



# 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

11.00€

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

## CARPACCIO DI BRESAOLA

11.50€

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.

## 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€

## CARPACCIO DI SALMONE

13.50€

Fines tranches de saumon marinées aux agrumes de Sicile, avocat et huile d'olive vierge extra. Frais, fondant et délicieusement équilibré !

## 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.

## ARANCINO CARBONARA

5.00€

Spaghetti, Guanciale (joue de cochon fumée), oeuf, pecorino romano, poivre, le tout pané et frit

## ARANCINO BUFALA

5.00€

Risotto à la tomate, farci de mozzarella di bufala, le tout pané et frit

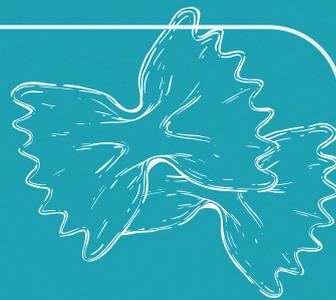
**LE DUO D'ARANCINI 9.00€**

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

**LA FOCACCINA ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE 6.00€**

Au Romarin et Cristaux de sel.

# NOS PRIMI PIATTI



## PACCHERI ALLA CARBONARA

17.00€

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 SORENTINA

16.00€

Gnocchis à la sauce tomate, mozzarella, parmesan et basilic, gratinés au four

## 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.

## LASAGNES ALLA PESCATORE

17.00€

Lasagnes au ragout du pêcheur : calamars, seiches, crevettes, saumon, merlu.

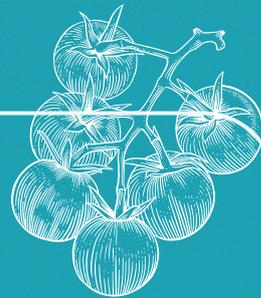
## MENU BAMBINO (-12 ANS)

10.00€

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

## IL FRITTO MISTO GRANDE

19.00€

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

## TAGLIATA DI MANZO

25.00€

Faux Filet de Boeuf, Roquette, Copeaux de parmesan, petites tomates cerises, frites.

## SALADE VERTE

5.00€

## INSALATA : LES SALADES REPAS DE LA MAISON

### INSALATA CAPRESE

16.00€

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

### INSALATA DI SALMONE E VERDURE

17.00€

Salade verte, saumon, oeuf, tomates, oignons rouges, maïs, carottes rapées, olives taggiasche.

### INSALATA PARMA

18.00€

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.

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

**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 12.00€**

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

**VEGETARIANA 15.00€**

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

**4 FORMAGGI 17.00€**

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

**REGINA 17.00€**

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

**HOT DIAVOLA 16.00€**

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

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

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

17.00€

## PARMA CRUDO

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

18.00€

## BRESAOLA, OLA !

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

18.00€

## TARTUFATA

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

19.00€

## PIZZAS DEL MARE

### NAPOLI PUTTANESCA

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

13.50€

### TONNO

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

18.00€

### SALMONE

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

19.00€

#### 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

7.50€

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

Le grand classique

8.00€

## 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

8.00€

# 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 :

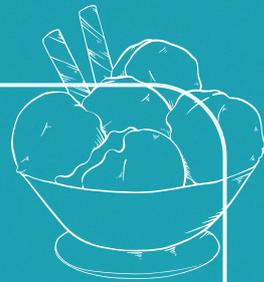
Vanille, Chocolat, Tiramisu, Café, Pistache de Sicile, Noisettes du Piémont, Citron, Cerises Amarena, Nutella



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