



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...

I NOSTRI GUSTOSI PRODOTTI



Parfait à l'apéritif ou comme entrée...

LA BURRATA AL POMODORO

8.50€

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

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

Entrée 12.50€

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

Plat 19.00€

BRUSCHETTA DEL ESTATE

8.00€

Délicieuse bruschetta à la Mortadelle de Bologne, pesto de Pistache et Stracciatella

BRUSCHETTA DEL MARE

9.00€

LA Bruchetta estivale ! Crevettes, crème d'avocat, roquette, zeste de citron vert

L'ANTIPASTO DEI SAPORI (À PARTAGER)

18.00€

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

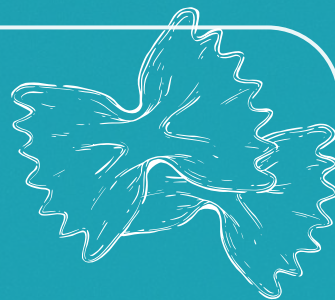
Et l'accord pour tous nos bons produits...

6.00€

LA FOCACCINA ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE

Au Romarin et Cristaux de sel.

NOS PRIMI PIATTI



MAFALDE AL PESTO

12.00€

Pâtes longues aux bords ondulés au Pesto alla Genovese (ail, pignons, noix, basilic, huile d'olive, Parmigiano Reggiano), tomates confites et copeaux de parmesan

MEZZO MANICHE ALLA CARBONARA

14.00€

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

GNOCCHI ALLA BOLOGNESE

15.00€

Gnocchis nappés dans leur ragout bolognese de boeuf, crème fraîche et stracciatella (coeur de burrata) fondante, Parmigiano Reggiano

LINGUINE ALLA PESCATORA

16.50€

Linguines sautées au ragout du pêcheur, un classique de la maison

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.

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.



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, basilic et sa salade verte

IL FRITTO MISTO GRANDE

19.00€

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

POISSON DU JOUR

18.00€

Le chef vous propose son poisson du jour selon arrivage, la sauce varie selon la saison et ses envies !

IL MAIALE UBRIACO

19.00€

Joue de porc marinée et cuite dans la bière pendant 16h, accompagnée de ratatouille sicilienne et purée.

TAGLIATA DI MANZO E SALSA GORGONZOLA

22.00€

Faux filet de boeuf grillé puis finement tranché, nappé d'une sauce généreuse au Gorgonzola fondant, pommes de terre au four et salade verte. A savourer sans retenue !

SALADE VERTE

5.00€

INSALATA : LES SALADES REPAS DE LA MAISON

INSALATA CAPRESE

14.00€

Tomates de saison, mozzarella di bufala et feuilles de basilic. Le grand classique Napolitain

INSALATA DI TONNO

15.00€

Salade verte, thon, oeuf, tomates, oignons rouges, mais, carottes rapées, olives taggiasche.

INSALATA PARMA

16.00€

Salade verte, roquette, tomates, mozzarella di bufala, jambon de Parme, noix et copeaux de Parmigiano Reggiano



NOS PIZZAS



Notre pizza puise son inspiration dans le pain d'antan, façonnée avec des farines intégrales issues de grains artisanaux peu raffinés. Grâce à une fermentation naturelle, elle offre une digestibilité optimale. Cuite avec amour dans un four à bois, elle révèle une texture à la fois croustillante et fondante, sublimant chaque bouchée par une explosion d'authenticité.

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

LA CIABATTA DE TIMMY = LA CALZONE

18.00€

OUVERTE DU PROPRIETAIRE !

Mozzarella Di Bufala, Jambon de Parme, roquette, tomates cerises datterino, pesto de basilic

LA CIABATTA MORTADELLA = LA CALZONE

18.00€

OUVERTE A LA MORTADELLE !

Mortadelle de Bologne, Pesto de pistaches siciliennes, Stracciatella (cœur de la burrata), roquette

MARGHERITA

11.00€

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

VEGETARIANA

14.00€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Scamorza (Mozzarella di Bufala fumée), mix de légumes savoureux, olives Taggiasche

4 FORMAGGI

16.00€

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

REGINA

16.00€

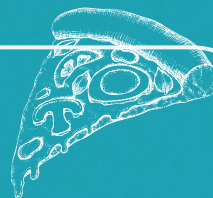
Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon cuit, champignons, olives Taggiasche

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

NOS PIZZAS



CARBONARA

16.00€

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

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

17.00€

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

BRESAOLA, OLA !

17.00€

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

TARTUFATA

19.00€

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

PIZZAS DEL MARE

NAPOLI PUTTANESCA

12.50€

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

TONNO

17.00€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, thon, oignons caramélisés, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant), capres déshydratés

SALMONE

19.00€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, roquette, saumon fumé, crème d'avocat, Stracciatella (cœur de la Burrata fondant), zeste de citron

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

7.50€

TIRAMISU... L'UNIQUE...

Le grand classique

7.50€

ROCHER CROCANTE

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

8.00€

BABA' AL RHUM

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

7.50€

VÉRITABLES GLACES "FATTE IN CASA"...

PARCE QUE OUI, NOS GLACES SONT FAITES MAISON !

1 BOULE

3.00€

2 BOULES

5.50€

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON

1.00€

Parfums :

Vanille, Chocolat, Tiramisu, Café, Pistache de Sicile, Noisettes du Piémont, Citron, Cerises Amarena, Nutella

TOURNEZ POUR VOIR NOS COUPES GLACÉES



COPPE GELATO DI CASA



COPPA TIRAMISU

8.00€

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

COPPA AMARENA

9.00€

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

COPPA NUTELLA

9.00€

Glace 2 boules nutella, chantilly maison, biscuit et nappage nutella

COPPA SAPORI DI SICILIA

11.00€

Glace 2 boules amandes toastées et cannelle, crumble de pistaches de Sicile, zestes d'orange

AFFOGATO AL CIOCCOLATO

9.00€

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

AFFOGATO AL CAFFE

9.00€

Glace café et vanille, café expresso Illy, chantilly maison

AFFOGATO AL LIMONCELLO

9.50€

Glace 2 boules citron 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