



# Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS

DEI SAPORI C'EST L'HISTOIRE D'UNE FAMILLE  
QUI AMÈNE L'ITALIE DANS LE GARD !

*Bienvenue dans nos trattorias italiennes !*



SUIS NOS  
AVENTURES

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 trattoria. Une notion de partage dans une ambiance chaleureuse et conviviale. 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...





# I NOSTRI GUSTOSI PRODOTTI



Parfait à l'apéritif ou comme entrée ...

## **LA BURRATA CON PAPA AL POMODORO**

9,50€

*Magnifique burrata di Andria (Pouilles), et sa compotée de pain perdu aux petites tomates San Marzano, huile d'olive extra vierge Italienne*

## **ARANCINI**

7€

*Originaires de Sicile, goûtez nos irrésistibles boulettes de risotto au safran, farcies de Mozzarella et sauce Bolognese, panées puis frites*

## **INVOLTINI DI MELANZANE**

7€

*Ballotines d'aubergine et courgette, farcies au pesto et mozzarella fior di latte, sauce tomate san Marzano DOP, parmigiano reggiano*

## **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*

## **MAMMA MIA CRUNCH**

8,50€

*Goûtez une autre version de notre pâte à pizza, ultra croquante, farcie de Porchetta (tranches de cochon de lait épicées et farcies aux herbes rôties au four), crème de Scamorza (Mozzarella di Bufala fumée), roquette*

## **PARMA CRUNCH**

9,50€

*Goûtez une autre version de notre pâte à pizza, ultra croquante, farcie de Straciatella (cœur de burrata fondant), Jambon de Parme 24 mois, fine tranche de pomme twistée au vinaigre balsamique ! Une tuerie !*

## **IL FRITTO MISTO**

13€

*Gambas, calamars, et légumes de saison, le tout pané et frit, sauce tartare à l'italienne*

## **L'ANTIPASTO DEI SAPORI (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*



# NOS PRIMI PIATTI



## **PENNE ALL'ARRABIATA**

*C'est HOT en Italie ! Pennes à la sauce tomates San Marzano, mijotées avec du piment, persil*

12€

## **GNOCCHI AL GORGONZOLA**

*Délicieux gnocchis roulés à la main, crème de Gorgonzola, noix et croquant de poire. Super réconfortant*

13€

## **CANNELLONI FARCITI**

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

14€

## **SPAGHETTI ALLA CARBONARA**

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

15€

## **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE**

*La véritable recette comme à Bologne, ragoût à la Bolognese et Parmigiano Reggiano*

16€

## **RISOTTO DEL MARE**

*L'indémoudable Risotto, dans sa version aux seiches, crevettes, calamars et poulpe, sublimé par un crumble d'épinards*

17€

## **SPAGHETTI VONGOLE E COZZE**

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

18€

## **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€

## **PASTA BAMBINO**

*Sauce du jour, demandez à votre serveur !*

8€



# NOS SECONDI PIATTI

## MELANZANE ALLA PARMIGIANA

14€

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

## SCALOPPINA ALLA MILANESE

21€

*Une escalope de veau panée, recouvert de salade et tomate cerise, sauce tartare à l'italienne, Patates au four qui sentent bon l'huile d'olive et le romarin*

## OSSOBUCCO CON RISOTTO ALLO ZAFFERANO

23€

*Plat typique de Milan, Ossobucco de veau décomposé, cuit 16h à basse température, servi avec son risotto au Safran, Parmigiano Reggiano*

## MERLUZZO ALLA MARINARA

19,50€

*Pavé de merlu servi avec sa purée, sauce tomates cerises Datterini et olives Taggiasche, croquant de poireaux*





# NOS PIZZAS

## Notre pâte à pizza et sa caractéristique

Notre exécutif chef pizzaiolo 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.

**À VOUS LE  
JUGEMENT...**

**BONNE DEGUSTATION !**

### **MARGHERITA**

12€

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

### **NAPOLI PUTTANESCA**

14€

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

### **VEGETARIANA**

15€

*Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Scamorza (Mozzarella di Bufala fumée), mix de légumes (aubergines, courgettes, poivrons, carottes), olives Taggiasche*

### **4 FORMAGGI**

16€

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

### **CALZONE QUATTRO FORMAGGI**

16€

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

### **NORMA**

15€

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





## REGINA

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon cuit aux herbes, champignons, olives Taggiasche

16€

## CALZONE REGINA ELISABETTA

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon cuit aux herbes, champignons

16€

## HOT DIAVOLA

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

15€

## CARBONARA

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

16€

## MORTADELLA PASSIONE MIA

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Pesto de pistache Sicilien, Mortadelle de Bologne, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant)

16€

## CHE PORCHETTA !

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Porchetta (tranches de cochon de lait épicées et farcies aux herbes rôties au four), crème de Scamorza (Mozzarella di Bufala fumée), roquette

17€

## PARMA CRUDO

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon de Parme 24 mois, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette

17€

## SALSICCIA E GORGONZOLA

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte d'Agerola, saucisse, gorgonzola, chicorée italienne rouge !  
Une pizza gourmande !

17€

## LA TARTUFATA

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

18€

### SUPPLÉMENTS

*Possible pour toutes nos pizzas*

Champignons : 2€ / Olives Taggiasche : 2€ / Stracciatella : 3€  
/ Jambon cuit aux herbes : 3€ / Burrata : 5€

*\*Adressez vous au serveur pour d'autres envies !*

## PIZZA BAMBINO

Posciutto o margherita

8€



# NOS DOLCI

## **TIRAMISU...L'UNIQUE...**

*Notre version revisitée*

6,50€

## **ROCHER CROCCANTE**

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

7€

## **CROSTATA AL LIMONE**

*Tarte Italienne au citron et sa meringue maison*

7€

## **MANDORLA DI SICILIA**

*Mousse à l'amande de Sicile, sur son croquant au Torrone (nougat) de Sicile*

7€

## **CHEESECAKE PANDISTELLE**

*Cheesecake glacé, croquant au biscuit Pandistelle (biscuit au chocolat et au lait, très populaire chez nos bambins Italiens). Un retour en enfance garanti !*

7,50€

## **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, tiramisu, café, pistache de Sicile, noisettes du Piémont, citron, cerises Amarena*

**Tournez pour voir  
nos coupes glacées**





# COPPE GELATO DI CASA

## **COPPA TIRAMISU**

*Glace 2 boules tiramisù, chantilly maison, biscuit, poudre de cacao*

8,50€

## **AFFOGATO AL CAFFE**

*Glace café et vanille, café expresso Illy, chantilly maison*

9,50€

## **AFFOGATO AL CIOCCOLATO**

*Glace chocolat et noisette du Piémont, sauce chocolat, chantilly maison*

9,50€

## **COPPA AMARENA**

*Glace 2 boules cerises Amarena, chantilly maison, cerises Amarena et son coulis*

9,50€

## **AFFOGATO AL LIMONCELLO**

*Glace 2 boules citron et Limoncello liqueur*

9,50€

