Donna

Donna er hentet rett fra gatene i Milano – elegant, høylytt og med akkurat nok attitude til å sette spor.
Bordene er alltid fulle, glassene sjelden tomme, og kveldene har en tendens til å bli lange.



MENÙ DEGUSTAZIONE

Smaksmeny til deling

Dette er Donna på sitt mest rause – det beste fra menyen, laget for deling og for å vare hele kvelden. Vi åpner med en strøm av snacks og småretter, går rett over i pasta og pizza fra ovnen, og runder av med en tiramisu til hver – for det har kvelden fortjent.

Alt nedenfor er inkludert

775,- per person / Serveres i tre runder
Vinmeny: 595,- per person

Antipasto & Snacks

San Daniele Prosciutto
Tynne skiver av en av Italias fineste skinker.
Lagret i 24 måneder

Umbriaco Rosso "Drunken cheese"
Italiensk ost lagret i 15 måneder i rødvin og druer
(M)

Oksecarpaccio
Parmesankrem, bakte oliven, borretane-løk,
15 år lagret balsamico
(M, SU, E)

Stracciatella
Stracciatella, konfiterte tomater og extra virgin olivenolje
(M, SU)

Foccacia med aioli
(H, E, SU, SEN)

Primi & Pizza *Pasta & Pizza*

Porcinirisotto
(M, SO, SU, E, SEL)

Salsiccia Nduja Ragu
Rigatoni, hjemmelaget salsiccia, nduja, økologisk fløte,
tomat og 12 måneder lagret pecorino
(H, E, M, SU)

Pizza Nduja
San Marzano-tomatsaus, rulo di capra, nduja, honning, ruccola
(H, M)

Pizza Mare e Monti
Crème fraîche, marinerte scampi, salsiccia, chili,
hvitløksolje og basilikum
(H, M, SK)

Dolce *Dessert*

Tiramisu
Laget med marsalavin • 1 per gjest
(H, M, E, SU)

Allergier & tilpasninger

Vi vil at alle skal trives hos oss
– ta gjerne kontakt, så gjør vi vårt beste for å tilrettelegge for allergier og andre behov.

H = Hvete (gluten), G = Gluten, SK = Skalldyr, BL = Bløtdyr, E = Egg, F = Fisk, M = Melk, SEL = Selleri, SEN = Sennep, SE = Sesam, SO = Soya, SU = Sulfitt, N = Nøtter



Donna - Helt for dere selv

Planlegger dere noe stort?

Lei hele restauranten, og la oss skape en kveld gjestene deres ikke glemmer med det første – i våre vakre og unike omgivelser. Vi har plass til opptil 215 gjester.

Chambre séparée

Vi har et koselig, avskjermet rom med plass til opptil 20 gjester – perfekt når dere ønsker litt mer privatliv uten å miste stemningen fra resten av restauranten. Merk at veggene ikke er helt lydtette, så dere vil fortsatt kjenne energien rundt dere.

Sommelier

Vi har vår egen sommelier, og til menyen har hun satt sammen en klassisk vinpakke til 595,- per person.

Lyst på noe ekstra?
Hun anbefaler gjerne noe godt fra vinkjelleren vår.



Bekreftelse

For større selskaper ber vi om at bordbestillingen bekreftes innen 3 virkedager. Er bestillingen ikke bekreftet innen fristen, frigis bordet til andre gjester.

Kortgaranti for større selskaper

For å sikre bordet ber vi om en kortgaranti. Dere får en enkel lenke fra oss, og kortet belastes ikke med mindre bordet avbestilles etter fristen.

Faktura

Tilbys kun unntaksvis, for større selskaper. Vi trenger en godkjent kredittsjekk senest 7 virkedager før ankomst.

Avbestillingsregler

12+ gjester: 7 virkedager før ankomst
30+ gjester: 14 virkedager før ankomst
50+ gjester: 21 virkedager før ankomst, eller etter direkte avtale med selskapet.

Sen avbestilling, no-show eller redusert antall gjester belastes med 600,- per person.
Avbestilling senere enn 24 timer før ankomst, eller no-show, belastes med full menypris per person.

Donna

Kontakt & booking

Har dere spørsmål eller vil vite mer?
Ta gjerne kontakt – vi hjelper dere mer enn gjerne.

booking@donnaristorante.no
+47 21 45 62 30
donnaristorante.no