

I nostri miscelati

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

9,00 €

AMAR-CARD

Vermouth siciliano, mandarinata, Sicily bitter

PALUMMA

Spremuta di pompelmo rosa, tequila, Amacardo red, lime, tonica

SPRITZ SICILIANO

Amaro Averna, spremuta di arance siciliane, spumante, soda

LA SPUMA

Etna gin, pompelmo rosa, Sicily bitter, tonica

MILANO - TAORMINA

Etna vermut, Sicily bitter

DON 100

Etna gin, Etna vermut, Etna bitter

SCECCU

Etna vodka, lime, ginger beer, vino alle mandorle

GARIBALDI SBAGLIATO

Sicily bitter, spremuta di arance, spumante

Sono disponibili anche i classici drink internazionali.

Bollicine

bicchiere bottiglia

BRUT "DUCA"

DUCA DI SALAPARUTA 7,00 € 21,00 €

FEU SPUMANTE BLANC DE BLANCS

TENUTA ORESTIADI 7,00 € 21,00 €

ETNA METODO CLASSICO BLANC DE NOIR

BRUT 10,00 € 43,00 €

LA GELSOMINA

ETNA ROSÉ METODO CLASSICO BRUT

LA GELSOMINA 10,00 € 44,00 €

ALTALANGA DOCG - METODO CLASSICO BRUT

BRANDINI 9,00 € 40,00 €

FRANCIACORTA DOCG ALMA CUVÉ BRUT

BELLAVISTA 12,00 € 60,00 €

CHAMPAGNE BRUT MOSAIQUE

JACQUART 15,00 € 70,00 €

CHAMPAGNE BRUT MOSAIQUE SIGNATURE

JACQUART 18,00 € 80,00 €

Vini Rosé

bicchiere bottiglia

ETNA ROSATO - "LE SABBIE DELL'ETNA"

NERELLO MASCALESE - FIRRIATO 9,00 € 28,00 €

Vini Bianchi

bicchiere 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 €

CHARDONNAY "LA FUGA"

DONNA FUGATA 9,00 € 32,00 €

VIIGNIER LE SÉNIE

MANDRAROSSA 9,00 € 28,00 €

Vini Rossi

bicchiere 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 €

FRAPPATO "COSTADUNE"

MANDRAROSSA 8,00 € 24,00 €

NERELLO MASCALESE - MULINO A VENTO

ORESTIADI 7,00 € 21,00 €

SYRAH "PAXMENTIS"

ORESTIADI 9,00 € 32,00 €

Vini Dolci

bicchiere bottiglia

LAUS 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 6,00 € 20,00 €

FLORIO

PASSITO DI PANTELLERIA 0,50 LT

COLOSI 8,00 € 24,00 €

Le Bevande

ACQUA 1,50 €

SUCCO DI FRUTTA BIO 3,50 €

SUCCO DI FRUTTA BIO 4,50 €

MIRTILLO, ANANAS

LATTE DI MANDORLA 3,00 €

LATTE AL PISTACCHIO 3,50 €

BIBITE SICILIANE IN BOTTIGLIETTA 4,00 €

LIMONATA, ARANCIATA, CHINOTTO, TONICA, COLA

Le Birre

BIRRA MESSINA /

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 5,00 €

BIRRA DELLO STRETTO

SICILIANA NON FILTRATA BOTTIGLIA 5,00 €

BIRRA DELLO STRETTO

SICILIANA PREMIUM LAGER 5,00 €

TARÌ ORO PILS CHIARA 8,00 €

TARÌ BRONZO, AMBER ALE 8,00 €

TARÌ AQUAMARIS, GOSE 8,00 €

I Distillati

RUM DON PAPA Filippine 8,00 €

RHUM Habitation Saint Etienne XO

HSE AGRICOLE, Martinica 11,00 €

RHUM Habitation Saint Etienne SHERRY FINISH

HSE AGRICOLE, Martinica 13,00 €

WHISKEY TEELING SINGLE MALT Irlanda 10,00 €

WHISKEY TEELING SMALL BATCH Irlanda 9,00 €

GIN INSULAE, SMALL BATCH Sicilia (PA) 10,00 €

ETNA GIN, SMALL BATCH Sicilia (CT) 10,00 €

GIN ETNEUM VOLCANIC PREMIUM GIN

Distilled from wild Sicilian flower - Sicilia (CT) 10,00 €

GIN RAMSBURY LONDON DRY UK 10,00 €

ETNA VODKA Sicilia (CT) 10,00 €

GRAPPA AMACARDO DELL'ETNA

Al carciofino selvatico - Sicilia (CT) 4,00 €

AMARO AMACARDO RED

Al carciofino selvatico e arancia rossa - Sicilia (CT) 5,00 €

AMARO AMACARDO BLACK

Al carciofino selvatico dell'Etna - Sicilia (CT) 5,00 €

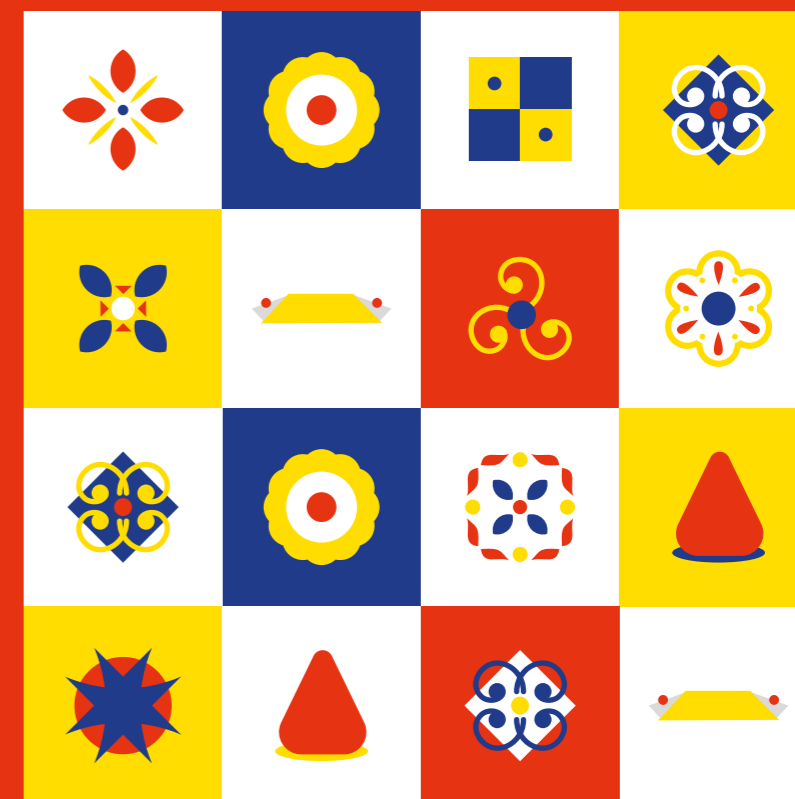


menù



DON'COLA

siciliano di nascita




MILANO BRERA
Via Fatebenefratelli, 16

GENOVA
Via Cesarea, 33r

CHIAVARI
Via Martiri della Liberazione, 59

doncola.com

Insalate

CEFALÙ* ¹⁻⁴⁻⁷	9,00 €
<i>Insalata, mozzarella, pomodoro, mais, tonno, guacamole sicula e crostini</i>	
ENNA* ⁷⁻⁸ 	13,00 €
<i>Melanzane grigliate, peperoni, zucchine grigliate, patate, fagiolini, pesto e stracciatella (servita calda)</i>	

Antipasti e sfizi

FRITTINO SICILIANO* ¹⁻³⁻⁵⁻⁷⁻⁹	7,90 €
<i>Mix di arancinetti, panelle e crocchette</i>	
FRITTINO ESTIVO* ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹	12,00 €
<i>Acciughe impanate, crochè, arancinetti e panelline</i>	
BRUSCHETTONA DI SEMOLA* ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸	9,00 €
<i>con pomodoro, fior di latte, buzzonaglia di tonno, pesto di pistacchio Don'Cola e misticanza</i>	
ARANCINO PISTACCHIO* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹	4,00 €
ARANCINO ARTIGIANALE* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹	3,50 €
<i>Ripieno a scelta tra ragù, norma, burro, spinaci, vegano</i>	
CAPONATA DI MELANZANE* ⁹⁻¹² 	6,00 €
PATATE RUSTICHE* ⁹ 	5,50 €
<i>agli agrumi con ketchup di ciliegino artigianale</i>	
INSALATINA SFIZIOSA* ⁸⁻¹¹ 	4,50 €
<i>Insalata, finocchio, carote e semi misti</i>	


I Panini gourmet

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

CRUDU* ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸	10,00 €
<i>Tartare di tonno, pomodoro, cipolla caramellata, stracciatella, scaglie di mandorla e olio alla menta</i>	
TUNNU* ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹¹	9,50 €
<i>Pane al sesamo, insalata, pesto di pistacchio Don'Cola, buzzonaglia di tonno, pomodorino, capperi, basilico, fior di latte</i>	
VEGETARIANO* ¹⁻³⁻⁷ 	10,00 €
<i>con pomodoro, verdure grill, guacamole sicula, fior di latte, maionese alle olive</i>	
CAMPAGNOLO* ¹⁻³⁻⁷	10,00 €
<i>Coppa di Sant'Angelo di Brolo, cipolla di Giarratana, pomodori secchi, melanzane grigliate, mozzarella di bufala abbinata ad un contorno a scelta</i>	
PANE, PANNELLE E CAZZILLI* ¹⁻³⁻⁷ 	6,00 €
PANE CUNZATO* ¹⁻⁴⁻⁷	7,50 €
<i>Ciambella di semola, olive nere, pomodoro, olio evo, formaggio e acciughe</i>	

Pizza al tegamino

Soffice con base croccante dall'impasto naturale, servita a spicchi.

NORMA* ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹ 	10,00 €
<i>con salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, basilico e olio EVO</i>	
PISTACCHIO E MORTADELLA* ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹	13,00 €
<i>con mortadella artigianale siciliana, stracciatella e pesto di pistacchio Don'Cola</i>	
AMMARE 2* ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹	15,00 €
<i>con pomodoro, tonno crudo, stracciatella, pesto genovese e mandorle a scaglie</i>	

I piatti

Scopri la ricca e squisita cucina siciliana grazie alla nostra selezione di piatti tipici, con ingredienti scelti e genuini.

TARTARE DI TONNO* ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻¹²	15,00 €
<i>con stracciatella, cous cous con verdure croccanti, pomodori, patè di pomodoro secco, capperi e pistacchio</i>	
ARANCINO E CAPONATA* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻⁹	8,00 €
<i>Ripieno a scelta tra ragù, norma, burro, pistacchio, spinaci, gluten free e vegano con contorno di caponata di melanzane</i>	
MEZZEMANICHE "CCHI SARDE E MUDDICA ATTURRATA" ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸	12,00 €
<i>Mezzemaniche di semola con sarde, finocchietto, mandorle tostate, uvetta e "muddica" di semola con salsa di pomodoro, basilico, caciocavallo e origano</i>	
FUSILLONI ALLA NORMA* ¹⁻⁷	12,00 €
<i>con salsa ciliegino, melanzane, ricotta salata e basilico</i>	
PALERMITANA DI PESCE SPADA* ¹⁻⁴⁻⁷	16,00 €
<i>con guazzetto di pomodorini, capperi, cipolla e mentuccia</i>	
COTOLETTA DI POLLO COTTA AL FORNO* ¹⁻³⁻⁷	15,00 €
<i>con patate al forno e mayonese agli agrumi</i>	

Le specialità dell'estate siciliana

GRANITA	4,50 €
<i>mandorla, pistacchio, limone, gelsi, caffè</i>	
GRANITA CON PANNA	5,00 €
<i>mandorla, pistacchio, limone, gelsi, caffè</i>	

CON TUPPU 5,50 €




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 rhum o pistacchio)* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	2,30 €
CANNOLO SICILIANO* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	4,00 €
<i>(disponibile gluten free)</i>	
CANNOLO MIGNON SICILIANO* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	2,30 €
CANNOLO SICILIANO RICOTTA E PISTACCHIO O RICOTTA E CIOCCOLATO* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	5,00 €
<i>(disponibile gluten free)</i>	
CANNOLO MIGNON SICILIANO RICOTTA E PISTACCHIO O RICOTTA E CIOCCOLATO* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	2,80 €
CANNOLO CROCCANTE PISTACCHIO/GIANDUIA/ RICOTTA* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	3,00 €
TORTA DEL GIORNO* ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	a fetta 5,00 €



 Presidio Slow Food Sicilia  Vegetariano
 Senza glutine  **VEGAN** 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.

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 	12,00 €
<i>Se cerchi una ventata di freschezza</i>		
	SELEZIONE SALUMI DEI NEBRODI	12,00 €
	SELEZIONE FORMAGGI SICILIANI	14,00 €
	U MEGGHIU	24,00 €
<i>Se ti piace avere tutto dalla vita</i>		
	DALLA BOTTEGA	25,00 €
<i>Le delizie esclusive di Don'Cola</i>		
	DALLA PASTICCERIA	9,00 €
<i>Le delizie esclusive di Don'Cola</i>		

Il nostro Market

Accattatillu e arricriati

 **Barattoli**

 **Creme dolci**

 **Enoteca**

 **Specialità gastronomiche**



Visita il nostro e-shop

I SAPORI DELLA SICILIA HANNO CONQUISTATO IL TUO CUORE?

Continua il viaggio anche a casa tua!



Tutti i prodotti che trovi nel nostro menù sono acquistabili direttamente in bottega. Hai pranzato, cenato o preso un aperitivo da noi? Per te subito uno sconto del 10% sull'acquisto dei prodotti della bottega!