

DEI SAPORI

Mangi & Bevi



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 coeur de l'Italie...Bienvenue dans nos trattorias italiennes



Uber
Eats

Retrouvez-nous aussi sur Uber Eats !

 [deisapori_](#)

 [Ristorante Pizzeria Dei Sapori](#)

I NOSTRI GUSTOSI PRODOTTI

Parfait à l'apéritif ou comme entrée

STRACCIATELLA FUMÉE ————— 8€

Juste le crémeux de la burrata, à la petite cuillère

LA BURRATA À LA TRUFFE ————— 9,50€

Et puis c'est tout !

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

CARPACCIO DI BRESAOLA ————— 9€

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

VITELLO TONNATO ————— 11€

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

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"

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*



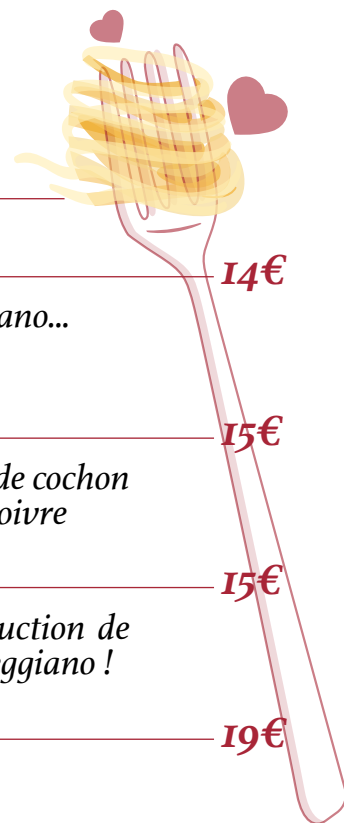
BRUSCHETTA PISTACCHIO ————— 9,50€

Pain croquant, pesto de pistache, mortadella al pistacchio di Bologna et stracciatella (cœur de la Burrata fondant)

BRUSCHETTA REALE ————— 9,50€

Pain croquant, carpaccio de filet mignon, roquette, tomates Datterino et ricotta

NOS PRIMI PIATTI



CANNELLONI FARCITI

*Cannellonis farcis de ricotta di Bufala et épinards, mozzarella, Parmigiano Reggiano...
Le tout gratiné au four! Et voila!*

14€

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

La véritable recette à l'italienne (sans crème fraîche) : Guanciale croquant (joue de cochon fumée et séchée aux fines herbes), jaune d'œuf, pecorino Romano et un tour de poivre

15€

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 !

15€

RAVIOLI BOCCONCINO AL TARTUFO

Raviolis à la truffe, sautés à la crème de truffe et champignons, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, Parmigiano Reggiano

19€

PAPPARDELLE CON PORCINI E SPECK

Pappardelles (grosses Tagliatelles) aux Cèpes et Speck (Jambon de Parme fumé) et sa sauce aux champignons des bois

19€

SPAGHETTI VONGOLE E COZZE

*Spaghettis sautés aux palourdes et moules, tomates cerises Datterino.
L'incontournable de la maison !*

18€

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Risotto aux fruits de mer

18€

PASTA BAMBINO

Sauce du jour, demander à votre serveur !

8€

NOS SECONDI PIATTI

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

14€

MAIALINO AI PORCINI

Tournedos de cochon, enroulé de son Speck (Jambon de Parme fumé), et sa sauce aux Cèpes et champignons des bois, patates au four. Un plat pour apprécier l'automne !

20€

ZUPETTA DI PESCE

Joli méli-mélo de fruits de mer (calamars, gambas, petits poulpes, moules), sauce tomates San Marzano, servi avec ses croutons

19€

NOS DOLCI

TIRAMISU...L'UNIQUE 6,5€

L'incontournable della casa, avec sa touche de marsala

ROCHER CROCCANTE 7€

Biscuit au chocolat, mousse à la Gianduja et noisettes, croquant au chocolat, glacé au chocolat croquant et noisettes

PANNA COTTA ROSSA 6,5€

Panna cotta crémeuse à la vanille et son colis fruits rouges maison

CHEESECAKE AL PISTACCHIO 7€

Biscuit croquant, ricotta aromatisée à la pistache et sublime crème de pistache !

VERITABLE GLACE "FATTE IN CASA"

Parce que oui, nos glaces sont faites maison !

1 BOULE 3€

2 BOULES 6€

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON 1€

PARFUMS : Vanille, Chocolat, Tiramisu, Café, Noisettes du Piémont, Citron, Cerise Amarena, Pistache



COPPE GELATO DI CASA

COPPA TIRAMISU 8,50€

Glace 2 boules tiramisu, chantilly maison, biscuit, poudre de cacao

AFFOGATO AL CAFFE 9,50€

Glace café et vanille, café expresso illy, chantilly maison

AFFOGATO AL CIOCCOLATO 9,50€

Glace chocolat et noisette du Piémont. sauce chocolat. chantilly maison

COPPA AMARENA 9,50€

Glace 2 boules cerise Amarena, chantilly maison, cerise Amarena et son coulis

AFFOGATO AL LIMONCELLO 9,50€

Glace 2 boules citron et Limoncello liqueur