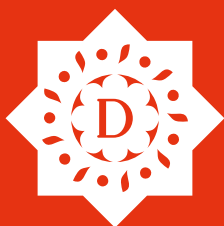
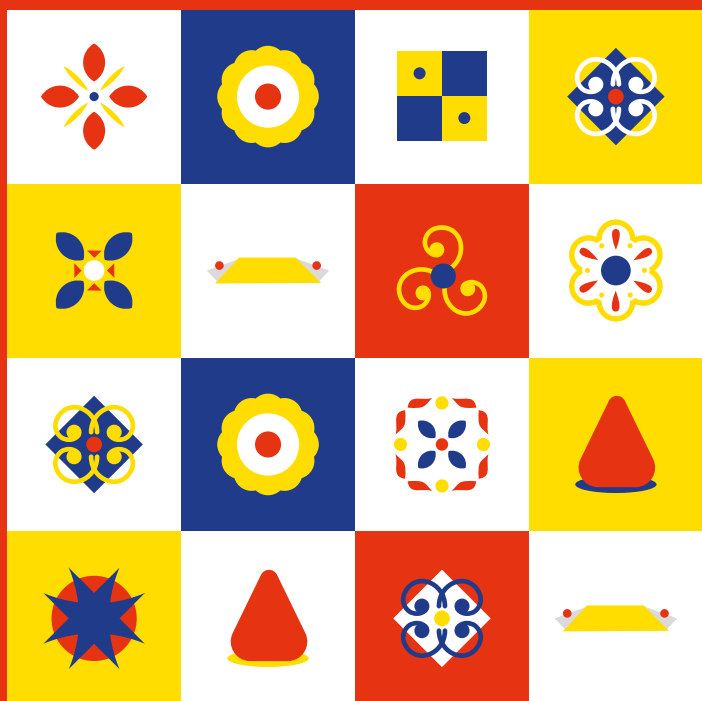


menù



DON'COLA

siciliano di nascita



MILANO BRERA
Via Fatebenefratelli, 16

GENOVA
Via Cesarea, 33r

doncola.com



La Caffetteria

*Concediti il di piacere un espresso
lavorato artigianalmente con la nostra miscela siciliana.*

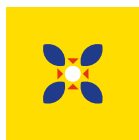
CAFFÈ	1,60 €
CAFFÈ MACCHIATO₇	1,70 €
ORZO	2,00 €
GINSENG	2,00 €
CAFFÈ FREDDO (ESTIVO)	2,00 €
CAFFÈ AMERICANO	1,70 €
CAFFÈ CORRETTO	2,10 €
CAFFÈ SPECIALE	2,60 €
CAFFÈ SHEKERATO	3,50 €
CAFFÈ SHEKERATO CON LIQUORE	4,00 €
MAROCCHINO₇	2,40 €
CAPPUCCINO₇	2,00 €
LATTE MACCHIATO₇	2,10 €
LATTE BIANCO₇	1,50 €
TÈ CALDO	3,00 €
CIOCCOLATA CALDA ARTIGIANALE SICILIANA₇	4,00 €

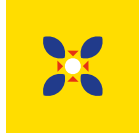
*Panna +0,50€ - Zabaione +1,00€ - Deca +0,30€
Soia +0,20€ - Macchiato +0,10€ - Ginseng e orzo +0,30€*

I caffè golosi

CANNOLO IN TAZZA*₁₋₇₋₈	4,50 €
<i>Cannolo sbriciolato, espresso, ricotta</i>	
SICILIA-MISÙ₁₋₇₋₈	5,00 €
<i>Crema di pistacchio, espresso, latte montato a freddo, granella di biscotti</i>	
MANDORLINO₃₋₇₋₈	5,00 €
<i>Crema di mandorla, espresso, panna montata, meringhe, cacao</i>	
MOD CHERÌ₇₋₈	5,50 €
<i>Spuma al cioccolato, sciroppo all'amarena, espresso, panna fresca</i>	

Deca +0,30€ - Soia +0,20€ - Ginseng o orzo +0,30€





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.

I cornetti*

Al burro, multicereali, sfoglia e vegano.

CREMA:

AL PISTACCHIO ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ ✓	2,20 €
ALLA MANDORLA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ ✓	2,00 €
ALLA RICOTTA ¹⁻³⁻⁷ ✓	2,00 €
ALLA GIANDUJA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ ✓	2,00 €
AL CIOCCOLATO FONDENTE ¹⁻³⁻⁸ VEGAN	2,00 €
AL CIOCCOLATO BIANCO ¹⁻³⁻⁷ ✓	2,00 €

MARMELLATA:

DI ALBICOCHE ¹⁻³ VEGAN	2,00 €
DI ARANCE SICILIANE ¹⁻³ VEGAN	2,00 €
GUSTO DEL MESE ¹⁻³ VEGAN	2,00 €

CORNETTO MIGNON

BURRO O CEREALI ¹⁻³⁻⁷	da 1,00 €
----------------------------------	-----------

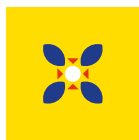
I bomboloni e le sfogliatelle*

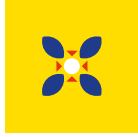
CREMA:

AL PISTACCHIO ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ ✓	3,00 €
ALLA MANDORLA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ ✓	2,80 €
ALLA RICOTTA ¹⁻³⁻⁷ ✓	2,80 €
ALLA GIANDUJA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ ✓	2,80 €
AL CIOCCOLATO FONDENTE ¹⁻³⁻⁸ ✓	2,80 €
AL CIOCCOLATO BIANCO ¹⁻³⁻⁷ ✓	2,80 €

MARMELLATA:

DI ALBICOCHE ¹⁻³⁻⁷ ✓	2,80 €
DI ARANCE SICILIANE ¹⁻³⁻⁷ ✓	2,80 €
GUSTO DEL MESE ¹⁻³⁻⁷ ✓	2,80 €





Le bontà salate siciliane e locali


**FOCACCINA MINI PROSCIUTTO
E FORMAGGIO**¹⁻⁷ 2,50 €

**CORNETTO SALATO FIOCCO DI SUINO
DEI NEBRODI**  3,00 €
Formaggio e insalata

**MAFALDINA
PROSCIUTTO E FORMAGGIO**¹⁻⁷⁻¹¹ 4,50 €
Mafaldina al sesamo, prosciutto (cotto o fiocco) e formaggio

PANI CHI PANELLE E CAZZILLI¹⁻⁵⁻¹¹  5,00 €
Mafaldina al sesamo, panelle di ceci, croché

**MAFALDINA CON MORTADELLA
DI ASINO RAGUSANO E PANELLE**¹⁻⁵⁻¹¹  5,00 €
E zest di limone

**ARANCINO SICILIANO
FRITTO AL MOMENTO**¹⁻²⁻⁵⁻⁸ da 3,50 €
Ragù, norma, pistacchio, burro e prosciutto, spinaci, specialità di stagione. (disponibile gluten free) 



Il nostro market

Accattatillu e arricriati



Barattoli



Creme dolci



Enoteca



Visita il nostro e-shop



GRANDE PROMOZIONE



Subito per te lo sconto del 10%
sui prodotti che acquisti
dal nostro market



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



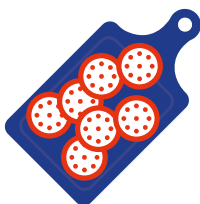
TASTIATA

8,00 €



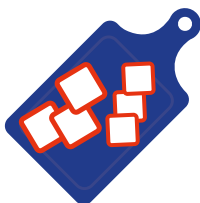
VEGETARIANO VEGAN **12,00 €**

Se cerchi una ventata di freschezza



**SELEZIONE
SALUMI
DEI NEBRODI**

12,00 €



**SELEZIONE
FORMAGGI
SICILIANI**

14,00 €



U MEGGHIU

24,00 €

Se ti piace avere tutto dalla vita



DALLA BOTTEGA

25,00 €

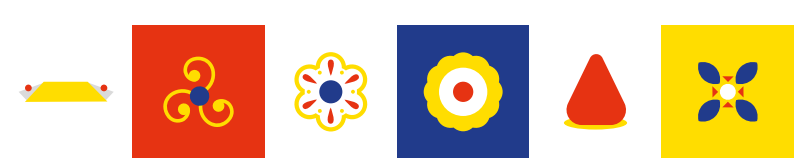
Le delizie esclusive di Don'Cola

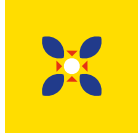


DALLA PASTICCERIA

9,00 €

Le delizie esclusive di Don'Cola







Gli Sfizi

FRITTINO SICILIANO*¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹ 7,90 €
Arancinetti, panelline e crochè

SCACCIATA, TUMA E ACCIUGHE*¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸ 9,00 €
Impasto a base di farina di semola, olio evo, zucchero e sale, farcito con tuma/primo sale, acciughe, olive, sale e pepe, servito con panelline di ceci e cime di broccoli al peperoncino

TARTARE DI MANZO ALLA SICILIANA*¹² 13,00 €
Polpa di manzo, cipolle grigliate, pomodorini secchi, capperi, patate lesse e pomodoro fresco

ARANCINO ARTIGIANALE*¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹⁴ 8,00 €
Ragù, norma, pistacchio, burro e prosciutto, spinaci, specialità di stagione. Con contorno a scelta.
Chiedi anche: Arancino ai carciofi - Arancino Gluten Free


CAPONATA SICILIANA*⁹⁻¹²   5,00 €
Melanzane, passata di pomodoro, olio evo, olio di semi di girasole, SEDANO, cipolle, olive verdi, sale, zucchero, aceto di vino bianco, capperi, basilico


PATATE FRITTE*³⁻⁵   4,50 €
Maionese agli agrumi, ketchup artigianale

INSALATA SFIZIOSA⁸⁻¹¹  4,50 €
Insalata, carote, finocchio, semi misti



Dalla Cucina

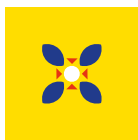
MEZZEMANICHE "CCHI SARDE A MARE 
E MUDDICA ATTURRATA"¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² 12,00 €
Mezzemaniche di semola, pomodori ciliegino, finocchietto, zucchero, olio evo, uva passa, sale, olive nere, aglio, alloro, "muddica" di semola con salsa di pomodoro, basilico, caciocavallo, origano

ANELLETTI 
"INFORNATI" ALLA NORMA*¹⁻⁹ 11,00 €
Pasta di semola di grano duro, melanzane, polpa di pomodoro, cipolla, sedano, carote, aglio, basilico, olio di oliva, sale, pepe.
Consigliati con abbondante ricotta salata

ORATA ALLA PANTESCA*⁴ 15,00 €
Filetto di orata, polpa di pomodoro, rosmarino, sale, pepe, olio evo, aglio e basilico servito con patate prezzemolate

ZUPPA DI CECI "ABBRURICEDDU"¹⁻⁶⁻⁹⁻¹³  10,00 €
Ceci, sedano, carote, cipolle, patate, olio extra vergine di oliva, pomodoro, sale, rosmarino, salvia, pepe nero, crostini di semola

BRACIOLINE ALLA MESSINESE*¹⁻⁷⁻⁸⁻⁹ 13,00 €
Maiale, grana padano, "muddica di semola", prezzemolo, olio evo, aglio, sale, pepe, servite con patate rustiche e caponata di melanzane





I Panini gourmet

Un bel panino imbottito è sempre un piacere, soprattutto se è uno dei nostri gourmet con una ricca farcitura.

TUNNU*¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹¹ **11,50 €**

Pane al sesamo, insalata, basilico, il nostro pesto di pistacchio, buzzonaglia di tonno sott'olio, capperi pomodorino, mozzarella di bufala con contorno a scelta

CAMPAGNOLO*¹⁻⁴ **11,00 €**

Coppa di suino dei Nebrodi, cipolla Giarratana, pomodori secchi, melanzane grigliate e mozzarella di bufala con contorno a scelta

PANE CUNZATO*¹⁻⁴⁻⁷ **7,50 €**

Ciambella di semola, olive nere, pomodoro, olio evo, formaggio e acciughe

Contorni a scelta:

CAPONATINA⁹ - **INSALATINA**⁸⁻¹¹ - **PANELLINE***

PATATE AL FORNO*⁵  **VEGAN**


I Pizzini al tegamino

Soffici con base croccante dall'impasto naturale, serviti a spicchi.

SALVUCCIO¹⁻⁵⁻⁷  **12,00 €**

Base pizzino, salsa di pomodoro ciliegino, pesto genovese, ricotta salata

PISTACCHIO E MORTADELLA*¹⁻⁷⁻⁸ **12,80 €**

Base pizzino, pesto di pistacchio Don'Cola, burrata, mortadella di asino Ragusano 

Dall'orto

PALERMO¹¹  **VEGAN** **8,00 €**

Insalata, pomodori, carote, finocchio, arancia e semi misti

CEFALÙ⁴⁻⁷ **9,00 €**

Insalata, mozzarella, pomodoro, mais, tonno, guacamole sicula e crostini

MESSINA⁷  **12,00 €**

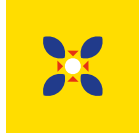
Melanzane grigliate, zucchine grigliate, patate lesse, broccoli, pesto e stracciatella

SUFFLÈ DI ZUCCHINE E MENTUCCIA

CON FONDUTA DI PECORINO*¹⁻³⁻⁷  **9,00 €**

Zucchine, menta, uova, latte, parmigiano (latte, caglio, sale), aglio, sale, pepe, pecorino siciliano e panna.





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.

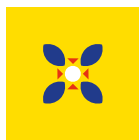
Ricettati vegetariani 

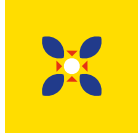
BISCOTTO ALLE MANDORLE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	1,50 €
BISCOTTO AL PISTACCHIO ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	1,80 €
FRUTTA MARTORANA ³⁻⁷⁻⁸	da 2,50 €
CASSATINA MIGNON * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	3,10 €
CASSATINA * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	4,50 €
TARTELLETTE CHANTILLY, PISTACCHIO E LAMPONI * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	5,00 €
TARTELLETTE CON FRUTTA FRESCA * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	4,50 €
FEDORA RICOTTA E PISTACCHIO * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	4,00 €
BRONTELLA PAN DI SPAGNA E CREMA AL PISTACCHIO * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	4,00 €
BONBON CIOCCOLATO E RUM * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	2,30 €
BONBON AL PISTACCHIO * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	2,30 €
CANNOLO * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ (disponibile gluten free)	4,00 €
CANNOLO GOURMET * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ (disponibile gluten free)	5,00 €
CANNOLO MIGNON * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	2,30 €
CROSTATA DEL GIORNO * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	a fetta 3,50 €
TORTA DEL GIORNO * ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	a fetta 5,00 €



La Frutta fresca

SPREMUTA ARANCIA	4,00 €
SPREMUTA POMPELMO	4,00 €
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	4,00 €
FRUTTA FRESCA E YOGURT ⁷	5,00 €
FRUTTA FRESCA, YOGURT E CEREALI ¹⁻⁷⁻⁸	6,00 €





I nostri miscelati

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

AMAR-CARD	9,00 €
<i>Vermouth infuso al caffè, mandarinata, Sicily bitter</i>	
PALUMMA	9,00 €
<i>Spremuta di pompelmo rosa, tequila, Amacardo red, lime, tonica</i>	
SPRITZ SICILIANO	9,00 €
<i>Amaro Averna, spremuta di arance siciliane, spumante, soda</i>	
LA SPUMA	9,00 €
<i>Etna gin, pompelmo rosa, Sicily bitter, tonica</i>	
MILANO - TAORMINA	9,00 €
<i>Etna vermut, orange bitter</i>	
DON 100	9,00 €
<i>Etna gin, Etna vermut, Etna bitter</i>	
SCECCU	9,00 €
<i>Etna vodka, lime, ginger beer, vino alle mandorle</i>	
GARIBALDI SBAGLIATO	9,00 €
<i>Orange bitter, spremuta di arance siciliane, spumante</i>	

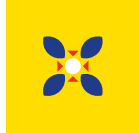
Sono disponibili anche i classici drink internazionali.



I Distillati

RUM DON PAPA <i>Filippine</i>	8,00€
RHUM <i>Habitation Saint Etienne</i> XO	
HSE AGRICOLE , <i>Martinica</i>	11,00 €
RHUM <i>Habitation Saint Etienne</i> 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 INSULAE, SMALL BATCH <i>Sicilia (PA)</i>	10,00 €
GIN ETNEUM VOLCANIC PREMIUM GIN	
<i>Distilled from wild Sicilian flower. 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	
<i>With wild artichoke, Sicilia (CT)</i>	4,00 €
AMARO AMACARDO RED	
<i>With wild artichoke & blood orange, Sicilia (CT)</i>	5,00 €
AMARO AMACARDO BLACK	
<i>With wild artichoke & blood orange, Sicilia (CT)</i>	5,00 €
AMARO AVERNA	
<i>Sicilia (CT)</i>	4,00 €





Le Bevande

ACQUA	1,50 €
SUCCO DI FRUTTA BIO	3,50 €
SUCCO DI FRUTTA BIO <i>MIRTILLO, ANANAS</i>	5,00 €
LATTE DI MANDORLA	3,00 €
LATTE AL PISTACCHIO	3,50 €
BIBITE SICILIANE IN BOTTIGLIETTA <i>LIMONATA, ARANCIATA, CHINOTTO, TONICA, COLA</i>	4,00 €
VINO DEL GIORNO	al bicchiere da 3,50 €



Le Birre

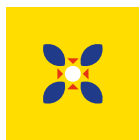
TARÌ ORO PILS CHIARA	8,00 €
TARÌ BRONZO, AMBER ALE	8,00 €
TARÌ AQUAMARIS, GOSE	8,00 €
BIRRA DELLO STRETTO SICILIANA NON FILTRATA BOTTIGLIA	5,00 €
BIRRA DELLO STRETTO SICILIANA PREMIUM LAGER	5,00 €

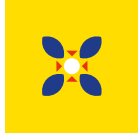


Bollicine

bicchiere bottiglia

BRUT "DUCA" <i>DUCA DI SALAPARUTA</i>	7,00 €	21,00 €
FEU SPUMANTE BLANC DE BLANCS <i>TENUTA ORESTIADI</i>	7,00 €	21,00 €
ETNA METODO CLASSICO BLANC DE NOIR BRUT <i>LA GELSOMINA</i>	10,00 €	43,00 €
ETNA ROSÉ METODO CLASSICO BRUT <i>LA GELSOMINA</i>	10,00 €	44,00 €
ALTALANGA DOCG - METODO CLASSICO BRUT <i>BRANDINI</i>	9,00 €	40,00 €
FRANCIACORTA DOCG ALMA CUVÉ BRUT <i>BELLAVISTA</i>	12,00 €	60,00 €
CHAMPAGNE BRUT MOSAIQUE <i>JACQUART</i>	15,00 €	70,00 €
CHAMPAGNE BRUT MOSAIQUE SIGNATURE <i>JACQUART</i>	18,00 €	80,00 €





Vini Rossi

bicchieri bottiglia

NERO D'AVOLA COSTADUNE

MANDRAROSSA 7,00 € 21,00 €

BIO VEGAN NERO D'AVOLA

NICOSIA 7,00 € 21,00 €

SYRAH DESERTICO

MANDRAROSSA 8,00 € 24,00 €

ETNA ROSSO DOC

LA GELSOMINA 9,00 € 32,00 €

Vini Bianchi

bicchieri bottiglia

GRILLO BIO VEGAN

NICOSIA 7,00 € 21,00 €

GRILLO COSTADUNE

MANDRAROSSA 7,00 € 21,00 €

CATARRATTO

TENUTA ORESTIADI 7,00 € 21,00 €

ZIBIBBO SECCO

TENUTA ORESTIADI 8,00 € 21,00 €

ETNA BIANCO DOC "VULKÀ"

NICOSIA 9,00 € 28,00 €

Vini Dolci

bicchieri bottiglia

AUS ZIBIBBO 0,375 LT

MARTINEZ 6,00 € 20,00 €

LAUS MALVASIA 0,375 LT

MARTINEZ 6,00 € 20,00 €

BIANCOMANDORLA 0,375 LT

MARTINEZ 6,00 € 20,00 €

ROSSOMANDORLA 0,375 LT

MARTINEZ 6,00 € 20,00 €

TARGA MARSALA SUPERIORE RISERVA 2006

DOP SEMISECCO 0,50 LT

FLORIO 6,00 € 20,00 €

PASSITO DI PANTELLERIA 0,50 LT

COLOSI 8,00 € 24,00 €



Presidio Slow Food Sicilia



Senza glutine



Vegetariano



Vegano

Allergeni:

- | | |
|------------------------|---------------------------------|
| 1 Glutine | 8 Frutta a guscio e derivati |
| 2 Crostacei e derivati | 9 Sedano e derivati |
| 3 Uova e derivati | 10 Senape e derivati |
| 4 Pesce e derivati | 11 Semi di sesamo e derivati |
| 5 Arachidi e derivati | 12 Anidride solforosa e solfiti |
| 6 Soia e derivati | 13 Lupino e derivati |
| 7 Latte 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.