



# 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 !***

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 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...

SUIS NOS AVENTURES



# I NOSTRI GUSTOSI PRODOTTI



Parfait à l'apéritif ou comme entrée...

## LA BURRATA AL POMODORO

9,00€

Magnifique burrata di Andria (Pouilles), petite tomates, pesto de basilic

## ARANCINI

8.50€

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

## CARPACCIO DI BRESAOLA

9.00€

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

## 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 (coeur de burrata fondant), Jambon de Parme 24 mois, fine tranche de pomme twistée au vinaigre balsamique. Une tuerie !

## IL FRITTO MISTO

13.50€

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

## L'ANTIPASTO DEI SAPORI (À PARTAGER)

18,00€

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

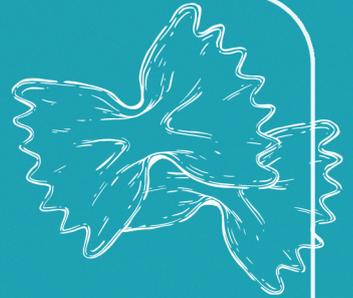
Et l'accord pour tous nos bons produits...

## LA FOCACCINA ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE

5,00€

Au Romarin et Cristaux de sel

# NOS PRIMI PIATTI



## LASAGNE AL PESTO

14.00€

Lasagne à la sauce Pesto (basilic, pignons de pin, Parmigiano Reggiano, écrasés au mortier et arrosés d'huile d'olive italienne extra vierge), salade verte

## TROFIE AL PISTACHIO E PANCETTA

15.00€

Trofie (petites pâtes torsadées originaires de la Ligurie) au pesto de pistache, pancetta fumée, tomates cerises Datterino, Parmigiano Reggiano

## FETTUCCINE ALLA CARBONARA

16.00€

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

## RAVIOLOTTI RICOTTA E SPINACI

16.00€

Raviolis farcis de ricotta di Bufala et épinards, et son onctueuse sauce aurore (à la tomate et crème fraîche), Parmigiano Reggiano.. Et voilà !

## RISOTTO AUX SEICHES ET PETITS POIS

17.00€

Risotto crémeux à la sauce tomate longue cuisson, petites seiches et petits pois... TELLEMENT bon ...

## SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

18.00€

Spaghettis sautés aux fruits de mer, sauce tomate San Marzano. Il mare in bocca !

## RAVIOLI BOCCONCINO AL TARTUFO

19.00€

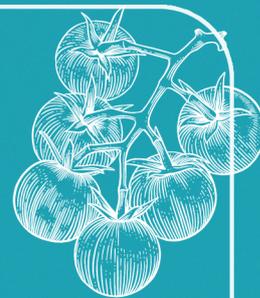
Raviolis à la truffe, sautés à la crème de truffe et champignons, Stracciatella (coeur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, Parmigiano Reggiano

## PASTA BAMBINO

8,00€

Sauce du jour, demandez à votre serveur !

# NOS SECONDI PIATTI



## MELANZANE ALLA PARMIGIANA

17,00€

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

## INVOLTINI AL SUGO DI POMODORO

23,00€

Roulés de boeuf cuisinés dans leur sauce tomate à l'ancienne, polenta crémeuse au caciocavallo (fromage de vache typique des Pouilles)

## PESCE SPADA ALLA PIZZAIOLA

23,00€

Originaire de Calabre, pavé d'espadon, cuisiné avec sa sauce aux tomates Calabrese, olives Taggiasche et capres, accompagné de sa purée

# NOS SALADES

## INSALATA DI MARE

17,00€

Onctueuse salade de la mer avec un joli méli-mélo de fruits de mer et thon, patate, carotte, céleri, olives Taggiasche, oeuf, aromatisée à l'huile d'olive extra vierge au citron, persil

## INSALATA PARMA

16,00€

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



*Dei Sapori*

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS



# NOS PIZZAS



Luca, notre chef exécutif pizzaiolo, vous propose des pizzas uniques ! Il utilise un mélange de 4 farines : Intégrale, grains, semi intégrales, seigle... Elles sont le fruit de la germination de plus de 2000 types de grains anciens, élevés sous le soleil de la Sicile. La pâte, réalisée au levain naturel avec une forte hydratation (85%), développe de grandes alvéoles et devient très croustillante, en plus d'être faible en sel. Extrêmement saine, elle est ensuite passée en double cuisson, avec une température inférieure aux techniques traditionnelles. Le travail des protéines n'est pas interrompu et cela rend la mozzarella et les garnitures beaucoup plus digestes et savoureuses. Enfin, les recettes et les combinaisons sont le fruit d'une sélection de produits italiens d'exception.

**TRADITION ET MODERNITE SE RETROUVENT DANS L'ASSIETTE... A VOUS DE JUGER !**

## **MARGHERITA**

**12,00€**

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

## **NAPOLI PUTTANESCA**

**14,00€**

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

## **VEGETARIANA**

**15,00€**

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

## **4 FORMAGGI**

**16,00€**

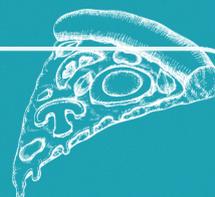
Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, sélection de fromages italiens (Taleggio, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza)

## **CALZONE QUATTRO FORMAGGI**

**18,00€**

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

# NOS PIZZAS



## REGINA

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

16,00€

## CALZONE REGINA ELISABETTA

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

18.00€

## 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

15,00€

## CARBONARA

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Guanciale croustillant (joue de cochon fumée et séchée aux fines herbes), flocons de Parmigiano Reggiano, oeuf, oignons caramélisés, poivre frais

16,00€

## MORTADELLA PASSIONE MIA

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

16,00€

## 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

17,00€

## PARMA CRUDO

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

17,00€

## BRESAOLA, OLA !

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, savoureux carpaccio de boeuf mûré, crème de 4 fromages, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette

18.00€

## LA TARTUFATA

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

18,00€

## PIZZA BAMBINO

Posciutto o margherita

8,00€

### SUPPLÉMENTS - Possible pour toutes nos pizzas

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

\*Adressez vous au serveurur pour d'autres envies

# NOS DOLCI



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

Le grand classique

7.00€

## 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€

## CAFE 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 coeur 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

3,00€

2 BOULES

6,00€

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON

1,00€

### Parfums :

Vanille, chocolat, tiramisu, café, pistache de Sicile, noisettes du Piémont, citron, cerises Amarena, 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€

**DES GLACES FAITES MAISON  
POUR LE PLAISIR DE VOS PAPILLES !**



# Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS

"BUON APPETITO"



Dei Sapori  
« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS