

LES COCKTAILS QU'ON MÉRITE



Dans les établissements aux styles uniques **DEI SAPORI**, Lorenzo **chef barman et mixologue passionné**, vous fait entrer dans son univers.

Découvrez la **carte de cocktails** créations uniques, cocktails classiques ainsi qu'une variété d'alcools originaux !

 www.dei-sapori.com

COCKTAILS

CRÉATIONS ORIGINALES



AMBROISIE

14€

Goûtez à la boisson des dieux avec sa tequila silver aux airs célestes, de l'Italicus aussi héroïque que les aventures de Jason, une liqueur de yaourt grecque pour l'onctuosité d'une nuit avec Zeus, du citron jaune pour une touche de fraîcheur divine, du basilic pour parfumer le tout, et un soupçon de sirop de sucre Monin pour sucrer les paris avec les dieux. Chaque gorgée est une fête sur l'Olympe !



14€

APHRODITE

Ce cocktail est comme si la déesse de l'amour avait décidé de mixer du gin infusé à la pêche, de la liqueur de framboise, de l'Italicus, du citron jaune et du tonic au jasmin pour répandre l'amour et la joie dans le monde, une gorgée à la fois !



ATHENA

12€

Ce cocktail est le vrai cerveau de l'Olympe ! Avec son gin maison infusé à la menthe aussi épicé que les débats des philosophes grecs et son mélange de jus, liqueur et sirop de framboise aussi irrésistible que la beauté d'une déesse. Chaque gorgée vous donne l'impression d'avoir un plan divin, même si c'est juste pour trouver la meilleur excuse pour prendre un deuxième cocktail.

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération



ATLAS

14€

Domptez le monde avec son whisky Rubis Blanc pour une force colossale, une liqueur de cannelle à la douceur scintillante, un soupçon de bitter cerise pour une amertume savoureuse et du ginger ale pour plus de peps. Ce cocktail vous donne le pouvoir de soulever les montagnes ou du moins soulever vos verres !

12€

POSEIDON

Plongez dans les abysses, avec sa vodka infusée à la mangue pour secouer les océans, la liqueur de pêche pour une touche fruitée, du jus de banane infusée au Curaçao pour une plongée exotique et un zeste de citron vert pour une touche de fraîcheur. Ce cocktail vous fera sentir aussi puissant qu'un dieu marin, mais attention aux vagues de plaisir !



ZEUS

13€

Ce cocktail est un tel coup de foudre que même les dieux en sont jaloux ! Avec sa vodka vanille pour secouer les cieux, un bitter orange aromatique pour envoûter vos sens, du jus d'ananas et une liqueur de passion pour vous transporter sur l'Olympe, du sirop de vanille de Madagascar pour une douceur divinement irrésistible et du citron vert pour électriser l'ambiance. Invitation à régner sur l'Olympe ou du moins, à vous sentir aussi puissant qu'un dieu grec dans votre verre !

FINGER FOOD

Laisse toi succomber...

PARMA CRUNCH _____ 9,50€

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

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

VEGGIE CRUNCH _____ 8,00€

Goûtez une autre version de notre pâte à pizza, ultra croquante, farcie de Mozzarella Fior di Latte et ses légumes grillés

MORTADELLA _____ 7,00€

Mortadella aux éclats de Pistache. Bisogno di nient'altro !

PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MOIS _____ 8,00€

L'inoubliable jambon de Parme. Telle une Sofia Loren...

CARPACCIO DI BRESAOLA _____ 8,00€

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

IL FRITTO MISTO _____ 13,00€

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

L'ANTIPASTO MISTO

Une planche gourmande à partager ou pas ! ... Pour une découverte des saveurs de l'Italie : charcuterie, Parmigiano Reggiano, olives vertes « Bella Di Cerignola »

(pour 2 pers.) _____ 18,00€

(pour 1 pers.) _____ 11,00€

FORMAGGI LOVER _____ 13,00€

Une dégustation de fromages Italiens, miel, noix

TAGLIATA DI VITELLO _____ 24,00€

Entrecôte de veau cuite à basse température, découpée en fine tranches, servie sur sa roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano

LA FOCACCINA ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE _____ 5,00€

Au Romarin et Cristaux de sel

Retrouvez également toutes nos pizzas,
qui sont encore meilleures
mangées avec les doigts !!



Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS

