



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** »

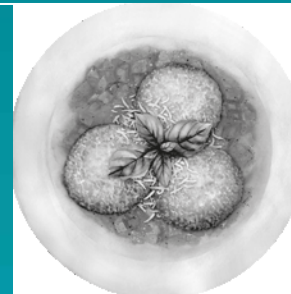
Elle prend tout son sens pour décrire notre trattoria. Une notion de partage dans une ambiance chaleureuse et conviviale. C'est l'endroit idéal pour passer un moment de détente et de partage en famille ou entre amis.

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

CARPACCIO DI BRESAOLA

8€

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

VEGGIE CRUNCH

8€

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

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 Stracciatella (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€

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

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 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.

Les caractéristiques de la pâte sont les suivantes :

Haute digestibilité grâce au levain naturel et à la forte hydratation, qui entraîne le développement de grandes alvéoles dans la pâte, ce qui la rend très croustillante, et permet un apport de sel diminué.

Pour obtenir un produit présentant ces caractéristiques, il faut deux processus de cuisson différents.

Notre produit est beaucoup plus sain. La double cuisson de la pâte permet une seconde cuisson à une température inférieure à la température traditionnelle, la mozzarella est donc moins chauffée, ce qui rend le fromage beaucoup plus digeste car nous n'interrompons pas le travail de deux protéines qui aident à la digestion.

Les combinaisons, judicieusement assorties, sont données d'excellence italienne scrupuleusement sélectionnés.

**A VOUS LE JUGEMENT...
BONNE DEGUSTATION !**



MARGHERITA

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

NAPOLI PUTTANESCA

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

VEGETARIANA

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

4 FORMAGGI

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

CALZONE QUATTRO FORMAGGI

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

14€

15€

16€

16€

CALZONE REGINA ELISABETTA 18€

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

HOT DIAVOLA  15€

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

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

MORTADELLA PASSIONE MIA 16€

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

BRESAOLA, OLA ! 18€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, savoureux Carpaccio de bœuf maturé, crème de Gorgonzola, crème de Scamorza (Mozzarella di Bufala fumée), copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette

CHE PORCHETTA ! 17€

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

PARMA CRUDO 17€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon de Parme 24 mois, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant), roquette

LA TARTUFATA 18€

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

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 8€

Posciutto o margherita

NOS DOLCI

TIRAMISU

Le grand classique

7 €

SINFONIA CIOCCOLATO

Mousse au chocolat au lait avec centre crémeux et caramel au chocolat noir

7,50 €

DELIZIA LIMONE

Génoise fourrée et recouverte de crème au citron

7,50 €

BABA' AL RHUM CON PISTACCHIO E NOCCIOLA

Baba au rhum avec crème à la pistache et praliné à la crème de noisettes

7,90 €

CAFÉ SUPER GOURMAND

TIRAMISU : Le grand classique

PECCATO DI GOLA : Mousse au chocolat blanc et à la cannelle avec compote de pommes

ROSCHER 2.0 : Mousse Gianduja avec un cœur crémeux aux noisettes, glacée au chocolat au lait

11,90 €

VÉRITABLES GLACES "FATTE IN CASA"...

Parce que oui, nos glaces sont faites maison !

1 BOULE

3 €

2 BOULES

6 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON

Parfums :

vanille, chocolat, tiramisu, café, pistache de Sicile, noisettes du Piémont, citron, cerises Amarenas, fruits exotiques

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€

