

DONATONI'S

ANTIPASTI BAR アンティパスティ・バー

Italian and Island Style Small Plates

Take and taste as many or as few as you like

Perfect for sharing and sampling

Open 5 pm to 9 pm

HAPPY HOUR 5 PM –7 PM, DRINK SPECIALS

CHILLED SMALL PLATES 冷皿

___	ANTIPASTA PLATE アンティパスタ・プレート PROSCIUTTO, SALAMI, PROVOLONE, PEPPERS, OLIVES AND ARTICHOKES	6
___	GARLIC AND HERB OLIVES ガーリック&ハーブオリーブ	4
___	DAILY ARTISINAL CHEESE 本日のアルティザンチーズ	6
___	TOMATO MOZZARELLA CAPRESE トマトとモッツァレラのカプレーゼ	4
___	WHITE BEAN TAPENADE 白豆のタパナード ROASTED GARLIC OLIVE OIL AND LEMON, FOCCACIA CROSTINI	4
___	CAESAR SALAD DIPPER シーザーサラダ・ディッパー	4
___	BRUSCHETTA ブルスケッタ PARMA HAM AND PINEAPPLE RELISH	5
___	AHI TUNA CARPACCIO まぐろのカルパッチョ ISLAND STYLE, SWEET SOY AND SEAWEED SALAD	6
___	ISLAND MAHI CEVICHE マヒのセビーチェ CILANTRO, LIME AND JALAPEÑO MARINADE	5
___	LOBSTER AND MANGO SUMMER ROLL ロブスターとマンゴーの生春巻き THAI DIPPING SAUCE	6

HOT SMALL PLATES 温皿

___	CRISPY CALAMARI カラマリ(イカ)フライ SPICY PLUM TOMATO SAUCE	4
___	SAUTÉED SHRIMP SCAMPI STYLE エビのスカンビ風ソテー ROASTED GARLIC AND LEMON, TOASTED ORZO	5
___	GRILLED FLAT BREAD MARGHERITA マルゲリータ・フラットブレッド	6
___	MINI CHICKEN PARMESAN ミニ・チキンパルメザン MELTED MOZZARELLA AND MARINARA	5
___	RISOTTO CROQUETTES リゾット・クロquette OLIVE AND CAPER MARINARA	4
___	SHORT RIB MEATBALLS ショートリブ・ミートボール MUSHROOM SAUCE	6
___	PARMESAN TRUFFLE FRIES パルメザン・トリュフ・ポテトフライ	4

SWEET INDULGENCES スイーツ

___	SEASONAL BERRIES 季節のベリー WITH CHAMPAGNE SABAYON	4
___	TIRAMISU TINIS ティラミス・ティーニ	4
___	CHOCOLATE MOUSSE チョコレート・ムース WITH MACNUT BRITTLE	4

DONATONI'S

ANTIPASTI BAR アンティパスティ・バー

Italian and Island Style Small Plates

Take and taste as many or as few as you like

Perfect for sharing and sampling

Open 5 pm to 9 pm

HAPPY HOUR 5 PM –7 PM, DRINK SPECIALS

CHILLED SMALL PLATES 冷皿

___	ANTIPASTA PLATE アンティパスタ・プレート PROSCIUTTO, SALAMI, PROVOLONE, PEPPERS, OLIVES AND ARTICHOKES	6
___	GARLIC AND HERB OLIVES ガーリック&ハーブオリーブ	4
___	DAILY ARTISINAL CHEESE 本日のアルティザンチーズ	6
___	TOMATO MOZZARELLA CAPRESE トマトとモッツァレラのカプレーゼ	4
___	WHITE BEAN TAPENADE 白豆のタパナード ROASTED GARLIC OLIVE OIL AND LEMON, FOCCACIA CROSTINI	4
___	CAESAR SALAD DIPPER シーザーサラダ・ディッパー	4
___	BRUSCHETTA ブルスケッタ PARMA HAM AND PINEAPPLE RELISH	5
___	AHI TUNA CARPACCIO まぐろのカルパッチョ ISLAND STYLE, SWEET SOY AND SEAWEED SALAD	6
___	ISLAND MAHI CEVICHE マヒのセビーチェ CILANTRO, LIME AND JALAPEÑO MARINADE	5
___	LOBSTER AND MANGO SUMMER ROLL ロブスターとマンゴーの生春巻き THAI DIPPING SAUCE	6

HOT SMALL PLATES 温皿

___	CRISPY CALAMARI カラマリ(イカ)フライ SPICY PLUM TOMATO SAUCE	4
___	SAUTÉED SHRIMP SCAMPI STYLE エビのスカンビ風ソテー ROASTED GARLIC AND LEMON, TOASTED ORZO	5
___	GRILLED FLAT BREAD MARGHERITA マルゲリータ・フラットブレッド	6
___	MINI CHICKEN PARMESAN ミニ・チキンパルメザン MELTED MOZZARELLA AND MARINARA	5
___	RISOTTO CROQUETTES リゾット・クロquette OLIVE AND CAPER MARINARA	4
___	SHORT RIB MEATBALLS ショートリブ・ミートボール MUSHROOM SAUCE	6
___	PARMESAN TRUFFLE FRIES パルメザン・トリュフ・ポテトフライ	4

SWEET INDULGENCES スイーツ

___	SEASONAL BERRIES 季節のベリー WITH CHAMPAGNE SABAYON	4
___	TIRAMISU TINIS ティラミス・ティーニ	4
___	CHOCOLATE MOUSSE チョコレート・ムース WITH MACNUT BRITTLE	4