



BENVENUTI NEL DON GIOVANNI

Seit 1994 in Leipzig

Unsere Familie gehörte zu den Ersten, die nach der Wende die echte italienische Küche nach Leipzig brachten –

viele kennen uns noch seit 1991 vom Al Capone in Leipzig.

1994 eröffneten meine Eltern das Don Giovanni:

meine Mutter Silvia aus Leipzig und mein Vater Michele aus Apulien.

Mittendrin kam ich zur Welt – Marilú.

Mein ganzes Leben spielt sich in diesem Restaurant ab.

Es ist mein Zuhause. 🇮🇹

2017 hat uns mein Vater viel zu früh verlassen.

Doch seine Leidenschaft lebt in jedem Gericht weiter – sie weiterzutragen, ist für mich und meine Mutter Herzenssache.

Heute sind wir mehr als ein Restaurant: eine Familie mit einem Team aus aller Welt, vereint durch die Liebe zum guten Essen. Mit Stolz bilden wir junge Menschen aus, denn Gastgeber zu sein ist für uns eine Berufung.

Mein Wunsch ist, dass sich mein Zuhause auch für Sie wie Ihres anfühlt – ob Familienfeier, Firmenevent, Catering oder Kochkurs.

Schön, dass Sie da sind. Lassen Sie sich verwöhnen –
come a casa, wie zu Hause.

Ihre Famiglia Natale



1995 im Don Giovanni



Heute im Don Giovanni

ANTIPASTI * VORSPEISEN

*Antipasti to share * Unser Vorspeisen zum Teilen in die Mitte*

ANTIPASTI PER DUE

Empfehlung von Marilú!

Unsere Vorspeisenvariation zum Teilen auf der Etageren für 2 Personen!!
Parmaschinken * Honigmelone * Mozzarella * Tomaten * Basilikum
Artischocken * Auberginen * Zucchini * Schafskäse * Olivenvariation *
getrocknete Tomaten * Pizzabrot Rosmarin 25

PIZZA BROT

Nr.1 Knoblauch Tomate 6,90

Nr.2 Bianco Olivenöl Rosmarin 6,90

Nr.3 Peperoni Tomate Spicy 6,90 

LA BELLE CERIGNOLA

Zweierlei exklusive Olivenvariation
aus Cerignola in Apulien 7,90

BRUSCHETTA TRADIZIONALE

Geröstetes Brot * Tomaten * Oregano
Knoblauch * Olivenöl * Basilikum 6,90

BRUSCHETTA CAPERINO

Geröstetes Brot *
Ricotta-Ziegenkäsecreme
sonnengetrocknete confierte Tomaten
Olivenöl Extra Vergine * Basilikum 7,90

PROSCIUTTO E MELONE

Duett von der Honigmelone
Parmaschinken * Oliven 8,90

ZUPPA DI POMODORO

San Marzano * Tomatensuppe *
Knoblauch * Olivenöl Extra Virgine
Croutons * Basilikum * Parmesan 6,90

INSALATA CAPRESE

Mozzarella 125 gr. * Strauchtomaten
Olivenöl Extra Virgine * Basilikum 8,90

INSALATA CONTADINA

knackige Salatvariation * Schafskäse *
Rote Zwiebeln * Paprika *
Gurke * Tomaten * Oliven 10,90

CARPACCIO TARTUFATO

Carpaccio vom rohen Rinderfilet – hauchdünn geschnitten
marinierte Steinpilze * schwarzer Albatrüffel * geröstetes Knoblauchbrot 16,90

SCAMPI IN PADELLA

½ Dutzend Garnelen in Knoblauch geschwenkt, mit Crème Fraîche
im Pfännchen – dazu geröstetes Ciabatta zum Tunken 12,90

INSALATA CAESAR

Römersalat * Eisbergsalat * Caesar Dressing Parmesan * Croutons * Gurke 11,90



Verfeinere mit:
Gegrillter Hähnchenbrust + 6
6 Gegrillten Garnelen + 6

PANE EXTRA

Extra Steinofenbrot 3



alle Preise in EURO mit MwSt.

PIZZA

ORIGINAL RÖMISCHE PIZZA

Steinofen * 48h Teigruhe * dünn & knusprig

Beste Zutaten, keine Kompromisse - seit 1994.

Mehl: Caputo Mulino * Tomaten: La Carmela * San Marzano

Mozzarella: Fior di Latte Francia * Olivenöl: San Domenico

VEGETARISCH

MARGHERITA

San Marzano * Fior di Latte * Basilikum 12,50

FUNGI

Champignons 13,90

SPINACI

Blattspinat * Knoblauch 14,90

BROCCOLI & GORGONZOLA

Brokkoli * Gorgonzola 15,90

VEGETARIA

Artischocken Herzen * Champignons *

Brokkoli * Paprika * rote Zwiebeln * Oliven 16,90

CRUDAIOLA

Cherrytomaten * Parmesan * Rucola 16,90

PIZZA BIANCA **RECOMMENDED**

Beliebte Bianca Pizzen ohne Tomaten!

BURRATINA

Fior di Latte * halbgetrocknete Tomaten * Zucchini

Zucchini Chips * Burratacreme * Basilikum 18,90

AFFUMICATA

Fior di Latte * geräucherter Mozzarella * Hot Honey

Zucchini Chips * kandierte Walnüsse * 18,90

DEGLI AMICI

Fior di Latte * Hähnchenbruststreifen in Spicy

Thymian Honig Marinade * Knoblauch *

Champignons * BBQ * rote Zwiebeln 18,90

KLASSIKER

INFERNO * SPICY

Spianata Picante * Scharfe Salami

scharfe Peperoni * Knoblauch 16,90

SALAMI

Mailänder Salami 13,90

PARMA

Parmaschinken * Rucola * Pepe Nero 17,90

SICILIANA

Prosciutto Cotto * Champignons 14,90

4 STAGIONI

Prosciutto Cotto * Champignons

rote Paprika * schwarze Oliven 15,90

DON GIOVANNI

Prosciutto Cotto * Champignons

rote Paprika * Sardellen 15,90

CAPRICCIOSA

Prosciutto Cotto * Champignons

Artischockenherzen * Oliven 15,90

FRUTTI DI MARE

SCAMPI E SPINACI

Garnelen * Blattspinat * Knoblauch 17,90

TONNO

Thunfisch * Rote Zwiebeln 15,90

SALMONE E BURRATA

Rosa Lachsfilet * Brokkoli

Burratacreme 16,90

CALZONE

Goldbraun im Steinofen gebackene Teigtasche, gefüllt nach Wahl:

Prosciutto mit Ei * Salami mit Champignons * Tonno mit Zwiebeln je 14,90

Extras für Ihre Pizza

Glutenfreie Pizza 5

Veganer Käse 2

Knoblauch, Peperoni, Kapern,
Champignons, Rote Zwiebeln,
Salami, Schinken, Mozzarella, Oliven,

Paprika, gekochtes Ei

je 2

Artischocken, Gorgonzola,
Parmesano, Rucola, Parmaschinken,
Sardellen, Thunfisch, scharfe Salami,
Blattspinat, Cherrytomaten

je 4

alle Preise in EURO mit MwSt.

PASTA AMORE



SPAG. CARBONARA DON GIO STYLE

Spaghetti * Prosciutto Cotto * Zwiebeln * Sahne
Pancetta Crumble * Parmigiano 14,90

GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI

Kartoffel Gnocchi * Gorgonzolakäserahm
Blattspinat * Parmigiano 14,90

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti * 100% Rinderhack Bolognese
San Marzano Tomatensugo * Parmigiano 15,90

RIGATONI ALLA PUTTANESCA

Rigatoni * Knoblauch * Sardellen * Peperoni
Oliven * Kapern * San Marzano Tomaten 15,90

PASTA * AL FORNO

Unsere Pasta aus dem Ofen

RIGATONI AL FORNO

Rigatoni * Schinken * Zwiebeln * Tomatensugo *
Sahne mit Mozzarella überbacken 15,90

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Kartoffel Gnocchi * Basilikum * Tomatensugo
mit Mozzarella überbacken 15,90

TORTELLONI AL FORNO

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta & Spinat *
Tomatensugo * Gorgonzolakäse * Mozzarella 15,90

LASAGNE AL FORNO

Homemade Nudelaufbau!!
100 % Rinderbolognese * Tomatensugo
mit Mozzarella im Ofen überbacken 15,90



Der Liebling unserer Gäste!! **TAGLIATELLE TARTUFATO**

Bandnudeln * Steinpilze * Crème Fraîche
schwarzer Alba Trüffel * Parmigiano 19,90



CARNE - FLEISCH

POLLO CATTIVO

"Verrücktes" Hähnchen SousVide
leicht pikant mariniert aus dem Ofen
Grillgemüse * Pommes Julienne * Spicy Mayo 18,90

PICCATA ALLA MILANESE

Hähnchensteak gebacken im Parmesan-Ei-Mantel
Spaghetti Napoli * Parmigiano 18,90

POLLO AL GORGONZOLA

Hähnchensteak vom Grill * Kartoffelgnocchi
Blattspinat * Gorgonzolakäserahm 17,90

BISTECCA DI MANZO

"Schumachers Leibgericht von 2006 aus Monza"
Argentinische Rindersteakhüfte vom Grill ca. 180g.
Bandnudeln * Steinpilze * Creme Fraiche *
schwarzer Alba Trüffel * Parmigiano 25,90

PESCE - FISCH

SCAMPI E BURRATA

Nudelspezialität * 1 Dutzend Garnelen *
Knoblauch * Pistazien & Burratacreme 22,90

TAGLIATELLE AL SALMONE

Bandnudeln * Rosa Lachsfilet * Brokkoli Röschen
Crème Fraîche * rosa Pfefferbeeren 19,90

SCAMPI CON AGLIO

Bandnudeln * 1 Dutzend Garnelen * Olivenöl
Extra Vergine * Knoblauch * Kirschtomaten
Vino Bianco 19,90

SALMONE AL FORNO

Nach dem Rezept von Michele Natale!
Rosa Lachsfilet * jahreszeitliches Grillgemüse *
Crème Fraîche, in der Grillfolie im Ofen
gebacken 22,90

EXTRAS
Parmigiano 3
Glutenfreie Pasta 5



Take-away-Behälter 2
pro Verpackung
optional
MEHRWEG VYTAL

alle Preise in EURO mit MwSt.

BEVANDE * GETRÄNKE

DON GIOVANNI LEIPZIG * SINCE 1994

ACQUA / WASSER

ACQUA DON GIOVANNI

MEDIUM / STILL 0,2l 2,50 / 1 Lit. 5,90

ACQUA MORELLI

MEDIUM / STILL 0,2l 3,50 / 0,75l 7,90

BIRRA / BIER

BIRRA MORETTI vom Fass 0,4l 4,50

RADLER / DIESEL vom Fass 0,4l 4,80

Schöfferhofer Hefe / 0/0 Fl. 0,5l 4,90

HEINEKEN 0/0 Fl. 0,33l 4,20

BIER * SPRIZZ



GRANATAPFEL BIER SPRIZZ 0,4l

Granatapfel * Bier * Eiswürfel * spritzig 5,90

LIMONCELLO BIER SPRIZZ 0,4l

Limoncello * Bier * Eiswürfel * frisch 5,90

LIMONADEN & ICE TEA



Unsere Limonaden sind mit viel Liebe zum Detail vom Team kreiert

GIARDINO VERDE 0,3l

Basilikum * Gurke * Zitrone * Soda 5,90

AMALFI COOLER 0,3l

Original Yuzu * Zitrone * Soda * Minze 5,90

BARI SUNSET 0,3l

Pink Grapefruit * Ingwer * Limette * Soda 5,90

DON GIOVANNI ICE TEE 0,3l

SUPER FOOD * die Super Beere aus Sibirien
Haskapbeere * Zitrone * Soda 5,90

RIMINI PEACH ICE TEE 0,3l

SUPER FOOD * die Super Beere aus Sibirien
Haskapbeere * Pfirsich * Zitrone * Soda 5,90

APERITIVO ALKOHOLFREI

CRODINO * GIALLO * ROSSO**

Bitter-Süß Alkoholfrei auf Eis * 0,1l auf Eis 6,50

BELLINI ZERO * CIPRIANI

Aperitif mit weißem Pfirsich 0,1l 6,50 * Fl. 24,50

APERITIVO * SPRIZZ

APEROL SPRIZZ 0,2l

Prosecco Brut * Aperol * Orange 8,50

MARTINI SPRIZZ 0,2l

Martini Fiero * Tonic * Minze 8,50

CAMPARI SPRIZZ 0,2l

Campari * Prosecco * Soda * Orange 8,50

SARTI SPRIZZ 0,2l

Sarti Rosa // Prosecco // Soda 8,50

SARTI SPRIZZ TREE 4 Stck.

Geschmack von Mango, Passionsfrucht,
sizilienischer Blutorange * Prosecco 28,00



VINO BIANCO * APERTO

	Glas 0,2 l	½ Liter	1 Liter
Frizzantino	5,50	13,50	24,00
Chardonnay	6,50	15,00	25,00
Pinot Grigio	6,50	15,00	25,00

VINO ROSSO * APERTO

Lambrusco	5,50	13,50	22,00
Merlot	6,50	15,00	25,00
Montepulciano	6,50	15,00	25,00
Primitivo di Puglia	7,50	16,50	26,00

VINO ROSATO * APERTO

Vino Rosato	6,50	15,00	25,00
-------------	------	-------	-------

ALKOHOLFREI 0,2L

COCA COLA * 3,50

COCA COLA ZERO * 3,50

SPRITE / FANTA 3,50

APFELSAFT * SCHORLE 3,50

TONIC Thomas Henry ** 4,50



VINI & CO



VINO BIANCO

BREZZA BIANCO

2025 Lungarotti IGT Fl. 0,75l 24,50
Glas 0,2l 7,50

LUGANA GOLD DOC

Cobue *2025 Lombardei Fl. 0,75l 28,50
Lieblingswein unserer Gäste 0,2l 10,50

SAN GIOVANNI DELLA SALA

DOC // 2022 Umbrien Fl. 0,75l 45,00
Orvieto Classico Superiore

BRAMITO DELLA SALA *** VIP

IGT // 2024 Chardonnay Fl. 0,75l 58,00
Castello della Sala / Umbrien

CERVARO DELLA SALA

IGT // 2022 Cuvée Fl. 0,75l 175,00
Castello della Sala / Umbrien

VINO ROSATO

GIARDINO SANTA CHRISTINA

IGT 2024 * TOSKANA Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

BREZZA ROSATO

Lungarotti Fl. 0,75l 24,50
IGT * 2024 Umbrien 0,2l 8,50

CALAFURIA 2023 ANTINORI *** VIP

Marchesi Antinori * Fl. 0,75l 38,00
IGT 2025 / Apulien 0,2l 12,80

PROSECCO & CO 0,75 L

PROSECCO CORNARO BRUT 24,50
FERRARI BRUT 45,00
FERRARI ROSÉ * BRUT 48,00

VINO ROSSO

PRIMITIVO PUGLIA *** VIP

IGT // 2024 Apulien Fl. 0,75l 24,50
Unser Hauswein aus Apulien 0,2l 8,50

SANTA CHRISTINA

IGT // 2023 Toskana Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

NERO D'AVOLA

IGT // 2023 Sizilien Fl. 0,75l 22,50
0,2l 7,50

SABAZIO MONTEPULCIANO

DOC // 2024 Toskana Fl. 0,75l 32,00

LAGREIN ALTO ADIGE

DOC // 2025 Südtirol Fl. 0,75l 38,00

BAROLO MARCO BONFANTE *** VIP

DOCG Barrique // 2019 Piemont Fl. 0,75l 62,00

ALBARONE MARCO BONFANTE

DOC Albarossa // 2017 Piemont Fl. 0,75l 68,00

IL BRUCIATO GUADO AL TASSO

DOC // 2021 Toskana Fl. 0,75l 75,00

Unsere Raritäten Jahrgänge

CA ' MARCANDA PROMIS

Angelo Gaja // 2017 Fl. 0,75l 92,00

TIGNAELLO Marchesi Antinori

IGT // 2013 Toskana Fl. 0,75l 248,00

BAROLO DA GROMIS * Angelo Gaja

DOCG 2015 // Piemont Fl. 0,75l 195,00

BARBARESCO DOP * Angelo Gaja

DOP 2015 // Piemont Fl. 0,75l 450,00

ORNELLAIA DOC Superiore

450,00 Fl. 0,75l

2005 Bolgheri // Tenuta dell'Ornellaia

Es kann vereinzelt zur Änderung der Jahrgänge kommen!!





Tiramisu 8,90



Hauspezialität nach einem Rezept von Nonna Lucia!!
Biskuit Mascarponecreme Espresso Amaretto Früchte

UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS
PERFEKT ZUM TEILEN IN DIE MITTE
AUS UNSERER PATISSERIE VON CHEF MAZEN



AFFOGATO 5,90

Espresso auf Vanilleeis

SORBETTO AL LIMONE 6,90

Zitronensorbet * Prosecco Minze
Lactosefrei ***Glutenfrei



PANNA COTTA 6,90

Vanillecreme mit Tonkabohne * Erdbeerspiegel * Minze

DON GIOVANNI CHEESECAKE 8,90

Mascarpone Cheesecake Dessert * Keks Crumble
Erdbeer Spiegel

CREMA CATALANA 8,90

Köstliche Dessertspezialität!
Gebrannte Vanille Creme mit Zitrone

KAFFEE Espresso 100% Arabica * Koffein



Tasse Kaffee * Espresso * 2,90
Espresso Macchiato * 3,50
Cappuccino * Latte Macchiato 3,90
Espresso Doppio * 4,50
Tasse Schokolade 4,90

Irish Coffee * 7,50

Kaffee flambiert mit Irish Whiskey / Sahne

Rüdesheimer Kaffee * 7,50

Kaffee flambiert mit Asbach Uralt / Sahne

TEE EILLES 3,90

Ein Glas Tee 0,3l Ihrer Wahl mit Zucker
Darjeeling Royal * Earl Grey Premium
Grüner Tee mit Minze * Kräutergarten
Apfel Früchte * Tea SPA MAGICA
Pfefferminze * Sommerbeeren * Kamille



NOSTRE GRAPPE 2 CL

Chardonnay * 3,50
Marco Bonfante * Piemont
Moscato Barrique 4,50
Gavi di Gavi 4,50
Barricque Barbera * Nebbiolo 5,50
Barricque Amarone * Barolo 6,50
Carlo Bocchino Riserva 21 Jahre 18,50

AMARO 2 CL

Averna * Ramazotti 3,50
Fernet Branca * Jägermeister 3,50

OBSTBRAND 2 CL

Kirschwasser * Himbeergeist 4,50
Williams Christ * Zwetschge 4,50

WEINBRAND 2CL

Asbach Uralt * Vecchia Romagna 3,50

WODKA 2 CL

Smirnoff 3,50

AQUAVIT 2 CL

Malteserkreuz 3,50



GIN 4 CL

Gordon's Dry Gin 6,50
Tanqueray * Hendrick's 7,50

RUM 4 CL

Havana Club * Meyers Rum 6,50

CALVADOS 2 CL

Papidoux Fine * 4,50

COGNAC 2 CL

Remy Martin V.S.O.P. 5,50

LIKÖRE 2 CL 3,50

Amaretto di Saronno * Apricot Brandy
Bailey's Irish Cream * Kaluha***
Sambuca di Molinari
Limoncello * Cointreau
Grand Marnier

