



Don  
Pablo

# M E N U

# ANTIPASTI

- Crudo del Don** **35**  
Crudità di pescato del giorno preparato in varie forme e tecniche accompagnato con le nostre salse.
- Sgombro croccante panato e fritto** **16**  
Con pomodoro confit, crema di burrata, senape e pesto di rucoletta selvatica.
- Baccalà norvegese in CBT** **17**  
Su crema di lattuga, salsa alle ostriche, zenzero e caviale di trota del Friuli.
- Pappa pomodoro** **15**  
Quenelle d'orata mantecata e profumata al crescione con chips di topinambur.
- Vellutata di patate viola vitelotte e cozze** **14**  
Pesto di melissa e germogli di pisello.
- Tartare di Fassona piemontese** **18**  
Condita con una crema al pane di zenzero e sale Maldon.
- Bruschetta** **13**  
Con crumble di pancetta, pomodori in varie versioni di preparazione, cipollotto fresco, primo sale, mandorle tostate, cetriolo, capperi, rapanelli, olive Riviera del Garda, peperoni e rucola.
- Melanzana frita ripiena** **14**  
Con formaggio fresco, erbe aromatiche su specchio di salsa Parmigiano e zafferano.
- 
- # PRIMI PIATTI
- Spghettino di Gragnano** **17**  
Al ragù di fasolari (noci di mare) e rucoletta selvatica fresca.
- Tagliolino fresco all'uovo** **20**  
Al tonno rosso, sesamo, colatura d'alicci e caviale d'aringa.
- Spghettone fresco di grano pugliese** **18**  
In "salsa" di acciughe del Cantabrico e pan fritto profumato.
- Mezzo pacchero fresco** **17**  
Con passata di datterino, stracciatella, polvere di pesto, basilico e culatello stagionato di Sauris.
- Zuppetta "Bloody Mary"** **15**  
Gocce di panna acida e pop corn salati.



# SECONDI PIATTI

## **Polpo CBT** **25**

Scottato alla brace, insalatina tiepida di riso venere all'orientale e salsa piccante thai al cocco.

## **Trancio di Ricciola selvaggia** **26**

Salsa verde allo yogurt e caviale di aringa, accompagnata da un bouquet di valeriana, crescione, datterino giallo semi-dry e finocchietto novello.

## **Grigliatina nostrana del Don** **8 hg**

Con pesce in base al mercato ittico, servita con polenta rossa S. Martino grigliata e insalatina fresca di stagione.

## **Rivisitazione del Coniglio di Casada** **24**

Alla cacciatora, patata "ratte" al burro salato, mayo al dragoncello e patè di fegatini all'oliva Riviera del Garda.

## **Filetto di manzo Dry-Aged** **30**

Con verdure di stagione passate al burro e profumate alla menta, jus e funghetti croccanti in agrodolce.

## **Fiorentina o Costata** **7,5 hg**

Con contorno di stagione.

# CONTORNI

## **Insalata mista di stagione fresca** **6**

## **Patate al forno profumate alle erbe** **6**

## **Patate fritte con salsa BBQ homemade** **7**

## **Caponatina di verdure, basilico e origano** **7**



# PIZZE

- Marinara DOP** **8,50**  
Pomodoro San Marzano e aglio a pezzi.
- Margherita DOP** **9,50**  
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala (tagliata a mano), basilico fresco.
- Prosciutto e Funghi** **10**  
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte (tagliata a mano), prosciutto cotto e funghi champignon.
- Tonno e Cipolla** **10**  
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte (tagliata a mano), tonno e cipolla rossa.
- Diavola** **10**  
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte (tagliata a mano), salamino piccante.
- Viennese** **10**  
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte (tagliata a mano), würstel.
- Capricciosa** **11**  
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte (tagliata a mano), funghi champignon, carciofi, prosciutto cotto.
- Parmigiana** **12**  
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte (tagliata a mano), melanzane al forno, Parmigiano, basilico, pomodorini confit.
- Speck e Brie** **11**  
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte (tagliata a mano), speck e brie.
- Rustica** **12**  
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte (tagliata a mano), salamino piccante, gorgonzola e noci
- Ortolana** **12**  
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte (tagliata a mano), basilico e verdure del giorno.
- Greca** **12**  
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte (tagliata a mano), feta greca, pomodorini, olive, origano.



# PIZZE

## **Vesuvio** 15

Pomodoro San Marzano, olive taggiasche, pomodorini confit, cipolla, salamino, origano, mozzarella di bufala a fine cottura.

## **La Sicula** 15

Pomodoro San Marzano, acciughe, capperi, olive taggiasche, burrata a fine cottura.

## **La Tonnara** 18

Mozzarella fior di latte (tagliata a mano), tagliata di tonno, pomodorini, cipolla.

# PIZZE BIANCHE

## **Tirolese** 13

Mozzarella fior di latte (tagliata a mano), patate al forno, rosmarino, speck e scamorza.

## **L'Oca** 13

Mozzarella fior di latte (tagliata a mano), petto d'oca, brie e porcini.

## **Don Fumello** 13

Mozzarella fior di latte (tagliata a mano), salsiccia, friarielli e taleggio.

## **Ponente** 14

Mozzarella fior di latte (tagliata a mano), crema di carciofi, ricotta affumicata, rucola, pomodorini confit e funghi freschi.

## **Dolce Vita** 12

Mozzarella fior di latte (tagliata a mano), pancetta stufata, miele e noci.

## **Golosa** 14

Mozzarella fior di latte (tagliata a mano), pesto di pistacchi, stracciatella e mortadella "la Favola" cucita a mano.

## **Viziosa** 15

Mozzarella fior di latte (tagliata a mano), burratina, pomodoro confit e prosciutto crudo di Parma 24 mesi.

## **Rosa** 15

Salmone, mozzarella fior di latte (tagliata a mano), philadelphia e zucchine.



# IMPASTI PER PIZZA

## **Impasto classico - Idratazione 70%**

Impasto indiretto composto da un blend di farine di tipo 1, grano frantumato e farina tipo 2 macinate a pietra.

Pensato e creato per realizzare un impasto soffice molto alveolato e dirigeribile  
Matura almeno 48 ore prima di essere utilizzato.

## **Impasto integrale (autolisi) - Idratazione 70%**

Impasto al 100% di farina di tipo integrale.

Preserva ed esalta tutto il profumo del grano combinandone il sapore intenso e dolce. Matura 24 ore prima di essere utilizzato.

## **Impasto alla romana - Idratazione 80%**

Impasto indiretto composto da un blend di farine, semola rimacinata, grano spezzato e farina di tipo 2.

Il risultato si presenta con un impasto internamente soffice ma esternamente croccante.

## **Impasto indiretto - Idratazione 70%**

L'impasto è ottenuto da un blend di farine italiane al 100% di grani teneri antichi sottoposti a macinazione integrata: a pietra e a cilindri.

Il prodotto ottenuto si distingue per le fragranze, le note aromatiche pregevoli, la leggerezza rivelando una grande personalità.

**Le lievitate al vapore e le pizze fritte saranno proposte in serate a tema.**



## DESSERT

Il Classico Tiramisù in bicchiere	7
Semifreddo al giandujotto, coulis di lamponi e panna fresca montata a mano	7
Gelato artigianale al mirtillo, crumble salato e mirtilli freschi	7
Cannolo siciliano classico con riduzione all'albicocca	7
Pesche fresche in sciroppo, piccole meringhe, albicocche semidry e sorbetto alla pesca gialla	7

## MENÙ BIMBI

<b>Pennette</b> Al ragù o pomodoro.	7
<b>Würstel servelade con pommes</b>	10
<b>Hamburger di Scottona alla griglia con pommes</b>	13
<b>Cotoletta di pollo alla milanese con pommes</b>	13





[www.donpablo.it](http://www.donpablo.it)

In caso di necessità, rivolgersi al nostro staff per consultare la lista degli allergeni

Coperto e Servizio 2,50