



Les Cascades 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.

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

Bienvenue dans nos trattorias italiennes !




Dei Sapori
« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA

www.dei-sapori.com



I NOSTRI GUSTOSI PRODOTTI... PARFAIT À L'APÉRITIF OU COMME ENTRÉE...

LA BURRATA DI MOZZARELLA DI BUFALA DOP 9,50€

*Sur son émulsion de tomates cerises Datterino, poudre d'olives
Taggiasche, pesto de basilic*

STRACCIATELLA AL TARTUFO 12€

Le crémeux de la burrata, à la petite cuillère ; et le bonus : c'est à la truffe !

L' ANTIPASTO MISTO (À PARTAGER) 18€

*Une planche gourmande à partager... Pour une découverte des saveurs de l'Italie : charcuterie, Parmigiano
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 I.G.P : 8€ - Mortadelle al
Pistacchio : 7€*

CARPACCIO DI BRESAOLA 8€

*Savoureux Carpaccio de Bresaola de bœuf maturé, assaisonné d'un filet d'huile d'olive extra vierge au citron,
roquette et copeaux de Parmigiano Reggiano*



Et l'accord pour tous nos bons produits

LA FOCACCINA ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE 5€

Au Romarin et Cristaux de sel

DE NOTRE LABORATOIRE, NAISSENT NOS BRUSCHETTE

(PAIN FAIT PAR NOS MAINS)

BRUSCHETTA PARMA 10€

Pain croquant, Jambon de Parme 24 mois, crème de Parmigiano Reggiano, roquette

BRUSCHETTA ASPARAGI E SPECK 10€

Pain croquant, crème d'asperges, speck croquant, tomates cerises Datterino confites

BRUSCHETTA ALLA NORMA 9€

Pain croquant, crème d'aubergines, moelleuses aubergines frites, petites tomates confites, copeaux de ricotta

BRUSCHETTA ALLA CAPRESE 9€

Pain croquant, tomates San Marzano, Mozzarella Fior di Latte d'Agerola, basilic... Ca sent bon l'été !



NOS ANTIPASTI

ARANCINI 7€

Originaires de Sicile, goûtez nos irrésistibles boulettes de risotto au safran aux saveurs Bolognaise et petits pois, farcies de Mozzarella, panées puis frites

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 9€

Melanzane alla Parmigiana et basta!... fines tranches d'aubergines frites et gratinées au four, Mozzarella coulante, sauce tomates San Marzano, Parmigiano Reggiano et basilic

VITELLO TONNATO 11€

Fines tranches de veau, salsa sublime de thon, câpres frites. Exceptionnel !

IL FRITTO MISTO 18€

Gambas, Calamars, Légumes de saison, le tout pané et frit

NOS INSALATE

SALADE PARMA 16€

Salade mix, Jambon de Parme 24 mois, Mozzarella Fior di Latte d'Agerola, carottes, tomates grappe, concombre, olives Taggiasche, noix

SALADE DEL GUSTO 16€

Salade mix, Gambas, avocat, pomme Granny Smith, olives Taggiasche, fruits secs, zeste de citron vert, et sa sauce au yaourt blanc





NOS PRIMI PIATTI

- MACCHERONI ALLA NORMA** 13,50€
Maccheronis à la sauce Norma, de tradition Sicilienne : sauce tomates San Marzano DOP, moelleuses aubergines frites, copeaux de ricotta, basilic.
- LASAGNE VERDI AL PESTO** 14€
Lasagne verte à la sauce Pesto (basilic, pignons de pin, Parmigiano Reggiano, écrasés au mortier et arrosés d'huile d'olive italienne extra vierge), patates et haricots verts. Une des plus grandes spécialités de Gênes !
- PACCHERI ALLA CARBONARA** 15€
La véritable recette à l'italienne (sans crème fraîche) : Guanciale (joue de cochon fumée et séchée aux fines herbes), jaune d'œuf, Pecorino Romano et un tour de poivre.
- GNOCCHI, GORGONZOLA, PERE E NOCI** 15€
Gnocchis roulés à la main, à la crème de Gorgonzola, sublimés d'une légère touche de poires confites et éclats de noix. Super reconfortant.
- TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE** 17€
La véritable recette comme à Bologne, ragoût à la Bolognese et Parmigiano Reggiano.
- RAVIOLI BOCCONCINO AL TARTUFO** 19€
Raviolis à la truffe, sautés à la crème de truffe et champignons, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, Parmigiano Reggiano.
- FREGOLA SARDA AI FRUTTI DI MARE** 19€
Fregola (petites pâtes toastées au four) aux fruits de mer, cuisinées façon risotto. Une pure merveille Sarde pour vos papilles.
- SPAGHETTI VONGOLE E COZZE** 18€
Spaghettis sautés aux palourdes et moules. L'incontournable de la maison !
- TAGLIOLINI ALLE SCAMPI** 19€
Tagliolinis aux Langoustines, avec sa crème de Langoustines et ses Asperges.
- PASTA BAMBINO** 8€
Sauce beurre et Parmigiano Reggiano ou sauce tomates ou Bolognese.



NOS SECONDI PIATTI

- INVOLTINO DI VITELLO** 20€
Roulé de veau farci de ricotta et épinards, sur son lit de crème de poivrons jaunes, légumes de saison.
- NODINO DI MAIALE AL TARTUFO** 21€
Côte de cochon panée, crème de truffe et champignons ; accompagnée de patates et légumes de saison.
- SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 22€
Une Grande spécialité de Rome... Escalopes de veau avec son jambon de Parme et feuille de sauge, le tout flambé au Marsala, patates et légumes de saison.
- POLIPO ALLA LUCIANA** 24€
Tentacule de Poulpe, étouffée dans sa sauce tomates cerises Datterino, olives Taggiasche et câpres, sur son lit de crème de petits pois et perles de balsamique.
- SCALOPPA DI BRANZINO** 22€
Escalope de Bar en croute de sésame, pointes d'asperges et timbale de ricotta et courgettes.



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 !

MARGHERITA 11€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano, basilic

NAPOLI PUTTANESCA 13€

Sauce de tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, tomates cerises Datterino confites, olives Taggiasche

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 !) 19€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon de Parme 24 mois, tomates cerises Datterino confites, roquette, et boule entière de Burrata au cœur fondant !



BRESAOLA 15€

Mozzarella Fior Di Latte, Bresaola (carpaccio de filet de bœuf mûré), Gorgonzola, fines tranches de fenouil croquant déposées à cru

CARBONARA 16€

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

GENOVESE 16€

Mozzarella Fior di Latte d'Agerola, sauce Genovese (Bœuf confit avec sa réduction de crème d'oignons mijoté pendant des heures), Provola fumé, fines tranches de carottes crues, copeaux de Pecorino !

4 FORMAGGI 14€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sélection de fromages italiens (Taleggio, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza)

CALZONE QUATTRO FORMAGGI 15€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sélection de fromages italiens (Taleggio, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza)

PIZZA MORTADELLA E PISTACCHIO 16€

Mozzarella Fior di Latte d'Agerola, Mortadelle de Bologne, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant) et éclats de pistache de Bronte ! Une pizza gourmande et rafraîchissante !

NORMA 14€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, moelleuses aubergines frites, ricotta fraîche, copeaux de ricotta, basilic

VEGETARIANA 14€

Mozzarella Fior Di Latte, Scamorza (Mozzarella di Bufala fumée), légumes grillés (courgettes, poivrons, aubergines)

LA TARTUFATA 18€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, roquette

** supplément : jambon cuit di Alta Qualita + 3€*

PIZZA BAMBINO Prosciutto o Margherita 8€





NOS DESSERTS DU JOUR

TIRAMISU... L'UNIQUE...	8 €
PANNA COTTA À LA VANILLE	8 €
<i>Et son coulis maison au choix : fruits rouges ou chocolat</i>	
RED VELVET	9 €
<i>Pain biscuit à la vanille et sa crème de mascarpone, et fruits rouges</i>	
CROSTATA AL LIMONE	9 €
<i>Tarte Italienne au citron et sa Chantilly maison</i>	
PIZZA À LA CRÈME DE CHOCOLAT	9 €
<i>Éclats de noisettes du Piémont et nuage de sucre glace</i>	

VÉRITABLES GLACES « FATTE IN CASA » ... PARCE QUE OUI, NOS GLACES SONT FAITES MAISON !

1 boule	3 €
2 boules	6 €
Supplément chantilly maison	1 €

Parfums Vanille, Chocolat, Caramel, Tiramisu, Pistache pure de Sicile, Café,
Noisettes du Piémont, Citron, Fraise, Amarena

COPPE GELATO DI CASA



COPPA TIRAMISU	8,50 €
<i>Glace 2 boules tiramisu, chantilly maison, biscuit, poudre de cacao</i>	
AFFOGATO AL CAFFE	9,50 €
<i>Glace café et vanille, café expresso illy, chantilly maison</i>	
AFFOGATO AL CIOCCOLATO	9,50 €
<i>Glace chocolat et noisette du Piémont, sauce chocolat, chantilly maison</i>	
COPPA AMARENA	9,50 €
<i>Glace 2 boules Amarena, chantilly maison, cerises Amarena et son coulis</i>	
AFFOGATO AL LIMONCELLO	9,50 €
<i>Glace 2 boules citron et Limoncello liqueur</i>	



Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA

*Une signature unique
pour les deux ristorante !*



Les Cascades Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA

693 route de Donnat
30200 LA ROQUE SUR CEZE
06 34 58 08 40



La Fontaine Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA

150 place Cerealis
30133 LES ANGLES
04 90 90 02 58

