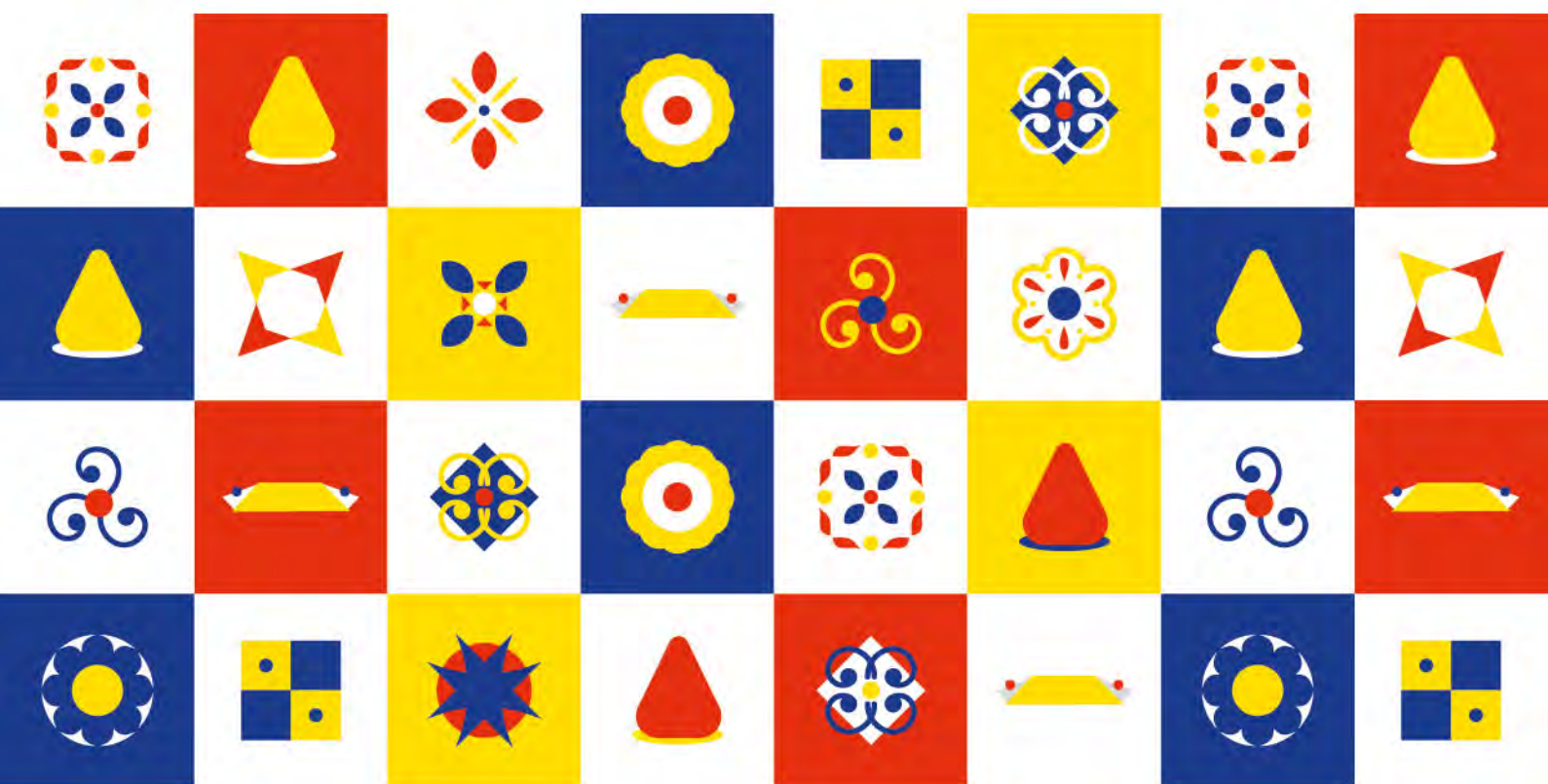




DON'COLA

siciliano di nascita



menù



Tutto il meglio della Sicilia nella tua città!



Il rito della colazione siciliana con oltre 50 combinazioni di cornetti artigianali farciti sul momento, **la tipica tavola calda** con l'originale arancino, **la pausa pranzo e la cena con i piatti della cucina tradizionale siciliana** rivisitati in chiave contemporanea, **la vera pasticceria siciliana** e le eccellenze del territorio per un aperitivo che vale un'esperienza:

il tuo viaggio in Sicilia parte da qui!





La Caffetteria

Concediti il piacere di un espresso lavorato artigianalmente con la nostra miscela siciliana Morettino ed esplora nuove vie del gusto con le nostre pregiate monorigini di Tazze Pazze e i nostri innovativi sistemi di estrazione.

Caffè*	1,60€
Caffè macchiato*	1,70€
Caffè monorigine*	2,00€
Caffè filtro*	3,00€
Orzo	2,00€
Gingseng	2,00€
Caffè freddo (estivo)	2,00€
Caffè americano	1,70€
Caffè corretto	2,10€
Caffè speciale	2,60€
Caffè shekerato	3,50€
Caffè shekerato con liquore	4,00€
Marocchino (anche di soia)	2,40€
Cappuccino*	2,00€
Latte macchiato*	2,10€
Latte bianco*	1,50€
Tè caldo	3,00€
Cold brew	3,00€
Cioccolata calda artigianale siciliana	4,00€

* Panna +0,50€ - Zabaione +1,00€ - Deca +0,30€ - Soia +0,20€

I caffè golosi


Cannolo in tazza 3,00€
Cannolo sbriciolato, espresso, ricotta.

Sicilia-misù 4,00€
Crema pistacchio o mandorla, espresso, latte montato freddo, granella di biscotti.

Mandorlino 4,00€
Crema di mandorla, espresso, panna montata, meringhe, cacao.

Mod cheri 4,50€
Spuma al cioccolato di Modica leggermente piccante, sciroppo all'amarena, espresso, panna fresca.



* Panna +0,50€ - Zabaione +1,00€ - Deca +0,30€ - Soia +0,20€



Allergeni: 1 - Glutine. 2 - Crostacei e derivati. 3 - Uova e derivati. 4 - Pesce e derivati. 5 - Arachidi e derivati. 6 - Soia e derivati. 7 - Latte e derivati. 8 - Frutta a guscio e derivati. 9 - Sedano e derivati. 10 - Senape e derivati. 11 - Semi di sesamo e derivati. 12 - Anidride solforosa e solfiti. 13 - Lupino e derivati. 14 - Molluschi e derivati.
Per altre informazioni chiedi la lista completa.

I prezzi comprendono il servizio al tavolo.





Cornetti, bomboloni e sfogliatelle



Lasciati sedurre dai piaceri della vera colazione siciliana con i nostri fragranti cornetti al burro, di sfoglia e ai cereali lavorati a mano e i nostri bomboloni farciti sul momento con:

I cornetti

CREMA:	al pistacchio ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	2,00€
	alla mandorla ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	1,80€
	alla ricotta ¹⁻³⁻⁷	1,80€
	alla nocciola ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	1,80€
	al cioccolato ¹⁻³⁻⁷	1,80€
MARMELLATA:	di albicocche ¹⁻³⁻⁷	1,80€
	di arance siciliane ¹⁻³⁻⁷	1,80€
	gusto del mese ¹⁻³⁻⁷	1,80€
	Cornetto mignon ¹⁻³⁻⁷	da 1,00€

I bomboloni e le sfogliatelle

CREMA:	al pistacchio ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	3,00€
	alla mandorla ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	2,50€
	alla ricotta ¹⁻³⁻⁷	2,50€
	alla nocciola ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	2,50€
	al cioccolato ¹⁻³⁻⁷	2,50€
MARMELLATA:	di albicocche ¹⁻³⁻⁷	2,50€
	di arance siciliane ¹⁻³⁻⁷	2,50€
	gusto del mese ¹⁻³⁻⁷	2,50€



Allergeni: 1 - Glutine. 2 - Crostacei e derivati. 3 - Uova e derivati. 4 - Pesce e derivati. 5 - Arachidi e derivati. 6 - Soia e derivati. 7 - Latte e derivati. 8 - Frutta a guscio e derivati. 9 - Sedano e derivati. 10 - Senape e derivati. 11 - Semi di sesamo e derivati. 12 - Anidride solforosa e solfiti. 13 - Lupino e derivati. 14 - Molluschi e derivati.
Per altre informazioni chiedi la lista completa.

I prezzi comprendono il servizio al tavolo.



Le bevande



Acqua	1,50€
Succo di frutta bio	3,50€
Latte di mandorla ^s	3,00€
Bibite siciliane in bottiglietta	3,50€
<i>limonata, aranciata, chinotto, tonica, cola.</i>	
Bevande naturali e biologiche siciliane al bicchiere	3,00€
<i>limonata, bergamotto, aranciata e zenzero.</i>	
Birra Messina in bottiglia	da 5,00€
Birra Messina alla spina	da 3,00€
Birra artigianale siciliana Tarì	da 7,00€
Vino al bicchiere	da 3,50€

La frutta fresca

Spremuta arancia	3,50€
Spremuta pompelmo	4,00€
Spremuta arancia bio	4,00€
Macedonia di frutta fresca	3,00€ / 5,00€
Frutta fresca e yogurt	5,00€
Frutta fresca, yogurt e cereali	6,00€
Frutta fresca e cioccolato dalla fontana	6,00€

Le centrifughe

ACE	5,00€
<i>Arancia, carote, limone.</i>	
Energy	5,00€
<i>Banana, mela, miele di ape nera sicula Slow Food Sicilia.</i>	
Green Power	5,00€
<i>Finocchio, sedano⁹, mele verdi, limone.</i>	
Detox	5,00€
<i>Mela verde, cetriolo, zenzero.</i>	



Allergeni: 1 - Glutine. 2 - Crostacei e derivati. 3 - Uova e derivati. 4 - Pesce e derivati. 5 - Arachidi e derivati. 6 - Soia e derivati. 7 - Latte e derivati. 8 - Frutta a guscio e derivati. 9 - Sedano e derivati. 10 - Senape e derivati. 11 - Semi di sesamo e derivati. 12 - Anidride solforosa e solfiti. 13 - Lupino e derivati. 14 - Molluschi e derivati.
Per altre informazioni chiedi la lista completa.

I prezzi comprendono il servizio al tavolo.

Le bontà salate siciliane e locali

Focaccia genovese ¹	1,50€
Focaccia genovese con cipolla ¹	1,70€
Focaccina mini prosciutto e formaggio ¹⁻⁷	2,50€
Panino mini vegetariano ¹⁻⁷	2,50€
Cornetto salato fiocco di suino dei Nebrodi, formaggio e insalata.....	3,00€
Pane cunzato ¹⁻⁴⁻⁷	7,50€ - 1/2 porz. 4,00€
<i>olive nere, pomodoro, olio evo, formaggio e acciughe.</i>	
Don'toast prosciutto e formaggio.....	5,00€ - 1/2 porz. 3,00€
Don'toast pancetta ¹⁻⁷	6,00€ - 1/2 porz. 4,00€
<i>di suino dei Nebrodi, brie e mela</i>	
Don'toast fiocco di prosciutto ¹⁻⁷	8,00€ - 1/2 porz. 5,00€
<i>di suino dei Nebrodi, fior di latte e crema al tartufo</i>	
Panino mortadella ¹⁻⁷	6,00€
<i>mortadella di asino siciliano, limone candito e zucchina grigliata.</i>	
Panino fiocco ¹⁻⁷	6,00€
<i>fiocco di prosciutto dei Nebrodi, ricotta fresca, pesto di pistacchio e ciliegino semidry Don'Cola</i>	
Panino vegetariano ¹⁻⁷	6,00€
<i>melanzane e zucchine fresche grigliate, fior di latte e pomodoro secco.</i>	
Arancino siciliano fritto al momento ¹⁻²⁻⁸	3,50€
<i>gusto in base alla disponibilita del giorno - disponibile gluten free</i>	

La pasticceria siciliana

Lasciati conquistare dalla dolcezza della Sicilia, perditi nei suoi profumi e sapori e goditi la poesia delle migliori materie prime dell'isola lavorate a regola d'arte.

Biscotto alle mandorle ³⁻⁸	1,50€
Biscotto al pistacchio ³⁻⁸	1,80€
Frutta martorana ³⁻⁷⁻⁸	2,50€
Cassatina mignon ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	3,10€
Cassatina ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	4,50€
Tartellette chantilly, pistacchio e lamponi ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	5,00€
Tartellette con frutta fresca ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	4,50€
Fedora ricotta e pistacchio ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	4,00€
Brontella pan di spagna e crema al pistacchio ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	4,00€
Bonbon cioccolato e rum ⁸	2,30€
Bonbon al pistacchio ⁸	2,30€
Cannolo ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	4,00€
Cannolo gourmet ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	5,00€
Cannolo mignon ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	2,10€
Crostata del giorno ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	3,50€
Torta del giorno ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	5,00€

Allergeni: 1 - Glutine. 2 - Crostacei e derivati. 3 - Uova e derivati. 4 - Pesce e derivati. 5 - Arachidi e derivati. 6 - Soia e derivati. 7 - Latte e derivati. 8 - Frutta a guscio e derivati. 9 - Sedano e derivati. 10 - Senape e derivati. 11 - Semi di sesamo e derivati. 12 - Anidride solforosa e solfiti. 13 - Lupino e derivati. 14 - Molluschi e derivati.
Per altre informazioni chiedi la lista completa.

I prezzi comprendono il servizio al tavolo.



Il Pranzo

Materie prime di altissima qualità 100% siciliane e ricette autentiche della tradizione per piatti semplici e genuini come fatti in casa, ma con un tocco in più.

I panini gourmet

Salsiccia

Pane casereccio, salsiccia di suino dei Nebrodi (slow food sicilia)

cavolo viola marinato all'aceto, maionese al cipollotto, pecorino primo sale. 9,50€

Tonno

Pane casereccio, insalata, pesto di pistacchio, filetto di tonno sott'olio,

pomodorino, capperi, basilico, mozzarella di bufala. 9,00€

Vegetariano

Pane casereccio, hamburger vegetariano, crema di carciofi, caponata,

provola affumicata (slow food sicilia). 8,80€

Baccalà

Pane casereccio, cremoso di melanzane alla mentuccia, baccalà, aglio, olio, peperoncino,

olive, melanzane in conserva e ricotta salata. 9,60€

Le bruschette

Burrata e alici di Sciacca¹⁻⁴⁻⁷

Bruschetta di semola di grano duro siciliano, burrata, alici di Sciacca, pomodoro secco. 7,50€

Acciughe siciliane¹⁻⁴⁻⁷

Bruschetta di semola di grano duro siciliano, acciughe salate, olio, aglio, origano, basilico,

pomodoro secco e pesto di peperoni grigliati. 8,90€

Pizza alla pala

Pistacchio e mortadella¹⁻⁷⁻⁸

Pizza alla pala, pesto di pistacchio, mortadella di asino il Chiramontano e burrata. 10,50€

Cilieginò¹⁻⁷

Pizza alla pala, salsa ciliegino, pomodoro confit, fior di latte e basilico. 9,80€



Uova di fattoria

Ricci¹⁻⁴⁻¹⁴

Uovo di fattoria al tegamino con cipollotto e ricci di mare. 12,00€



Pomodoro³

Uovo di fattoria al tegamino al pomodoro della nonna. 8,00€



Gli sfizi e i piatti

Panelle 12 pz. ¹ <i>disponibile gluten free</i>	5,50€
Arancino artigianale ¹ <i>disponibile gluten free</i>	da 3,50€
Crocchè di patate 6 pz. ¹ <i>disponibile gluten free</i>	5,00€
Mix (arancinetti mignon, panelline, crocche)	6,50€
Spaghetti pomodoro ciliegino, olio evo e basilico	8,00€
<i>Disponibile d'asporto con la pasta corta</i>	
Spaghetti pomodoro ciliegino, olio evo, basilico e ricotta salata	9,00€
<i>Disponibile d'asporto con la pasta corta</i>	
Caserecce di grano Timilia del pastificio Barbagallo Di Mauro con pesto alla trapanese	10,00€
<i>Disponibile d'asporto</i>	
Costine di suino dei Nebrodi (Slow Food Sicilia) con patate novelle al rosmarino	9,00€
Tagliere salumi e formaggi con 3 pasta fritta	14,00€
☞ Caponata siciliana ⁹	5,00€
☞ Patate al forno	3,50€
☞ Insalatina sfiziosa ⁸	4,50€
☞ Insalata Enna ⁷⁻⁸	10,00€
<i>Zucchine, melanzane e peperoni grigliati e serviti caldi, pesto genovese e stracciatella.</i>	
☞ Insalata Catania ³⁻⁴⁻⁷	9,00€
<i>Insalata, uovo sodo, mozzarella, pomodoro fresco, mais, tonno.</i>	



Allergeni: 1 - Glutine. 2 - Crostacei e derivati. 3 - Uova e derivati. 4 - Pesce e derivati. 5 - Arachidi e derivati.
6 - Soia e derivati. 7 - Latte e derivati. 8 - Frutta a guscio e derivati. 9 - Sedano e derivati. 10 - Senape e derivati.
11 - Semi di sesamo e derivati. 12 - Anidride solforosa e solfiti. 13 - Lupino e derivati. 14 - Molluschi e derivati.
Per altre informazioni chiedi la lista completa.

I prezzi comprendono il servizio al tavolo.

L'aperitivo

Un viaggio in Sicilia attraverso i profumi e i sapori delle eccellenze dell'isola, selezionate con cura e passione direttamente sul territorio, assaggio dopo assaggio.

I taglieri di Sicilia

La migliore selezione di salumi e formaggi del territorio, le specialità siciliane, i prodotti tipici di stagione più irresistibili e i gustosi piattini gourmet a comporre un tagliere-degustazione dal carattere unico e autentico.



Nicu nicu

Piccolo
(1 persona)
4,00€



Menzu

Medio
(2-3 persone)
8,00€



U Megghiu

Grande
(4-5 persone)
16,00€

I drink

La Sicilia da bere: vini, birre e bevande selezionate dai migliori produttori siciliani e cocktail con ingredienti freschi e di qualità.



Drink & special cocktail*

A partire da 6,00€



Vini e birre siciliani*

A partire da 5,00€

**Ogni drink aperitivo è accompagnato da patatine in chips, olive cunzate siciliane e cous cous.*

I piattini gourmet

Piccoli assaggi della cucina tradizionale siciliana reinterpretati in chiave Don'Cola pensati per aggiungere ancora più gusto al tuo aperitivo.



Le bruschette

Burrata e alici di Sciacca¹⁻⁴⁻⁷

Bruschetta di semola di grano duro siciliano, burrata, alici di Sciacca, pomodoro secco. 7,50€

Acciughe siciliane¹⁻⁴⁻⁷

Bruschetta di semola di grano duro siciliano, acciughe salate, olio, aglio, origano, basilico, pomodoro secco e pesto di peperoni grigliati. 8,90€

Pizza alla pala

Pistacchio e mortadella¹⁻⁷⁻⁸

Pizza alla pala, pesto di pistacchio, mortadella di asino Il Chiaramontano e burrata. 10,50€

Cilieginò¹⁻⁷

Pizza alla pala, salsa ciliegino, pomodoro confit, fior di latte e basilico. 9,80€

Uova di fattoria

Ricci¹⁻⁴⁻¹⁴

Uovo di fattoria al tegamino con cipollotto e ricci di mare. 12,00€

Pomodoro³

Uovo di fattoria al tegamino al pomodoro della nonna. 8,00€

Gli sfizi e i piatti

Panelle 12 pz.¹ disponibile gluten free 5,50€

Arancino artigianale⁴ disponibile gluten free da 3,50€

Crocchè di patate 6 pz.¹ disponibile gluten free 5,00€

Mix (arancinetti mignon, panelline, crocche) 6,50€

Spaghetto pomodoro ciliegino, olio evo e basilico 8,00€

Spaghetto pomodoro ciliegino, olio evo, basilico e ricotta salata 9,00€

Allergeni: 1 - Glutine. 2 - Crostacei e derivati. 3 - Uova e derivati. 4 - Pesce e derivati. 5 - Arachidi e derivati. 6 - Soia e derivati. 7 - Latte e derivati. 8 - Frutta a guscio e derivati. 9 - Sedano e derivati. 10 - Senape e derivati. 11 - Semi di sesamo e derivati. 12 - Anidride solforosa e solfiti. 13 - Lupino e derivati. 14 - Molluschi e derivati. Per altre informazioni chiedi la lista completa.

I prezzi comprendono il servizio al tavolo.





La drink list



Amar-Card 7,00€
vermouth infuso al caffè, cedrata, Sicily bitter.

In onore del grande Fellini un drink tonico & rinfrescante che ci fa tornare un po' bambini.

Garibaldi Sbagliato 8,00€
campari bitter, spremuta di arance DOP Sicilia, spumante.

Garibaldi eroe italiani e dell'aperitivo, un drink dissetante e gustoso che rende omaggio allo sbarco in Sicilia.

Spritz siciliano 7,00€
Amaro Averna, spumante, soda.

La nostra versione del più classico degli aperitivi per farvi assaporare la Trinacria comodamente seduti al bar.

Palumma 7,00€
Spremuta di pompelmo rosa, tequila, Amara, lime, tonica.

Bello, brillante e rosa nient'altro da aggiungere... cheers.

Don 100 8,00€
Etna bitter, campari, Etna gin.

Per il suo centenario rendiamo omaggio al più grande drink della storia "il Negroni".

La spuma 7,00€
Etna gin, pompelmo rosa, sicily bitter, tonica.

Protagonista delle feste e delle calde giornate estive ecco a voi a nostra rivisitazione della spuma siciliana.

Sceccu (Moscow mule) 7,00€
Vodka, lime, ginger beer, vino alle mandorle.

Versione 2.0 dell'ormai rodato Moscow mule dal gusto morbido e pungente.

Acamante 7,00€
Etna bitter, lime, latte di mandorla, frutto della passione, vodka, spremuta di arancia.

Rendiamo omaggio alla mitologia greca con un tiki siciliano, il latte di mandorla assoluto protagonista esprime tutto l'amore della nostra amata terra.

Frontini (disponibile solo d'estate) 7,00€
Purea di fico d'india, spumante.

Dall' Harry's Bar di Venezia sino ai giorni nostri un drink che ricorda il grande barman Cipriani inventore del Bellini.

Milano - Taormina 7,00€
Etna bitter, campari.

Nato per l'inaugurazione dell'autostrada A4 rende omaggio a un binomi vincente i richiami dolci del vermouth e i sentori amari del campari.



La carta dei vini



BOLLICINE

Azienda Duca di Salaparuta brut	6,00€
Feu brut Teneta Orestiadi	6,00€
La Gelsomina Metodo Classico ETNA DOC Teneta Orestiadi	8,00€
La Gelsomina Metodo Classico rosè ETNA DOC Teneta Orestiadi	9,00€
Berlucchi brut	8,00€
Berlucchi Rosè	8,00€
Ca del bosco brut cuveè prestige	9,00€

VINI BIANCHI E ROSÈ

Nerello Mascalese Rose Molino al vento Teneta Orestiadi	6,00€
Grillo VEGAN Azienda Nicosia	6,00€
VULKA Etna Bianco DOC Azienda Nicosia	7,00€
Chardonnay Azienda Sibiliana	6,00€
Catarratto Azienda Le Contrade	6,00€
Inzolia Roceno Azienda Sibiliana	6,00€
Grillo Azienda Mandrarossa	6,00€
Zibibbo Teneta Orestiadi	7,00€
Catarratto Teneta Orestiadi	6,00€

VINI ROSSI

Nero d'Avola Passo delle mule Azienda Duca di Salaparuta	6,00€
Nero d'Avola Azienda Mandrarossa	6,00€
Nero d'Avola VEGAN Azienda Nicosia	6,00€
Syrah Azienda Mandrarossa	6,00€
Frappato Azienda Mandrarossa	6,00€
Nerello Mascalese e syrah "Falde" Azienda Nicosia	6,00€
Nerello mascalese Molino al vento Teneta Orestiadi	6,00€
Nero d'Avola, frappato e cerasuolo, Azienda Gulfi	8,00€
Frappato Roceno Azienda Sibiliana	6,00€
Merlot Azienda Terre Forti	6,00€
Etna Rosso Teneta Orestiadi	9,00€

VINI DOLCI

Zibibbo Azienda Martinez	5,00€
Malvasia Azienda Martinez	5,00€
Passito di Pantelleria Azienda Colosi	7,00€
Ben rye Passito di Pantelleria Azienda Donnafugata	10,00€



Viaggio in Sicilia con Don'Cola

In ogni piatto troverai solo il meglio della nostra terra, selezionato con amore e sapienza dai migliori produttori siciliani nel rispetto della stagionalità. Piccoli capolavori del gusto ed eccellenze slow food per offrirti ogni giorno un'esperienza genuinamente siciliana.



Slow Food®



Visita il nostro e-shop,
lasciati ispirare dalla nostra selezione e gusta
il meglio della Sicilia dove vuoi, quando vuoi!





Ogni lassata è pessa.

