



# 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...

## INSALATA CAPRESE

7.50€

Belles tomates de région, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, basilic

## CARPACCIO DI BRESAOLA

8.50€

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

## LA BURRATA E CAPONATA

9.00€

Magnifique burrata di Andria (Pouilles), sur son lit de ratatouille sicilienne

## IL TRIO GOURMET

5€/unité

12.00€ - 3 Pièces

Goûtez à nos 3 irrésistibles croquettes de risotto et pâtes, panées puis frites :

- Arancini risotto, mozza di buffala, tomates et basilic
- Arancini risotto et sauce Bolognese
- Tonarelli de pâtes fraîches à la Carbonara

## IL FRITTO MISTO

12.50€ - Entrée

19.00€ - Plat

Gambas, calamars, petits poissons de la mer Adriatique, le tout pané et frit, sauce tartare à l'italienne

## ASSIETTE DE LA MER GRATINEE

12.50€

Polpettes de poissons et épinards, moules, une belle noix de Saint Jacques et ses courgettes, le tout gratiné. Il mare in bocca !

## L'ANTIPASTO DEI SAPORI (À PARTAGER)

18,00€

Une planche gourmande à partager... Pour une découverte des saveurs de l'Italie : charcuteries, fromages, légumes à l'italienne

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

## LA FOCACCINA ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE

4.00€

Au Romarin et Cristaux de sel

# NOS PRIMI PIATTI



## **MENU BAMBINO (-12 ANS)**

**8,00€**

1 sirop, 1 pasta bambino (demandez la sauce du jour à votre serveur) ou 1 pizza bambino (Prosciutto ou Margherita) et une boule de glace

## **TROFIE AL PESTO DI BASILICO**

**12.00€**

Trofie (petites pâtes torsadées à la main) à la sauce Pesto (basilic, pignons, Parmigiano Reggiano, écrasés au mortier et arrosés d'huile d'olive italienne extra vierge), Stracciatella (cœur de la Burrata fondant)

## **TORTELLINI PASTICCIATI CON RAGÙ**

**15.00€**

Raviolis farcis à la viande, ragout Bolognese de veau et crème fraîche, Parmigiano Reggiano. La recette iconique de Bologne !

## **FETTUCCINE ALLA CARBONARA**

**15.00€**

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

## **GNOCCHI ALLA SALSICCIA E PORCINI**

**16.00€**

Gnocchis sautés dans leur sauce tomate italienne, saucisse et cèpes, Parmigiano Reggiano. Ultra gourmand !

## **RAVIOLI BOCCONCINO AL TARTUFO**

**19.50€**

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

## **IL MARE È BUONO :**

### **TAGLIERINI AL NERO DI SEPIA**

**17.00€**

Taglierinis noirs à l'encre de seiche, bisque aux crevettes et courgettes, tomates cerises Datterino. Et voilà !

### **LINGUINE AI FRUTTI DI MARE**

**18.00€**

Linguines sautés aux fruits de mer, tomates Pacchino L'incontournable de la maison !

### **RISOTTO ALLE SEPIE**

**15.50€**

Risotto à l'encre de seiche et seiches... Tellement bon....

# NOS SECONDI PIATTI



## MELANZANE ALLA PARMIGIANA

16.00€

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

## SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI GRATINATI

19.50€

Brochettes de Gambas et Calamars gratinées, ratatouille Sicilienne, salade verte

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

20.00€

LA spécialité de Rome... Escalope de veau flambée au vin blanc, avec son jambon de Parme et sa feuille de sauge. Purée et ratatouille sicilienne

## PESCE SPADA ALLA PIZZAIOLA

23.00€

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

## NOS BURGERS

**Nos buns sont faits maison, dans notre laboratoire.**

**Et OUI, en Italie, on appelle ça des Panini. Punto !**

Tous nos burgers sont accompagnés de pommes de terre sautées maison.

## PANINI ALLA PORCHETTA

16.00€

Burger Porchetta (tranches de cochon de lait farcies aux herbes rôties au four), sauce aux fromages italiens, poivrons grillés, laitue et noix

## PANINI AL SALMONE

17.00€

Burger Saumon, burrata fondante, courgette grillées, tomates de région, roquette croquante

## SUPPLÉMENT SAUCE FROMAGES ET PANCETTA (BACON ITALIEN) SUR LES POMMES DE TERRES

2.00€



# NOS PIZZAS



Luca, notre chef exécutif pizzaiolo, vous propose des pizzas uniques ! Il utilise un mélange de 4 farines : Intégrale, graines, semi intégrale, 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**

**11.00€**

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

## **NAPOLI PUTTANESCA**

**13.50€**

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 savoureux, olives Taggiasche

## **4 FORMAGGI**

**15.00€**

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, champignons, olives Taggiasche

15.00€

## CALZONE REGINA ELISABETTA

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

15.00€

## MORTADELLA PASSIONE MIA

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

17.00€

## CHE PORCHETTA !

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

16.00€

## PARMA CRUDO

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

18.00€

## BRESAOLA, OLA !

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, savoureux carpaccio de boeuf mûré, crème de Gorgonzola, crème de Scamorza (Mozza di Buffala fumée), copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette

16.00€

## LA TARTUFATA

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

18,00€

## SALADE VERTE

4.00€

### SUPPLÉMENTS - Possible pour toutes nos pizzas

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

\*Adressez vous au serveur pour d'autres envies

# NOS DOLCI



## DELIZIA LIMONE

Génoise fourrée et recouverte de crème au citron

5.90€

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

Le grand classique

7.00€

## ROCHER CROCANTE

Biscuit au chocolat, bavarois noisettes, praliné croquant chocolat au lait

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€

# 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, limoncello



TOURNEZ POUR VOIR NOS COUPES GLACÉES

# COPPE GELATO DI CASA



## COPPA TIRAMISU

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

7.50€

## COPPA AMARENA

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

8.50€

## AFFOGATO AL CIOCCOLATO

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

8.50€

## AFFOGATO AL CAFFE

Glace café et vanille, café expresso Illy, chantilly maison

8.50€

## AFFOGATO AL LIMONCELLO

Glace 2 boules citron et Limoncello et Limoncello liqueur

9.00€

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



*Dei Saporì*

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS

"BUON APPETITO"



*Dei Saporì*  
« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS