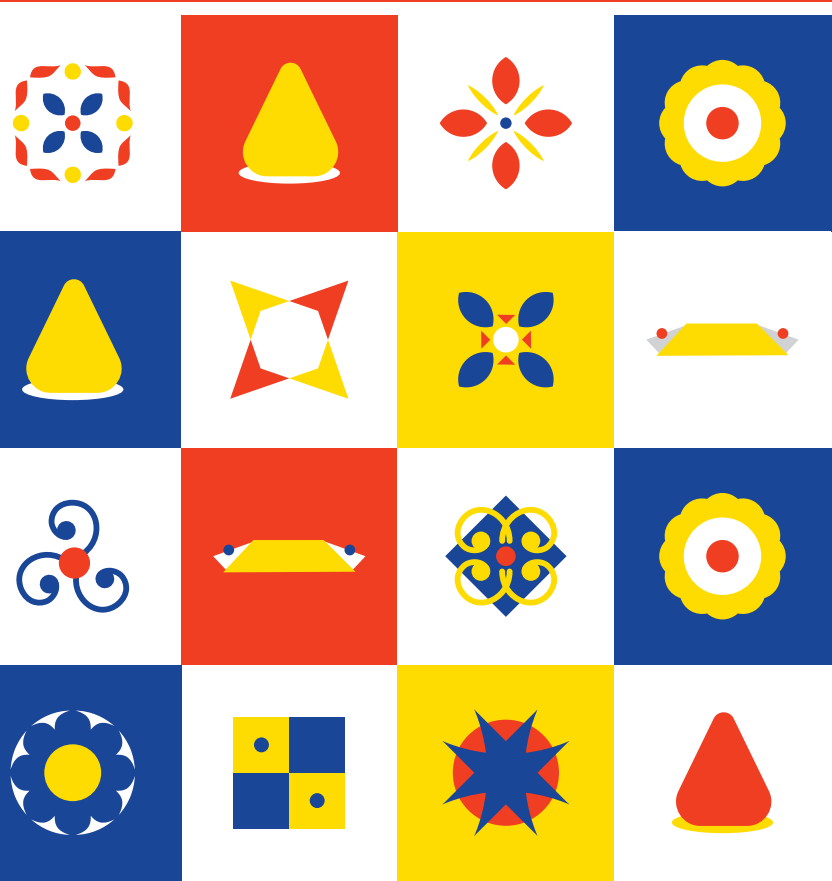


# aperitivo



# DON'COLA

siciliano di nascita



GENOVA - Via Cesarea 33r

MILANO BRERA - Via Fatebenefratelli 16

# Tutto il meglio della Sicilia nella tua città!



Una selezione accurata e saporosa di salumi e formaggi provenienti dall'isola più bella che c'è, ma anche le specialità e i prodotti tipici più irresistibili, i piccoli assaggi della cucina tradizionale siciliana reinterpretati in chiave Don'Cola, da abbinare a migliori vini, birre e bevande selezionate dai produttori locali, e poi ancora cocktail con ingredienti freschi e di qualità.

Per scialarsi da soli o in compagnia e godersi un aperitivo che vale un'esperienza.

## Il tuo viaggio in Sicilia parte da qui!



Slow Food®

Gusta la nostra selezione e  
porta con te il meglio della Sicilia  
acquistando le tue specialità preferite  
dallo scaffale e sul nostro sito  
[www.doncola.com](http://www.doncola.com)



Visita il nostro e-shop

# Da Don'Cola l'aperitivo lo componi tu

Ogni drink è accompagnato da una tastaia di patatine in chips, grissini al sesamo e olive cunzate siciliane.

**Per il resto, decidi tu cosa abbinare.**



+

tastaia + tagliere



+

tastaia + cucina

## I taglieri di Sicilia

La migliore selezione di salumi, formaggi e specialità del territorio.

Allergeni indicativi 1,3,5,6,7,8,9,10,11,12,13



### Nicu nicu

*Se vuoi solo un assaggio.*

4,00€



### Menzu

*Se hai fame ma non vuoi strafare.*

8,00€



### Tagliere estivo

*Se cerchi una ventata di freschezza.*

12,00€



### U Megghiu

*Se ti piace avere tutto dalla vita.*

16,00€



# La carta dei vini

<b>BOLLICINE</b>	<i>bicchieri</i>	<i>bottiglia</i>
Duca di Salaparuta Brut "Duca" .....	6,00€	19,00€
Tenuta Orestiadi, Feu Spumante Blanc de Blancs .....	7,00€	21,00€
La Gelsomina, Etna Metodo Classico Blanc de Noir Brut .....	10,00€	43,00€
La Gelsomina, Etna Rosé Metodo Classico Brut .....	10,00€	44,00€
Brandini, Altalanga DOCG Metodo Classico Brut .....	9,00€	40,00€
Bellavista, Franciacorta DOCG Alma Cuvé Brut .....	12,00€	60,00€
Champagne Jacquart Brut Mosaïque .....	15,00€	70,00€
Champagne Jacquart Brut Mosaïque Signature .....	18,00€	80,00€
Champagne Jacquart Cuvée Alfa Vintage 2010 .....		220,00€

<b>VINI BIANCHI</b>	<i>bicchieri</i>	<i>bottiglia</i>
Nicosia, Grillo Bio Vegan .....	6,00€	18,00€
Mandrarossa, Grillo Costadune .....	6,00€	19,00€
Tenuta Orestiadi, Catarratto .....	6,00€	19,00€
Tenuta Orestiadi, Zibibbo secco .....	7,00€	21,00€
Nicosia, Etna Bianco DOC "Vulkà" .....	8,00€	28,00€





## VINI ROSSI

*bicchiere*

*bottiglia*

Mandrarossa Nero d'Avola Costadune... 5,00€ 18,00€

Nicosia, Bio Vegan Nero d'Avola..... 6,00€ 20,00€

Mandrarossa, Syrah Desertico..... 7,00€ 23,00€

La Gelsomina, Etna Rosso DOC..... 8,00€ 32,00€

## VINI DOLCI

*bicchiere*

*bottiglia*

Martinez, Laus Zibibbo 0,375 lt..... 5,00€ 20,00€

Martinez, Laus Malvasia 0,375 lt..... 5,00€ 20,00€

Martinez, Biancomandorla 0,375 lt..... 5,00€ 20,00€

Martinez, Rossomandorla 0,375 lt..... 5,00€ 20,00€

Florio, Targa Marsala Superiore..... 5,00€ 20,00€  
Riserva 2006 DOP Semisecco 0,50 lt

Colosi, Passito di Pantelleria 0,50 lt..... 7,00€ 31,00€

Donnafugata, Ben Ryè

Passito di Pantelleria 0,75 lt..... 10,00€ 70,00€





## I nostri miscelati

Una selezione di cocktail freschi e originali dal carattere siciliano deciso preparati con maestria dal nostro frizzante bartender.

Amar-Card.....	7,00€
<i>Vermouth infuso al caffè, mandarinata, Sicily bitter</i>	
Palumma.....	7,00€
<i>Spremuta di pompelmo rosa, tequila, Amacardo red, lime, tonica</i>	
Spritz siciliano.....	7,00€
<i>Amaro Averna, spremuta di arance siciliane, spumante, soda</i>	
La spuma.....	7,00€
<i>Etna gin, pompelmo rosa, Sicily bitter, tonica</i>	
Milano - Taormina.....	7,00€
<i>Etna vermut, orange bitter</i>	
Don 100.....	8,00€
<i>Etna Gin, Etna vermut, Etna bitter</i>	
Sceccu.....	8,00€
<i>Etna Vodka, lime, ginger beer, vino alle mandorle</i>	
Garibaldi sbagliato.....	8,00€
<i>Orange bitter, spremuta di arance siciliane, spumante</i>	

*Sono disponibili i classici drink internazionali.*

## Le Birre

Birra Messina Cristalli di Sale in bottiglia.....	6,00€
Tarì Oro Pils chiara.....	7,00€
Tarì Bronzo, Amber Ale.....	7,00€
Tarì Aquamaris, Gose.....	7,00€





# I distillati



Rum Don Papa..... <i>Filippine</i>	8,00€
Rhum Habitation Saint Etienne XO..... HSE Agricole, <i>Martinica</i>	11,00€
Rhum Habitation Saint Etienne Sherry Finish..... HSE Agricole, <i>Martinica</i>	13,00€
Whiskey Teeling Single Malt..... <i>Irlanda</i>	10,00€
Whiskey Teeling Small Batch..... <i>Irlanda</i>	9,00€
Gin Insulae, Small Batch..... <i>Sicilia - PA</i>	10,00€
Etna Gin, Small Batch..... <i>Sicilia - CT</i>	10,00€
Gin Etneum Volcanic Premium Gin..... Distilled from wild Sicilian flower. <i>Sicilia - CT</i>	10,00€
Gin Ramsbury London Dry..... <i>UK</i>	10,00€
Etna Vodka..... <i>Sicilia - CT</i>	10,00€
Grappa Amacardo dell'Etna..... Al carciofino selvatico, <i>Sicilia - CT</i>	4,00€
Amaro Amacardo Red..... Al carciofino selvatico e arancia rossa, <i>Sicilia - CT</i>	5,00€
Amaro Amacardo Black..... Al carciofino selvatico dell'Etna, <i>Sicilia - CT</i>	5,00€
Amaro Averna..... <i>Sicilia - CT</i>	4,00€

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.

\*In assenza di prodotto fresco, il prodotto utilizzato potrebbe essere surgelato di 1ª qualità.

I prezzi comprendono il servizio al tavolo.





# DON'COLA

Ogni lassata è pessa.

