

Donna Eugenia

Menu

“

**Benvenuti**

*“Assaporerete una cucina mediterranea rivisitata  
dove territorio e tradizioni sono le radici.”*

**Welcome**

*“You will taste a revisited Mediterranean cuisine  
where territory and traditions are the roots.”*

”

**Giulio Coppola**  
Executive Chef



**Giovanni Sansone**  
Restaurant Manager



**Tartare di spigola con noce pesca, basilico e chips di quinoa**

Seabass tartare with nectarine, basil and quinoa chips



**Cordon bleu di mozzarella con pesto di basilico  
e carpaccio di pomodoro di Sorrento**

Cordon bleu with mozzarella, basil pesto and tomatoes from Sorrento carpaccio



**Tortello con astice, farcia di sedano e gazpacho di pomodoro**

Ravioli with lobster stuffed with celery and tomato's gazpacho

**Spaghettono con vongole, friggittello, gamberi rossi e ricotta mantecata allo zenzero**  
Spaghetti with clams, red prawns, green pepper, cottage cheese with ginger



**Pescato del giorno con zucchine, acqua di provola e fior di zucca alla pizzaiola**

Grilled daily fish with lemon vegetables and polenta

o

**Galletto scottato con riso croccante al parmigiano reggiano,  
friggittelli e pomodoro di Sorrento**

Chicken with crispy rice and parmesan, green peppers and tomato of Sorrento



**Pesca gialla sciroppata al basilico, sablé al fior di sale,  
chantilly e gelato al fior di latte**

Peaches in syrup, basil, crumble flakes of salt, chantilly cream and milk ice cream

euro 100.-



**Tartare di spigola con nocepesca, basilico e chips di quinoa**

Seabass tartare with nectarine, basil and quinoa chips

euro 22. -

**Gamberi rossi, variazione di melanzane, stracciatella di burrata e pomodorini su pizza fritta**

Red prawns, aubergines, burrata cheese and cherry tomatoes on fried pizza

euro 22. -

**Totanetto scottato, giardinetto di verdure allo zenzero candito  
e brodo tiepido di prosciutto di parma affumicato**

Flying squids, vegetables with ginger and Parma ham soup

euro 22. -

**Sogliola croccante, patata mantecata all'olio extravergine, bieta e salsa allo sfusato di Amalfi**

Crispy sole, potato with olive oil, chards and Amalfi lemon sauce

euro 20. -

**Vitello con mayonese tonnata, insalata di fagiolini, limone e gel di cocktail americano**

Veal with tuna mayonnaise, french beans salad, lemon and American cocktail gel

euro 20. -

**Cordon bleu di mozzarella con classico pesto di basilico e carpaccio di pomodoro di sorrento**

Cordon bleu with mozzarella, basil pesto and tomatoes from Sorrento carpaccio

euro 18. -



**Tortello con astice, farcia di sedano e gazpacho di pomodoro**

Ravioli with lobster stuffed with celery and tomato's gazpacho

euro 25.-

**Fettuccia di pasta fresca all'uovo con zucchine ed i suoi fiori, salsa ai ricci di mare**

Home made tagliatelli with courgette, flowers and sea urchins

euro 22.-

**Spghettino n.ro 11 con vongole e gamberi rossi,  
friggittello e fior di ricotta mantecato allo zenzero**

Spaghetti n.ro 11 with clams, red prawns, green pepper, cottage cheese with ginger

euro 22.-

**Linguine con fagioli, cozze e lime**

Flat spaghetti with beans, mussels and lime

euro 20.-

**Risotto con parmigiana di melanzana e pesce bandiera**

Risotto mit aubergine casserole and Scabbard fish

euro 22.-

**Spghetto ai 6 pomodori**

Spaghetti with six tomatoes

euro 18.-

**Gnocchi di patate grigliati con spuma di fior di latte su salsa pomodoro**

Grilled potato dumplings with Mozzarella mousse on tomato sauce

euro 18.-



**Pescato del giorno alla griglia con misticanza alla citronette e polenta**

Grilled daily fish with lemon vegetables and polenta

euro 25.-

**Pescato con zucchine, acqua di provola e fior di zucchine alla pizzaiola**

Fish with courgettes, Provola sauce and flowers with tomato sauce

euro 26.-

**Baccalá in olio cottura con sedano e albicocca**

Fried Salt cod with celery and apricot

euro 22.-

**Variazione di agnello e zucca**

Lamb (three cuts) with pumpkin

euro 23.-

**Controfiletto di manzo con millefoglie di patate e melanzane e funghi cardoncelli**

Beef sirloin with potato, aubergines and mushrooms

euro 23.-

**Pollo scottato con riso croccante al parmigiano reggiano, friggirelli e pomodoro di Sorrento**

Chicken with crispy rice and parmesan, reen peppers and tomato of Sorrento

euro 22.-



**Caprese 2.0**

**Mousse di cioccolato al 75 %, spugna di cacao ,  
gelato alla vaniglia e mandorle sabbiate**

Chocolate mousse 75%, vanille ice cream and almonds

euro 13.-

**Delizia a limone, morbido alle mandorle e sorbetto al basilico**

Italian sponge cake filled with lemon cream, almonds crumble and basil sorbet

euro 13.-

**Variazione al cioccolato con gelato al caramello salato e frutto della passione**

Three chocolate mousse with salted caramel icecream and passion fruit

euro 13.-

**Mousse di cioccolato bianco, zenzero, ananas e cocco**

White chocolate mousse, ginger, pineapple and coconut

euro 13.-

**Pesca gialla sciroppata, basilico, sablé al fior di sale, classica chantilly e gelato al fior di latte**

Peaches in syrup, basil, crumble flakes of salt, chantilly cream and milk ice cream

euro 13.-

