



Don  
Pablo

# M E N U

## VORSPEISEN - APPETIZERS

<b>Rohes von Don</b>	<b>35</b>
Crudit� vom heutigen Fischfang, serviert mit unseren Saucen.	
<b>Crudo del Don</b>	<b>35</b>
Crudités made with the day's catch, accompanied by our sauces.	
<b>Knusprige, panierte und frittierte Makrele</b>	<b>16</b>
Mit konfittierte Tomaten, Burrata-Mozarella, Senf und Rukolapesto.	
<b>Breaded and fried crispy mackerel</b>	<b>16</b>
With tomato confit, cream of Burrata cheese, mustard, and a wild rocket pesto.	
<b>Kabeljau gegart mit Niedrigtemperatur</b>	<b>17</b>
Serviert auf Salatcreme, Austernsauce, Ingwer und Forellenkaviar aus dem Friuli.	
<b>LTLT salt cod</b>	<b>17</b>
On a cream of lettuce, oyster sauce, ginger, and Friulian trout roe.	
<b>Tomaten-Brot-Suppe</b>	<b>15</b>
In Brunnenkresse geschwenkte Doradekn�del und Tobinamburchips.	
<b>Pappa pomodoro</b>	<b>15</b>
Quenelles of bream whipped with watercress and Jersusalem artichoke chips.	
<b>Cremesuppe</b>	<b>14</b>
Aus violetten Kartoffeln Vitelotte und Miesmuscheln. Zitronenmelissepesto und Erbsensprossen.	
<b>Creamed Vitelotte</b>	<b>14</b>
Purple potatoes and mussels. Pesto of melissa and pea shoots.	
<b>Piemonteser Rindfleischtartar</b>	<b>18</b>
Serviert mit einer Ingwerbrotcreme und Maldon-Salz.	
<b>Piedmontese Fassona steak tartare</b>	<b>18</b>
Dressed with cream of gingerbread and Maldon sea salt.	
<b>Bruschetta</b>	<b>13</b>
Mit Speckcrumble, kleine Tomaten in verschiedenen Zubereitungsarten, frische Zwiebelchen, Frischkäse, geröstete Mandeln, Gurke, Kapern, Radieschen, Rivera-Oliven, Paprika und Rukola.	
<b>Bruschetta</b>	<b>13</b>
With bacon crumble, a variety of tomatoes, fresh spring onions, Primo sale cheese, toasted almonds, cucumber, capers, radishes, Rivera olives, peppers, and rocket.	
<b>Auberginen</b>	<b>14</b>
mit Frischkäse und frischen Kräutern serviert auf Parmesan und Safran.	
<b>Aubergine</b>	<b>14</b>
With fresh cheese and herbs on a bed of Parmesan and saffron.	



## ERSTE HAUPTSPEISEN-FIRST COURSES

<b>Feine Gragnano-Spaghetti</b>	<b>17</b>
Mit Ragout aus Meereswalnuss	
<b>Feine Gragnano-Spaghetti</b>	<b>17</b>
Mit Ragout aus Meereswalnuss	
<hr/>	
<b>Feine Bandnudeln</b>	<b>20</b>
Mit rotem Thunfisch, Sesam, Sardellen-Kolatur und Heringskaviar.	
<b>Fresh tagliolino pasta</b>	<b>20</b>
With bluefin tuna, sesame, anchovy dressing and herring roe.	
<hr/>	
<b>Große, frisch gemachte Spaghetti</b>	<b>18</b>
Mit einer Sauce aus Sardellen und duftendem, frittiertem Brotbrösel.	
<b>Fresh spaghettoni</b>	<b>18</b>
In a "sauce" of anchovies and aromatic fried bread.	
<hr/>	
<b>Frisch gemachte Paccheri (große Röhren)</b>	<b>17</b>
Mit Datteltomatencreme, Burrata-Mozzarella, Pfirsichpulver, Basilikum und Culatello-Schinken.	
<b>Fresh mezzo pacchero pasta</b>	<b>17</b>
With Datterino tomato passata, Burrata cheese, peach powder, basil and Culatello.	
<hr/>	
<b>Süppchen "Bloody Mary"</b>	<b>15</b>
Sauresahnetropfen und gesalzenes Popkorn.	
<b>"Bloody Mary" soup</b>	<b>15</b>
Drizzled with sour cream and salted pop corn.	



## ZWEITE HAUPTSPEISEN-MAIN COURSES

<b>Tintenfisch</b>	<b>25</b>
Gegart mit Niedrigtemperatur und kurz gegrillt, lauwarmer Venus-Reissalat nach orientalischer Art und scharfer thailändischer Kokossauce.	
<b>LTLT Octopus</b>	<b>25</b>
Seared on the grill, warm oriental salad of Venere rice with spicy Thai coconut sauce.	
<b>Amberjack-Steak</b>	<b>26</b>
Grüne Soße mit Joghurt und Heringskaviar, serviert mit Ackersalat, Kresse, gelben, leicht getrockneten Datteltomaten und frischem Fenchelkraut.	
<b>Slice of Yellowtail</b>	<b>26</b>
Green sauce with yogurt and herring roe, accompanied by a bouquet of valerian, cress, semi dry yellow Datterino tomatoes and wild fennel.	
<b>Gegrilltes von Don</b>	<b>8 hg</b>
Was der Fischmarkt heute bietet, serviert mit gegrillter roter Polenta S. Martino und frischem Saisonsalat.	
<b>Don mixed grill</b>	<b>8 hg</b>
With fish according to market availability, served with grilled San Martino red polenta and seasonal salad.	
<b>Neuinterpretation des geschmorten Kaninchens</b>	<b>24</b>
Serviert mit Spargelkartoffeln in gesalzener Butter, Estragon-Mayonnaise und Leberpastete mit Rivera-Oliven.	
<b>A readaptation of traditional hunter's rabbit</b>	<b>24</b>
Ratte potato with salted butter, tarragon mayo and liver patè with Rivera olives.	
<b>Rinderfilet Dry-Aged</b>	<b>30</b>
Mit in Butter geschwenktem, Saisongemüse mit Minzduft, Jus und knusprigen, kleinen Pilzen süß-sauer.	
<b>Dry-Aged fillet steak</b>	<b>30</b>
With seasonal vegetables sauteed in butter with a hint of mint, jus, and crisp sweet and sour mushrooms.	
<b>Gegrilltes Steak (Fiorentina)</b>	<b>7,5 hg</b>
Mit Saisonbeilagen und Chimichurri-Sauce.	
<b>Flame-grilled rib or Florentine steak</b>	<b>7,5 hg</b>
With seasonal side dishes and chimichurri sauce.	
<b>BEILAGEN-SIDE DISHES</b>	
Frischer gemischter Salat der Saison	<b>6</b>
Fresh seasonal mixed salad	<b>6</b>
Gebackene Kartoffeln mit Kräutergeschmack	<b>6</b>
Baked potatoes flavored with herbs	<b>6</b>
Hausgemachte Bratkartoffeln mit BBQ-Sauce	<b>7</b>
Homemade BBQ Sauce Fried Potatoes	<b>7</b>
Gemüsecaponata, Basilikum und Oregano	<b>7</b>
Vegetable caponata, basil and oregano	<b>7</b>



# PIZZA

- Marinara DOP** **8,50**  
San Marzano Tomate und gehackter Knoblauch.  
San Marzano tomato and chopped garlic.
- Margherita DOP** **9,50**  
San Marzano Tomate, Büffelmozzarella (handgeschnitten), frischer Basilikum.  
San Marzano tomato, buffalo mozzarella (hand cut), fresh basil.
- Prosciutto e Funghi** **10**  
San Marzano-Tomate, Fior di Latte-Mozzarella (handgeschnitten), gekochter Schinken und Champignons.  
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella (hand cut), cooked ham and champignon mushrooms.
- Tonno e Cipolla** **10**  
San Marzano Tomate, Fior di Latte Mozzarella (handgeschnitten), Thunfisch und rote Zwiebel.  
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella (hand cut), tuna and red onion.
- Diavola** **10**  
San Marzano Tomate, Fior di Latte Mozzarella (handgeschnitten), scharfe Salami.  
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella (hand cut), spicy salami.
- Viennese** **10**  
San Marzano Tomate, Fior di Latte Mozzarella (handgeschnitten), Frankfurter.  
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella (hand cut), frankfurter.
- Capricciosa** **11**  
San Marzano Tomate, Fior di Latte Mozzarella (handgeschnitten), Champignons, Artischocken, Kochschinken.  
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella (hand cut), champignon mushrooms, artichokes, cooked ham.
- Parmigiana** **12**  
San Marzano-Tomate, Fior di Latte-Mozzarella (handgeschnitten), gebackene Auberginen, Parmesan, Basilikum, confierte Kirschtomaten.  
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella (hand cut), baked aubergines, Parmesan, basil, confit cherry tomatoes.
- Speck e Brie** **11**  
San Marzano Tomate, Fior di Latte Mozzarella (handgeschnitten), Speck und Brie.  
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella (hand cut), speck and brie.
- Rustica** **12**  
San Marzano Tomate, Fior di Latte Mozzarella (handgeschnitten), scharfe Salami, Gorgonzola und Walnüsse.  
San Marzano tomato, fior di latte mozzarella (hand cut), spicy salami, gorgonzola and walnuts.





# PIZZA

## Ortolana

12

San Marzano Tomate, Fior di Latte Mozzarella (handgeschnitten), Basilikum und Tagesgemüse.

San Marzano tomato, fior di latte mozzarella (hand cut), basil and vegetables of the day.

## Greca

12

San Marzano-Tomate, Fior di Latte-Mozzarella (handgeschnitten), griechischer Feta, Kirschtomaten, Oliven, Oregano.

San Marzano tomato, fior di latte mozzarella (hand cut), Greek feta, cherry tomatoes, olives, oregano.

## Vesuvio

15

San Marzano-Tomate, Taggiasca-Oliven, Confit-Cherry-Tomaten, Zwiebel, Salami, Oregano, Büffelmozzarella am Ende des Garvorgangs.

San Marzano tomato, Taggiasca olives, confit cherry tomatoes, onion, salami, oregano, buffalo mozzarella at the end of cooking.

## La Sicula

15

San Marzano-Tomate, Sardellen, Kapern, Taggiasca-Oliven, Burrata nach dem Kochen.

San Marzano tomato, anchovies, capers, Taggiasca olives, burrata after cooking.

## La Tonnara

18

Mozzarella Fior di Latte (handgeschnitten), geschnittener Thunfisch, Kirschtomaten, Zwiebel.

Mozzarella fior di latte (hand-cut), sliced tuna, cherry tomatoes, onion.

## Tirolese

13

Mozzarella Fior di Latte (handgeschnitten), Ofenkartoffeln, Rosmarin, Speck und Scamorza-Käse.

Mozzarella fior di latte (hand cut), baked potatoes, rosemary, speck and scamorza cheese.

## L'Oca

13

Mozzarella Fior di Latte (handgeschnitten), Gänsebrust, Brie und Steinpilze.

Mozzarella fior di latte (hand cut), goose breast, brie and porcini mushrooms.

## Don Fumello

13

Mozzarella Fior di Latte (handgeschnitten), Wurst, Brokkoli und Taleggio.

Mozzarella fior di latte (hand cut), sausage, broccoli and taleggio.

## Ponente

14

Mozzarella fior di latte (handgeschnitten), Artischockencreme, geräucherter Ricotta, Rucola, confierte Kirschtomaten und frische Champignons.

Mozzarella fior di latte (hand cut), artichoke cream, smoked ricotta, rocket, confit cherry tomatoes and fresh mushrooms.

## Dolce Vita

12

Mozzarella fior di latte (handgeschnitten), geschmorter Speck, Honig und Walnüsse.

Mozzarella fior di latte (hand cut), stewed bacon, honey and walnuts.



## PIZZA

### Golosa

14

Mozzarella fior di latte (handgeschnitten), Pistazienpesto, Stracciatella und handgenähte Mortadella "La Favola".

Mozzarella fior di latte (hand-cut), pistachio pesto, stracciatella and hand-sewn mortadella "La Favola".

### Viziosa

15

Mozzarella fior di latte (handgeschnitten), Burratina, Tomatenconfit und 24-Monats-Parmaschinken.

Mozzarella fior di latte (hand-cut), burratina, confit tomato and 24-month Parma ham.

### Rosa

15

Lachs, fior di latte Mozzarella (handgeschnitten), Philadelphia und Zucchini.

Salmon, fior di latte mozzarella (hand cut), philadelphia and courgettes.

## DESSERT

Der klassische Tiramisù im Glas 7

Classic Tiramisù in a glass 7

---

Giandujotto-Parfait, Himbeer-Coulis und frische, von Hand geschlagene Sahne 7

Semifreddo with giandujotto, raspberry coulis and freshly whipped cream 7

---

Hausgemachtes Heidelbeereis, salziges Crumble und frische 7

Artisanal blueberry gelato, salted crumble, and fresh blueberries 7

---

Klassisches sizilianisches Cannolo (u.a. mit Quark gefüllte Teigrolle) mit Aprikosenreduktion 7

Classic Sicilian cannolo with an apricot reduction 7

---

Frische Pfirsiche in Sirup, kleine Baiser, Aprikosen semi-dry und Sorbet aus gelbem Pfirsich 7

Fresh peaches in syrup, baby meringues, semidry apricots, and yellow peach sorbet 7

## KINDERMENÜ-CHILDREN'S MENU

Pennette mit Fleischsauce oder Tomate 7  
Pennette with meat sauce or tomato

---

Würstel-Servade mit Pommes 10  
Würstel servelade with pommes

---

Gegrillter Scottona-Burger mit Pommes 13  
Grilled Scottona burger with pommes

---

Hühnerschnitzel nach Mailänder Art mit Pommes 13  
Milanese-style chicken cutlet with pommes





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

Wenden Sie sich bei Bedarf an unsere Mitarbeiter, um die Liste der Allergene einzusehen

-

If necessary, contact our staff to consult the list of allergens

Bedeckt und Service 2,50

-

Service Charge 2,50