

Entrées froides

Insalata fantasia	10,90€
<i>Mesclun, artichaut, olives, tomates cerises, chèvre, pignons de pin</i>	
Insalata di Gamberetti	10,90€
<i>Mesclun, crevettes, tomates, chèvre, Huile d'olive et citron</i>	
Mozzarella caprese	11,50€
<i>Tranches de tomates, véritable mozzarella de bufflonne, huile d'olive et basilic frais</i>	
Antipasto misto	14,50€
<i>Charcuterie, véritable mozzarella de bufflonne, bruschetta, légumes, roquette, écaïlle de parmesan</i>	
Bresaola al balsamico e rucola	14,50€
<i>Charcuterie fine des grison au vinaigre balsamique et roquette</i>	
Carpaccio di spada al rosmarino	14,50€
<i>Fines tranches d'espadon, marinade d'huile d'olive, citron et romarin</i>	
Carpaccio di manzo	14,50€
<i>Fines tranches de boeuf, huile d'olive, roquette et écaïlles de Parmesan</i>	

Entrées chaudes

Bruschetta	8,50€
<i>Pain grillé à l'ail garni de tomates fraîches ou d'aubergines gratinées au champignons ou pizzaïola</i>	
Mixte de bruschetta	9,90€
<i>quatre variétés différentes</i>	
Crostini di parmigiano	10,50€
<i>Pain fourré à la crème de Parmesan</i>	
Melanzane alla parmigiana	11,50€
<i>Aubergines, tomates, basilic et Parmesan gratiné</i>	
Calamari in padella	12,50€
<i>Anneaux de calamar poêlés à l'huile d'olive, ail et persil déglacés au vin blanc</i>	
Capesante saltate	13,90€
<i>Noix de St-Jacques poêlées au beurre et échalotes, déglacées au vin blanc et ciboulette</i>	
Scampis all'aglio	13,90€
<i>Scampis sauce au beurre d'ail</i>	
Scampis alla veneta	13,90€
<i>Scampis sauce au Porto et échalottes</i>	
Scampis bocca rossa	13,90€
<i>Scampis au coulis de tomates et piments frais</i>	
Insalata di scampis all'arancia	13,90€
<i>Mesclun, scampis, sauce orange et miel</i>	
Crocante di gamberoni dolce	14,50€
<i>Croustillant de gambas et roquette, sauce au miel et curry</i>	

Risotto

Entrée | Plat

Alla parmigiana	9,90€	12,90€
<i>Au Parmesan et tomate</i>		
Ai légumi, mantecato	10,90€	13,90€
<i>al pesto Genovese</i>		
<i>Aux légumes et pesto basilic</i>		
Ai funghi misti	11,90€	14,90€
<i>con crema di tartufo</i>		
<i>Champignons variés et crème de truffe</i>		
Ai frutti di mare	11,90€	14,90€
<i>Fruits de mer, persil, ail, vin blanc, légèrement tomate</i>		

Pâtes

Spaghetti

Aglïo olio e peperoncini	11,50€
<i>A l'ail, huile d'olive, piments et basilic frais</i>	
Alla carbonara	12,50€
<i>Lard fumé, jaune d'oeuf, Parmesan et crème ou huile d'olive</i>	
Ai frutti di mare	14,90€
<i>Cocktail de fruits de mer, huile d'olive, tomate cerise, ail et persil</i>	

Linguini

Di verdura	12,50€
<i>Huile d'olive, tomate cerise, champignons, courgettes, épinards et aubergines</i>	
Al limone	12,90€
<i>Huile d'olive, oignons, ciboulettes et zeste de citron</i>	
Alle vongole	14,90€
<i>Palourdes, tomate cerise, huile d'olive, ail et persil frais</i>	

Tagliatelle

Di don Alfredo	14,90€
<i>Jambon de Parme, huile d'olive, oignons, tomate cerise, roquette et mascarpone</i>	
Ai scampi e rucola	14,90€
<i>Scampis et crevettes, huile d'olive, tomate cerise, ail et roquette</i>	
Al salmone e zucchini	14,90€
<i>Saumon frais, courgette, crème fraîche, légèrement tomate</i>	

Penne

Quattro fromaggi	12,50€
<i>Crème, Gorgonzola, taleggio, bel paese, et Parmesan</i>	
Alla norma	12,50€
<i>Aubergines, coulis de tomates, basilic frais et copeaux de Scamorza fumé</i>	
Mare monte	14,90€
<i>Scampis, palourdes, calamars, champignons et sauce tomate</i>	

Caserecci

All' Amatriciana	12,50€
<i>Huile d'olive, pancetta, oignons, piments frais, basilic et coulis de tomates</i>	
Alla contadina	13,90€
<i>Saucisses fraîches, pommes de terre, petits pois, sauce tomate, basilic et Scamorza fumé</i>	
Alle capesante	14,90€
<i>Noix de St-Jacques, crème légère et concassé de pistache</i>	

Duo de pâtes aux goûts divers 15,00€

Par couvert (minimum 2 couverts)

Dégustation de pâtes 20,00€

Par couvert (minimum 2 couverts)

4 services aux goûts divers

Pâtes farcies

Tortellini di carne Panna & funghi	13,00€
<i>Tortellini de viande, crème, champignons</i>	
Lasagne al forno	13,00€
Cannelloni di carne	13,00€
<i>Cannelloni de viande</i>	
Rotolo alla fiorentina	13,00€
<i>Ricotta et épinards</i>	

Entrée (4 pièces) | Plat (6 pièces)

Spighe al tartufo	9,90€	12,90€
<i>Farcies à la purée de truffe, beurre, sauge, et copeaux de Parmesan</i>		
Caramelli noce e gorgonzola	10,90€	13,90€
<i>Farcies noix et Gorgonzola sauce parmesan</i>		

Les Viandes

Veau

Saltimbocca alla romana 18,50€
Escalope, jambon de Parme, sauge et vin blanc

Valdostana 18,50€
Escalope, jambon, fromage, vin blanc et coulis de tomates

Al limone 18,50€
Escalope, citron et vin blanc

Osso buco alla milanese 21,50€

Escalopes de veau panées

Alla milanese 17,50€
Nature

Alla parmigiana 18,50€
Aubergines, tomates, Parmesan et gratiné

Steak de boeuf (220 gr)

Grillé ou poêlé 19,00€

Tagliata 21,00€
Emincé de boeuf à l'huile d'olive, vinaigre balsamique et écailles de Parmesan sur lit de roquette

Entrecôte irlandaise

Paillarda alla scamorza affumicata 23,50€
Paillard avec Scamorza fumé

Grillée ou poêlée (300 gr) 22,50€

In carpaccio 23,50€
Mi-cuit, huile d'olive, vinaigre balsamique, écailles de Parmesan

Sauces 2,50€

Poivre vert - crème, champignons - crème, Gorgonzola - crème, pizzafola

Agneau

Rosticini di agnello 18,50€
Fines brochettes marinées

Carré incrosta e pesto 24,50€
con salsa al balsamico
Carré en croûte de sésame, pesto, basilic et réduction de balsamique

Les poissons

Frittura di calamari e scampis 20,50€
Friture de calamars et scampis

Gamberoni al forno 21,50€
Gambas au four, concassé de tomates, huile d'olive, ail et citron

Pesce spada alla griglia o al forno 21,50€
Espadon grillé ou au four à bois

Sogliola al limone 26,50€
Sole au citron

Misto di pesce ; par couvert (min 2 couverts) ... 30,90€
Variété de poissons grillés et au four, selon l'arrivage

Salmon profumato all' erbe 19,00€
Pavé de saumon parfumé aux herbes

Tous nos plats sont accompagnés de légumes du jour, de pâtes ou de pommes de terre au four à l'italienne ou de gratin dauphinois ou frites.

Insalata mista 7,00€
Salade mixte

Insalata di rucola 7,00€
salade de roquette

Les Pizzas

Margherita 9,00€
Tomate, mozzarella, origan

Bolognese 9,70€
Bolognaise, mozzarella

Prosciutto 9,70€
Tomate, mozzarella, jambon, origan

Cacciatore 9,70€
Tomate, mozzarella, salami piquant, origan

Hawaïenne 10,00€
Tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan

Végétariana 11,90€
Tomate, mozzarella, câpres, champignons, artichaut, épinard, courgettes, oignons, olives, origan

Siciliana 11,90€
Tomate, mozzarella, câpres, anchois, pecorino, oignons, olives, origan

Capricciosa 11,90€
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, oeufs, origan

Diavola 11,90€
Tomate, mozzarella, Chorizo, polvrons, oignons, olives, piment, origan

Quattro stagione 11,90€
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichaut, olives, origan

Campagnola 12,50€
Tomate, mozzarella, câpres, champignons, jambon, polvron, oeuf, Pecorino, oignons, olives, origan

Cinque fromaggi 12,50€
Tomate, mozzarella, Belpaeze, Talegia, Gorgonzola, Pecorino, origan

Norvégienne 12,50€
Tomate, mozzarella, jambon, crevettes, anchois, oignons, olives, origan

Contadina 13,50€
Tomate, mozzarella, saucisse fraîches, pommes de terre, oignons, scamorza fumé, origan

Don Giovanni 13,50€
Selon l'humeur du pizzaiolo

Romana 13,50€
Tomate, mozzarella, Pancetta, jambon de Parme, tomates fraîches

Parmigiana 13,50€
Tomate, mozzarella, aubergines, basilic, oignons, Parmesan

Estate 13,50€
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, tomates fraîche, salade, oignons, concombre

inverno 13,50€
Tomate, mozzarella, champignon des bois, crème, escargo, ail

Marinara 13,50€
Tomate, mozzarella, cocktail de fruits de mer

Mare Monte 13,50€
Mozzarella, tomates fraîches, balsamique, roquette, thon, câpre, olives Pecorino, oignons, olives, origan

Capretto 14,50€
Tomate, mozzarella, chèvre, miel, roquette, Parme, pignons de pin

Affettato 14,50€
Mozzarella, tomates fraîches, Jambon, salami, jambon de Parme, pancetta, Bresaola, mortadella, roquette et copeaux de parmesan

Ingrédients supplémentaires

Tous 1,50€

Fruits de mer, scampis(3 pcs), jambon de Parme, 4 fromages 3,00€

Les plats enfants (12 ans max.)

Penne panna e prosciutto 8,50€
Crème et jambon

Spaghetti al pomodoro 8,50€
Tomates

Pizza margherita 8,50€
Tomate et mozzarella

Pizza prosciutto 8,50€
Tomate, mozzarella, jambon

Pizza sole mio 8,50€
Tomate, mozzarella, jambon, oeuf

Les Apéritifs

Cocktail Don Giovanni.....	5,50€
Crodino (sans alcool).....	4,50€
Martini.....	4,50€
Porto.....	4,50€
Pineau des charentes.....	4,50€
Rosso Antico.....	4,50€
Gancia.....	4,50€
Apérol.....	5,00€
Ricard.....	5,50€
Campari.....	5,50€
Pisang orange.....	5,50€
Gin tonic.....	5,50€
Kir vin blanc.....	4,50€
Bacardi.....	5,50€
Prosecco.....	6,00€
Bouteille de Prosecco 0,75l.....	32,90€
Mojito.....	6,00€
Spritz Apérol.....	8,00€
Cynar.....	5,50€
Picon.....	5,50€
JB.....	5,50€
Johnie Walker.....	6,00€
Jack Daniel's.....	6,50€

Les Pousse-café

Irish coffee.....	7,50€
Limoncello.....	6,00€
Amaro Montenegro.....	5,50€
Sambuca.....	6,00€
Amaretto.....	6,00€
Fernet Branca.....	6,00€
Amaro Averna.....	5,50€
Ramazotti.....	5,50€
Cointreau.....	6,00€
Vecchia romagna.....	6,00€
Strega.....	6,00€
Grappa.....	5,00€
Grappa Miel.....	5,50€
Grappa jaune.....	6,00€
Grappa poli.....	8,50€
Grappa Sassicaia.....	14,00€

Les Boissons

Sprite, Fanta.....	2,20€
0.5l Eau Plate.....	3,90€
Eau plate, eau pétillante.....	2,20€
San Pellegrino 0,5l.....	3,90€
San Pellegrino 1l.....	6,20€
Eau plate 1l.....	6,20€
Jus d'orange.....	2,90€
Tonic, Agrum.....	2,20€
IceTea.....	2,20€
Coca Cola classic, light, zero.....	2,20€
Bière.....	2,40€
Bière italienne Nastro Azzuro (33cl) ..	3,50€
Bière ambrée Léopold 7.....	4,20€
Liègeois.....	2,50€
Petit café.....	2,50€
Café.....	2,50€
Petit café Déca.....	2,50€
Café Déca.....	2,50€
Cappuccino.....	3,00€
Cappuccino mousse.....	3,00€
Cappuccino Déca.....	3,00€
Thé.....	3,00€

Don Giovanni

Consultez-nous pour les plats à emporter

Cher Client

Si vous avez une allergie, veuillez bien nous le communiquer afin de vérifier si le ou les produits allergènes sont présents dans notre menu

Rue du Val-St-Lambert, 221

4100 Seraing

Tél 04 385 03 90

Mail : wlambert@voo.be



RETROUVEZ-NOUS
SUR FACEBOOK !