## La Fontaine Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA



DEI SAPORI C'EST L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE QUI AMÈNE L'ITALIE DANS LE GARD.
UNE CUISINE MAISON, FAITE DANS LES RÈGLES DE L'ART CULINAIRE ITALIEN,
UN ACCUEIL AUSSI CHALEUREUX QU'AU CŒUR DE L'ITALIE.

CONNAISSEZ-VOUS L'EXPRESSION « MANGI E BEVI » ? ELLE PREND TOUT SON SENS POUR DÉCRIRE NOTRE ÉTABLISSEMENT. UNE NOTION DE PARTAGE DANS UNE AMBIANCE CHALEUREUSE ET CONVIVIALE DIGNE DES TRATTORIAS. C'EST L'ENDROIT IDÉAL POUR PASSER UN MOMENT DE DÉTENTE ET DE PARTAGE EN FAMILLE OU ENTRE AMIS. VOYAGEZ À TRAVERS L'ITALIE EN DÉGUSTANT UN PLAT TYPIQUE AUX SAVEURS ENVOÛTANTES ACCOMPAGNÉ D'UN BON VIN OU D'UN EXCELLENT COCKTAIL.

LAISSEZ-VOUS PORTER PAR NOTRE ÉQUIPE SOURIANTE, MOTIVÉE ET DYNAMIQUE, PRÉSENTE POUR VOUS FAIRE PASSER UN MOMENT D'EXCEPTION...

Bienvenue dans nos trattorias italiennes!







## I NOSTRI GUSTOSI PRODOTTI...

PARFAIT À L'APÉRITIF OU COMME ENTRÉE...

Sur son émulsion de tomates cerises Datterino, poudre d'olives Taggiasche, pesto de basilic	
STRACCIATELLA AL TARTUFO	129
Le crémeux de la burrata, à la petite cuillère ; et le bonus : c'est à la truffe !	
L'ANTIPASTO MISTO (À PARTAGER)	18
The planets garage and American Paris and Security de 1997	narcuterie, Parmigiano
Une planche gourmande à partager Pour une découverte des saveurs de l'Italie : cl Reggiano, olives vertes « Bella Di Cerignola »	
Reggiano, olives vertes « Bella Di Cerignola »	I.G.P : <b>8€</b> - Mortadelle al
Reggiano, olives vertes « Bella Di Cerignola »  A l'unité:  Jambon de Parme 24 mois : 9€ - Coppa I.G.P de Parme DOP : 8€ - Saucisson Felino Pistacchio : 7€  CARPACCIO DI BRESAOLA	8 <sup>4</sup>
Reggiano, olives vertes « Bella Di Cerignola »  A l'unité :  Jambon de Parme 24 mois : 9€ - Coppa I.G.P de Parme DOP : 8€ - Saucisson Felino	8 <sup>4</sup>
Reggiano, olives vertes « Bella Di Cerignola »  A l'unité: Jambon de Parme 24 mois : 9€ - Coppa I.G.P de Parme DOP : 8€ - Saucisson Felino Pistacchio : 7€  CARPACCIO DI BRESAOLA  Savoureux Carpaccio de Bresaola de bœuf maturé, assaisonné d'un filet d'huile d'oliv	8 ve extra vierge au citron,

#### DE NOTRE LABORATOIRE, **NAISSENT NOS BRUSCHETTE**

(PAIN FAIT PAR NOS MAINS)



BRUSCHETTA PARMA  Pain croquant, Jambon de Parme 24 mois, crème de Parmigiano Reggiano, émulsion de roquette	. 10€
BRUSCHETTA SALMONE  Pain croquant, Saumon fumé maison, Stracciatella (coeur de la Burrata fondant), graines de grenade	10€



#### **NOS ANTIPASTI**

MELANZANE ALLA PARMIGIANA  Melanzane alla Parmigiana et basta! fines tranches d'aubergines frites et gratinées au four, Mozzarella coulante, sauce tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano et basilic	9€
ARANCINI  Originaires de Sicile, goûtez nos irrésistibles boulettes de risotto au safran aux saveurs Bolognaise et petit pois, farcies de Mozzarella, panées puis frites	
IL FRITTO MISTO	3 €





PACCHERI ALLA CARBONARA
d'œuf, Pecorino Romano et un tour de poivre
LASAGNE VERDI AL PESTO
GNOCCHI, GORGONZOLA, PERE E NOCI
ZITI ALLA GENOVESE  Zitis (pâtes lisses napolitaines) à la sauce Genovese (Bœuf confit avec sa réduction de crème d'oignons mijoté pendant des heures), Pecorino Romano et Parmigiano Reggiano !
RAVIOLI BOCCONCINO AL TARTUFO
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA CON RAGU DI PESCE
SPAGHETTI VONGOLE E COZZE
TAGLIOLINI AL ROSSO DI GAMBERO
PASTA BAMBINO
NOS SECONDI PIATTI

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	22€
Une Grande spécialité de Rome Escalopes de veau avec son jambon de Parme et feuille de sauge, le tout flamb blanc, et sa caponata de légumes Sicilienne	né au vin
OSSOBUCCO ALLA MILANESE CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO Plat typique de Milan, Ossobucco de veau cuit 16h à basse température, servi avec sa Gremolada (persillade itali son risotto au Safran, Parmigiano Reggiano	
POLIPO ALLA LUCIANA  Tentacule de Poulpe, étouffée dans sa sauce tomates cerises Datterino, olives Taggiasche et câpres, sur son lit de pois chiche	



### NOS PIZZAS





#### NOTRE PÂTE À PIZZA ET SA CARACTÉRISTIQUE

Notre exécutif chef pizzaiolo Luca réunit toutes les conditions pour vous faire déguster des pizzas inégalées, à commencer par la recherche de farines uniques, nées de la germination de plus de 2000 types de grains anciens (génétiquement non modifiés) et élevées dans le climat de la Sicile. Elles sont exclusivement intégrales et semi-intégrales avec un contenu riche en fibres, des sels minéraux, à faible teneur en gluten, qui, grâce à un savant levage, en appliquant des techniques modernes, sont le fruit d'années d'étude. C'est ce qui donne un produit au goût unique, délicat et très digeste, créant une harmonie parfaite entre l'extérieur croustillant et le cœur tendre qui fond dans la bouche. Les combinaisons, judicieusement assorties, sont données par des produits d'excellence italienne scrupuleusement sélectionnés.

A VOUS LE JUGEMENT... BONNE DEGUSTATION!

MADOUEDITA	446
MARGHERITA	. 11€
Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano, basilic	
REGINA	14€
Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon cuit di Alta Qualita, champignons, olives Taggiasche	
CALZONE REGINA ELISABETTA	. 15€
Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon cuit di Alta Qualita, champignons	
DIAVOLA PICCANTE	. 14€
Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Saucisson piquant de Calabre, N'duja (pâte à saucisse très piquante), Provola fumé, et oignons rouges caramélisés	
PARMA CRUDO	. 16€
Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon de Parme 24 mois, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette	
OCCHIO DI POLIFEMO (LA SPÉCIALITÉ DES CASCADES!)	. 18€
Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon de Parme 24 mois, tomates cerises Dat confites, roquette, et boule entière de Burrata au cœur fondant !	tterino
BRESAOLA	15€
Mozzarella Fior Di Latte, Bresaola (carpaccio de filet de bœuf maturé), Gorgonzola, fines tranches de fenouil croquant deposées à cru	
CARBONARA	. 16€
Marrayalla Fiar Di Latta d'Agarda Cuanciala avantillant (igua da caban firmán at cáchán ann finns banban)	

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Guanciale croustillant (joue de cochon fumée et séchée aux fines herbes), flocons de Parmigiano Reggiano, œuf, oignons caramélisés, poivre frais



ozzarella Fior di Latte d'Agerola, sauce Genovese (Bœuf confit avec sa réduction de crème d'oignons mijoté pendant is heures), Provola fumé, fines tranches de carottes crues, copeaux de Pecorino!  FORMAGGI		
FORMAGGI  TORMAGGI  TORMAGGI  TORMAGGI  TORMAGGI  ALZONE QUATTRO FORMAGGI  ALZONE QUATTRO FORMAGGI  TORMAGGI  TORMAGI  TORM	GENOVESE	16
ALZONE QUATTRO FORMAGGI  10 ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sélection de fromages italiens (Taleggio, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza)  ALZONE QUATTRO FORMAGGI  10 ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sélection de fromages italiens (Taleggio, Parmiggiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza ORCHETTA  11 ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, tranches de cochon de lait épicées et farcies aux herbes rôties au four, ramorza (Mozzarella di Bufala fumée) et artichauts  A TARTUFATA  11 ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, roquette uppelement : jameon cut di Atta Questa + 3¢  ORMA  12 ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, moelleuses aubergines frites, ricotta fraiche, peaux de ricotta, basilic  EGETARIANA  13 ozzarella Fior Di Latte, Scamorza (mozzarella di Bufala fumée), légumes cuits à basse température craquants, vees l'aggiasche, tomates cerises Datterino confites  IL MARE I  APOLI PUTTANESCA  14 auce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, mates cerises Datterino confites, olives Taggiasche  ALMONE  15 ozzarella Fior Di Latte, roquette, Saumon fumé maison, graînes de grenade  16 UNRA  17 ozzarella Fior Di Latte, Poulpe cuit à basse température, crème de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiterio confite	Mozzarella Fior di Latte d'Agerola, sauce Genovese (Bœuf confit avec sa réduction de crème d'oignons mijoté penda les heures), Provola fumé, fines tranches de carottes crues, copeaux de Pecorino !	ant
ALZONE QUATTRO FORMAGGI  10 ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sélection de fromages italiens (Taleggio, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza)  ALZONE QUATTRO FORMAGGI  10 ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sélection de fromages italiens (Taleggio, Parmiggiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza ORCHETTA  11 ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, tranches de cochon de lait épicées et farcies aux herbes rôties au four, ramorza (Mozzarella di Bufala fumée) et artichauts  A TARTUFATA  11 ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, roquette uppelement : jameon cut di Atta Questa + 3¢  ORMA  12 ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, moelleuses aubergines frites, ricotta fraiche, peaux de ricotta, basilic  EGETARIANA  13 ozzarella Fior Di Latte, Scamorza (mozzarella di Bufala fumée), légumes cuits à basse température craquants, vees l'aggiasche, tomates cerises Datterino confites  IL MARE I  APOLI PUTTANESCA  14 auce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, mates cerises Datterino confites, olives Taggiasche  ALMONE  15 ozzarella Fior Di Latte, roquette, Saumon fumé maison, graînes de grenade  16 UNRA  17 ozzarella Fior Di Latte, Poulpe cuit à basse température, crème de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiterio confite	FORMAGGI	15
ALZONE QUATTRO FORMAGGI  ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sélection de fromages italiens (Taleggio, Parmiggiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza  ORCHETTA  Ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, tranches de cochon de lait épicées et farcies aux herbes rôties au four, ramorza (Mozzarella di Bufala fumée) et artichauts  A TARTUFATA  Ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, roquette supplément : jambon cut di Alta Qualta + 3c  ORMA  10  ORMA  11  OZZARELLA FIOR DI LATTE d'Agerola, Stracciatella fior Di Latte d'Agerola, moelleuses aubergines frîtes, ricotta fraiche, poeaux de ricotta, basilic  EGETARIANA  12  ORMA  13  OZZARELLA FIOR DI LATTE, Scamorza (mozzarella fior Di Latte d'Agerola, moelleuses aubergines frîtes, ricotta fraiche, poeaux de ricotta, basilic  EGETARIANA  14  OZZARELLA FIOR DI LATTE, Scamorza (mozzarella fior Di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, mates cerises Datterino confites  IL MARE!  APOLI PUTTANESCA  15  APOLI PUTTANESCA  16  ALMONE  17  OZZARELLA FIOR DI LATTE, roquette, Saumon fumé maison, graines de grenade  18  OVRA  10  OZZARELLA FIOR DI LATTE, Poulpe cuit à basse température, crème de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confites  10  OVRA		
ORCHETTA		
ORCHETTA  10 OZAGELIA FIOR DI Latte d'Agerola, tranches de cochon de lait épicées et farcies aux herbes rôties au four, samorza (Mozzarella di Bufala fumée) et artichauts  A TARTUFATA  10 OZZAGELIA FIOR DI Latte d'Agerola, Stracciatella (oœur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, roquette unpoiement : jambon cuit di Alta Qualita + 3€  ORMA  11 Aguce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, moelleuses aubergines frites, ricotta fraiche, ppeaux de ricotta, basilic  EGETARIANA  12 OZZAGELIA FIOR DI Latte, Scamorza (mozzarella di Bufala fumée), légumes cuits à basse température craquants, vives Taggiasche, tomates cerises Datterino confites  IL MARE!  APOLI PUTTANESCA  13 APOLI PUTTANESCA  14 ALMONE  15 ALMONE  16 OZZAGELIA FIOR DI Latte, roquette, Saumon fumé maison, graines de grenade  16 IOVRA  17 ADOZZAGELIA FIOR DI Latte, Poulpe cuit à basse température, crème de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confiteres de pois chiche, olives Taggiasche, tomates de pois chiche, olives	CALZONE QUATTRO FORMAGGI	1
ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, tranches de cochon de lait épicées et farcies aux herbes rôties au four, camorza (Mozzarella di Bufala fumée) et artichauts  A TARTUFATA	Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sélection de fromages italiens (Taleggio, Parmiggiano Reggiano, Gorgonzola, Scar	norza)
ozzarella Fior Di Latte d'Agerola, tranches de cochon de lait épicées et farcies aux herbes rôties au four, namorza (Mozzarella di Bufala fumée) et artichauts  A TARTUFATA	ORCHETTA	18
ORMA	Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, tranches de cochon de lait épicées et farcies aux herbes rôties au four, Scamorza (Mozzarella di Bufala fumée) et artichauts	
ORMA	.A TARTUFATA	18
APOLI PUTTANESCA  auce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, moelleuses aubergines frites, ricotta fraiche, peaux de ricotta, basilic  APOLI PUTTANESCA  auce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, mates cerises Datterino confites  ALMONE  ALMONE  10  10  10  10  10  10  10  10  10  1	Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, roquette <sup>¢</sup> supplément : jambon cuit di Alta Qualita + 3€	
EGETARIANA	IORMA	14
APOLI PUTTANESCA	Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, moelleuses aubergines frites, ricotta fraiche, copeaux de ricotta, basilic	
APOLI PUTTANESCA  auce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, mates cerises Datterino confites, olives Taggiasche  ALMONE  ozzarella Fior Di Latte, roquette, Saumon fumé maison, graines de grenade  10VRA  ozzarella Fior Di Latte, Poulpe cuit à basse température, crème de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confi	/EGETARIANA	15
APOLI PUTTANESCA	Mozzarella Fior Di Latte, Scamorza (mozzarella di Bufala fumée), légumes cuits à basse température craquants, plives Taggiasche, tomates cerises Datterino confites	
auce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, mates cerises Datterino confites, olives Taggiasche  ALMONE  Ozzarella Fior Di Latte, roquette, Saumon fumé maison, graines de grenade  IOVRA  Ozzarella Fior Di Latte, Poulpe cuit à basse température, crème de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confi	IL MARE!	
auce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, mates cerises Datterino confites, olives Taggiasche  ALMONE  Ozzarella Fior Di Latte, roquette, Saumon fumé maison, graines de grenade  IOVRA  Ozzarella Fior Di Latte, Poulpe cuit à basse température, crème de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confi	IAPOLI PIITTANESCA	1;
OZZAREIIA FIOR DI LATTE, roquette, Saumon fumé maison, graines de grenade  10VRA	Sauce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, omates cerises Datterino confites, olives Taggiasche	1
OZZAREIIA FIOR DI LATTE, roquette, Saumon fumé maison, graines de grenade  10VRA	SALMONE	17
ozzarella Fior Di Latte, Poulpe cuit à basse température, crème de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confi	Mozzarella Fior Di Latte, roquette, Saumon fumé maison, graines de grenade	
ozzarella Fior Di Latte, Poulpe cuit à basse température, crème de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino confi	PIOVRA	1
	Mozzarella Fior Di Latte, Poulpe cuit à basse température, crème de pois chiche, olives Taggiasche, tomates cerises Datterino	o confit
IZZA BAMBINO Prosciutto o Margherita	PIZZA BAMBINO Prosciutto o Margherita	





### NOS DESSERTS DU JOUR

TIRAMISU L'UNIQUE	8€
PANNA COTTA À LA VANILLE	8€
FORESTA NERA	
DIPLOMATICA  Tarte diplomate avec son pain d'Espagne à l'orange et son millefeuille de crème pâtissière	9€
CROSTATA AL LIMONEtarte Italienne au citron et sa meringue maison	9€
PIZZA À LA CRÈME DE CHOCOLAT  éclats de noisettes du Piémont et nuage de sucre glace	9€
VÉRITABLES GLACES « FATTE IN CASA » PARCE QUE OUI, NOS GLACES SONT FAITES MAISON!  1 boule	6€
PARCE QUE OUI, NOS GLACES SONT FAITES MAISON!  1 boule  2 boules  Supplément chantilly maison  Vanille, Chocolat, Pistache pure de Sicile, Café, Noisettes du Piémont, Citron,	6 € 1 €
PARCE QUE OUI, NOS GLACES SONT FAITES MAISON!  1 boule	6 € 1 €
PARCE QUE OUI, NOS GLACES SONT FAITES MAISON!  1 boule	
PARCE QUE OUI, NOS GLACES SONT FAITES MAISON!  1 boule	
PARCE QUE OUI, NOS GLACES SONT FAITES MAISON!  1 boule	

Glace 2 boules citron et Limoncello liqueur





RISTORANTE - PIZZERIA

# Une signature unique pour les deux ristorante!

## La Fontaine Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA

150 place Cerealis 30133 LES ANGLES 04 90 90 02 58



## Les Cascades Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA

693 route de Donnat 30200 LA ROQUE SUR CEZE

06 34 58 08 40





