Donna Sofia

Im Asemwald 54, 70599 stuttgart
+49 1525 1727017

KOMPLETTE SPEISEKARTE

ANTIPASTI · VORSPEISEN

Parmigiana di melanzane · Auberginen-Parmigiana VEGETARISCH **15,90 €**
Melanzane fritte, pomodoro, mozzarella, Parmigiano Reggiano e basilico. Frittierte Auberginen, Tomatensauce, Mozzarella, Parmigiano Reggiano und Basilikum.

Polpette al ragù napoletano · Fleischbällchen in neapolitanischem Ragù **16,90 €**

Antipasto Donna Sofia · Vorspeise Donna Sofia **22,00 €**
Fantasia dello chef. Überraschung des Küchenchefs.

Caprese di bufala · Caprese mit Büffelmozzarella VEGETARISCH **17,50 €**

Angioletti napoletani · Neapolitanische Angioletti VEGETARISCH **15,00 €**
Strisce di impasto fritto con pomodorini, rucola e scaglie di grana. Frittierte Teigstreifen mit Cherrytomaten, Rucola und Grana-Spänen.

Bruschetta mista · Gemischte Bruschetta **12,00 €**
Scelta dello chef. Auswahl des Küchenchefs.

PANUOZZI

Panuozzo al ragù napoletano · Panuozzo mit neapolitanischem Ragù **12,00 €**
Ragù napoletano e provola. Neapolitanisches Ragù und Provola.

Panuozzo alla genovese napoletana · Panuozzo mit neapolitanischer Genovese **12,00 €**

Panuozzo caprese · Caprese-Panuozzo VEGETARISCH **10,00 €**

DOLCI · DESSERTS

Tiramisù napoletano · Neapolitanisches Tiramisù VEGETARISCH	**8,00 €**
Panna cotta VEGETARISCH	**8,00 €**
Tortino al cioccolato · Schokoladenküchlein VEGETARISCH	**8,00 €**
Tortino al pistacchio · Pistazienküchlein VEGETARISCH	**8,00 €**
Tartufo classico · Klassischer Tartufo VEGETARISCH	**8,00 €**
Tartufo bianco · Weißer Tartufo VEGETARISCH	**8,00 €**
Sorbetto al limone · Zitronensorbet	**8,00 €**
Gelato a pallina · Eis pro Kugel VEGETARISCH	**1,80 €**
Dolce 100-100	**100,00 €**

INSALATE · SALATE

Insalata di patate e fagiolini · Kartoffel-Bohnen-Salat **13,00 €**
Patate, fagiolini, basilico, pomodorini, olive verdi e cipolla. Kartoffeln, grüne Bohnen, Basilikum, Cherrytomaten, grüne Oliven und Zwiebeln.

Insalata Donna Sofia · Donna-Sofia-Salat **14,90 €**
Rucola, pomodorini, olive nere, olio extravergine di oliva, tonno, cipolla, mais e mozzarella. Rucola, Cherrytomaten, schwarze Oliven, natives Olivenöl extra, Thunfisch, Zwiebeln, Mais und Mozzarella.

Insalata mista · Gemischter Salat (Piccola)	**5,00 €**
Insalata mista · Gemischter Salat (Grande)	**6,50 €**

PIZZE · PIZZEN

'O Marinariello **8,00 €**
Marinara. Pomodoro, aglio, origano e olio extravergine di oliva. Tomatensauce, Knoblauch, Oregano und natives Olivenöl extra.

'A Regina VEGETARISCH **8,50 €**
Margherita. Pomodoro, fior di latte e basilico. Tomatensauce, Fior di Latte und Basilikum.

'A Bufalella VEGETARISCH **13,50 €**
Margherita DOP. Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico.

'O Vesuvio **14,00 €**
Diavola. Pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico.

Partenope **14,00 €**
Napoli. Pomodoro, fior di latte, acciughe, olive, capperi, origano e basilico.

'O Guaglione **14,50 €**
Prosciutto e funghi. Fior di latte, prosciutto cotto e funghi.

'O Friariello **16,00 €**
Salsiccia e friarielli. Fior di latte, salsiccia napoletana, friarielli e parmigiano.

'E Quattro Scugnizzi VEGETARISCH **15,50 €**
Quattro formaggi. Fior di latte, gorgonzola, parmigiano e provola.

'O Giardino VEGETARISCH **13,50 €**
Ortolana. Fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni e pomodorini.

'A Pazzerella **16,00 €**
Capricciosa. Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi.

Donna Sofia **18,00 €**

'O Miracolo **20,00 €**
Burrata e crudo in doppia cottura. Pizza in doppia cottura, fritta e poi al forno, con burrata e prosciutto crudo.

Zia Lisa VEGETARISCH **18,00 €**

Don Paolo **18,00 €**

PRIMI PIATTI · PASTAGERICHTE

Pasta e patate con provola · Pasta mit Kartoffeln und Provola VEGETARISCH **15,00 €**
Pasta mista, patate, provola, parmigiano e basilico. Gemischte Pasta, Kartoffeln, Provola, Parmesan und Basilikum.

Gnocchi alla Sorrentina · Gnocchi nach Sorrentiner Art VEGETARISCH **14,00 €**
Gnocchi di patate, pomodoro, mozzarella, parmigiano e basilico. Kartoffelgnocchi, Tomatensauce, Mozzarella, Parmesan und Basilikum.

Paccheri al ragù napoletano · Paccheri mit neapolitanischem Ragù **19,00 €**
Ragù napoletano con carni miste. Neapolitanisches Ragù mit verschiedenen Fleischsorten.

Spaghetti alle vongole · Spaghetti mit Venusmuscheln **22,90 €**

Spaghetti aglio, olio e peperoncino · Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili **13,00 €**

Pasta alla genovese · Pasta alla Genovese **19,00 €**
Cipolla e carne di manzo. Zwiebeln und Rindfleisch.

Spaghetti ai moscardini · Spaghetti mit kleinen Tintenfischen **17,00 €**
Moscardini in salsa di pomodoro. Kleine Tintenfische in Tomatensauce.

SECONDI DI CARNE · FLEISCHGERICHTE

Tagliata di manzo · Rindertagliata **24,50 €**
Rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano. Rucola, Cherrytomaten und Parmesanspäne.

Cotoletta alla napoletana · Kalbsschnitzel nach neapolitanischer Art **19,50 €**
Cotoletta di vitello impanata con pomodoro, mozzarella e parmigiano. Paniertes Kalbsschnitzel mit Tomate, Mozzarella und Parmesan.

SECONDI DI PESCE · FISCHGERICHTE

Calamari alla griglia · Gegrillte Calamari **24,50 €**

Orata alla napoletana · Dorade nach neapolitanischer Art **24,50 €**
Filetto di orata con pomodorini, olive, capperi, aglio e prezzemolo. Doradenfilet mit Cherrytomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch und Petersilie.

Salmone agli agrumi · Lachs mit Zitrusfrüchten **24,50 €**

ZUPPE · SUPPEN

Zuppa di verdure alla afragolese · Gemüsesuppe nach Afragola-Art **14,90 €**
Cipolla, pomodori, patate, zucchine, melanzane, champignon, basilico, peperoncino e crostini. Zwiebeln, Tomaten, Kartoffeln, Zucchinis, Auberginen, Champignons, Basilikum, Chili und Croûtons.

Zuppa di cipolle alla napoletana · Neapolitanische Zwiebelsuppe **15,00 €**
Sedano, carote, cipolle, guanciale, pecorino e parmigiano. Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Guanciale, Pecorino und Parmesan.

SILVESTER-MENÜ

Baccalà croccante e insalata di rinforzo
Knuspriger Kabeljau im leichten Backteig mit neapolitanischem Blumenkohl-Gemüsesalat

Calamarata al ragù di polpo
Calamarata-Pasta mit langsam geschmortem Oktopus, Piennolo-Tomaten und Oliven aus Gaeta

Filetto d’orata in crosta di patate
Doradenfilet mit Kartoffelkruste, dazu neapolitanischer Endiviensalat mit Oliven, Pinienkernen und Rosinen

Ricotta, miele e struffoli VEGETARISCH
Luftige Ricottacreme mit Honig, Orangennote und kleinen neapolitanischen Struffoli