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...

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 pates, panées puis frites :

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

IL FRITTO MISTO — 12.50€

Gambas, calamars, 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

Dei Sapori
« Mangi & bevi »
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS

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

TIMBALLO DI PASTA ALLA SICILIANA 13.50€

Timbale de pâtes farcie à la sauce tomates San Marzano, provola (fromage typique Italien), pesto de basilic, Parmigiano Reggiano, recouverte de ses aubergines gratinées

TORTELLINI PASTICCIATI CON RAGÙ 15.00€

Raviolis farcis à la viande, ragout Bolognese de veau et crème fraiche, 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 sechée 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 (coeur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, Parmigiano Reggiano

IL MARE È BUONO :

RAVIOLI DI BRANZINO AL NERO DI SEPPIA 17.00€

Raviolis farcis au Loup de mer, sauce noire à l'encre de seiche et bisque de crustacés, roquette croquante. Et voila !

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 18.00€

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

RISOTTO MARI E MONTI 16.00€

Risotto terre et mer : aux fruits de mer et mélange de champignons des bois, tomates cerises Datterino. 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

IL FRITTO MISTO GRANDE — **19.00€**

Gambas, Calamars, Poissons de la mer adriatique, le tout pané et frit, sauce tartare à l'Italienne

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI GRATINATI — **19.50€**

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

MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA — **21.00€**

Coeur de filet de merlu, cuisiné avec sa sauce aux tomates Calabrese, olives Taggiasche et capres, accompagné de son écrasé de pommes de terre et sa ratatouille sicilienne

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA — **20.00€**

LA specialité de Rome... Escalope de veau flambée au vin blanc, avec son jambon de Parme et sa feuille de sauge. Ecrasé de pommes de terre et ratatouille sicilienne

OSSOBUCCO ALLA MILANESE — **21.00€**

Plat typique de Milan, Ossobucco de veau cuit 16h à basse température, et sa polenta crémeuse au Parmigiano Reggiano

NOS BURGERS

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 séchées, roquette croquante, pesto de basilic

SUPPLÉMENT SAUCE FROMAGES ET PANCETTA (BACON ITALIEN) SUR LES POMMES DE TERRES — **2.00€**



Nos buns sont faits maison, dans notre laboratoire.

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

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, Parmiggiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza)

NOS PIZZAS



REGINA — 15.00€
Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon cuit, champignons, olives Taggiasche

CALZONE REGINA ELISABETTA — 18.00€
Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon cuit, champignons

HOT DIAVOLA — 15.00€
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 — 15.00€
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

MORTADELLA PASSIONE MIA — 17.00€
Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Pesto de pistache Sicilien, Mortadelle de Bologne, Stracciatella (coeur de la Burrata fondant)

CHE PORCHETTA ! — 16.00€
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

PARMA CRUDO — 18.00€
Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon de Parme 24 mois, Stracciatella (coeur de la Burrata fondant), roquette

BRESAOLA, OLA ! — 16.00€
Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, savoureux carpaccio de boeuf maturé, crème de Gorgonzola, crème de Scamorza (Mozza di Buffala fumée), copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette

LA TARTUFATA — 18.00€
Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Stracciatella (coeur de la Burrata fondant) aux éclats de truffe, roquette

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

Dei Sapori
« Mangi & Bevi »
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS

NOS DOLCI



DELIZIA LIMONE 5.90€

Génoise fourrée et recouverte de crème au citron

TIRAMISU... L'UNIQUE... 7.00€

Le grand classique

ROCHER CROCANTE 7.50€

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

BABA' AL RHUM 7.50€

Baba au rhum ... La véritable recette Napolitaine, chantilly et coulis de fruits rouges

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

Dei Sapori
« Mangi & Bevi »
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS



COPPE GELATO DI CASA

COPPA TIRAMISU — **7.50€**

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

COPPA AMARENA — **8.50€**

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

AFFOGATO AL CIOCCOLATO — **8.50€**

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

AFFOGATO AL CAFFE — **8.50€**

Glace café et vanille, café expresso Illy, chantilly maison

AFFOGATO AL LIMONCELLO — **9.00€**

Glace 2 boules citron et Limoncello et Limoncello liqueur

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