



Les Cascades Dei Saporì

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS

Benvenuti alle Cascades Dei Saporì !

Au cœur de La Roque-sur-Cèze, à quelques pas des célèbres Cascades du Sautadet, Les Cascades Dei Saporì raconte une histoire de famille, de transmission et de voyages.

Originaire de la région de Padoue, Timante Ranzato a grandi dans le bistrot de son père. Il y découvre très tôt le goût des bons produits, le respect des saisons et l'art de recevoir. Séduit par le site des Cascades, il décide d'y créer un lieu chaleureux et généreux, fidèle à ses racines italiennes.

Sa fille Giulia le rejoint quelques années plus tard dans cette aventure familiale et participe à faire vivre cet héritage.

L'identité du restaurant s'enrichit également d'une subtile touche brésilienne. Elle puise son inspiration dans les nombreux séjours de Timante au Brésil, où il a partagé sa vie entre l'Europe et l'Amérique du Sud, ainsi que dans les origines du chef Tonio, né au Brésil et fort de 40 ans d'expérience dans les cuisines du monde entier.

Pizzas, pâtes, antipasti et grands classiques transalpins rencontrent ainsi quelques accents brésiliens, dans un cadre naturel privilégié.

Les Cascades Dei Saporì, une expérience unique !



NOS ENTREES & A PARTAGER



BRUSCHETTA MORTADELLA & PISTACHE DE SICILE

10€

Pain rustique grillé, Mortadella IGP, crème de burrata, crème de pistache de Sicile, éclats de pistache et zeste de citron.

BRUSCHETTA DU SOLEIL

8.5€

Pain rustique grillé, pesto de basilic, crème de burrata, perles de tomates rouges "Fiaschetto" des pouilles semi-séchées, aubergines grillées, éclats de pistache

BRUSCHETTA CREVETTES & PESTO DE BASILIC

9€

Pain rustique grillé, crème de crevettes, courgettes grillées, pesto de basilic, copeaux de Parmigiano Reggiano, huile d'olive extra vierge.

ARANCINI SICILIEN CROUSTILLANT

9.5€

Irrésistible croquette de risotto farcie à la Bolognaise et Mozzarella, panée puis frite.

★ LA BURRATA DI BUFALA CRÉMEUSE

13.5€

Burrata di bufala crémeuse, petites tomates pachino, pesto de basilic, filet d'huile d'olive extra vierge.

Le coup de coeur du patron !

IL FRITTO MISTO

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

Version entrée 13.50€

Version plat 19€

A partager ... ou pas !

L'ANTIPASTO DE FROMAGES ITALIENS

17€

Sélection de fromages Italiens, miel, chutney, et pane carasau.

L' ANTIPASTO DE CHARCUTERIE DEI SAPORI

19€

Une planche gourmande à partager... Charcuteries et jardinière de légumes croquants à l'Italienne.

ANTIPASTO MISTO

25€

Planche de fromages et charcuteries italiens.



Fraîcheurs & Gourmandises

CAPRESE

16€

Tomates de saison, mozzarella di bufala, feuilles de basilic et huile d'olive. Le grand classique napolitain.

MELONE E PROSCIUTTO

16€

Délicieux melon de producteurs locaux et jambon de parme DOP

INSALATA SALMONE

18€

Saumon fumé, salade italienne croquante, tomates cerises Datterino, copeaux de parmesan, olives taggiasche, croutons aux herbes, vinaigrette au miel et romarin.

INSALATA PARMA

21€

Salade italienne croquante, tomates cerises Datterino, mozzarella di bufala, jambon de parme, melon, copeaux de parmesan et noix

CARPACCIO DE BOEUF

21€

Savoureux Carpaccio de faux-filet de bœuf maturé, fumé à froid au bois de hêtre, copeaux de Parmigiano Reggiano et roquette assaisonnée d'un filet d'huile d'olive extra vierge, poivre.

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

FOCACCINA AU ROMARIN & CRISTAUX DE SEL

6€

NOS PATES & RISOTTO



MAFALDINE ALLE ZUCCHINE

18€

Les pâtes de la princesse Mafalda ! Des mafaldines onctueuses assaisonnées avec un pesto crémeux de courgettes grillées, de basilic, noix et Parmigiano Reggiano, sautées à la poêle, accompagnées d'une crème de burrata et d'un croquant de brisures d'amandes.

PACCHERI CARBONARA

21€

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.

TAGLIATELLE AL RAGU D'OSSOBUCCO

21€

Tagliatelles fraîches au ragout d'ossobucco, mijoté lentement avec des aromates et finies avec du Parmigiano Reggiano. Une revisite du grand classique milanais.

★ PAELLA DE ALGHERO AUX FRUITS DE MER

22€

La version sarde de la paella : fregola sarda, petites pâtes roulées et légèrement toastées au four, mijotées façon risotto dans un bouillon de la mer, garnies de fruits de mer et crustacés, petits légumes. Un plat généreux et parfumé venu d'Alghero, en Sardaigne.
La pépite du chef !

RISOTTO GAMBAS FLAMBÉES & COURGETTES

23€

Risotto au Safran, crevettes et courgettes, Gambas flambées au prosecco, crème de courgettes, Parmigiano Reggiano.

♥ RAVIOLI BOCCONCINO À LA TRUFFE

25€

Raviolis à la truffe, farcis à la ricotta de bufflone, sautés à la crème de truffe et champignons, pétales de truffe, crème de burrata, Parmigiano Reggiano.

MENU ENFANT

Pasta Bambino (sauce du jour, demandez à votre serveur)

13€

OU

Pizza Bambino Prosciutto ou Margherita + 1 sirop et 1 boule de glace

NOS PLATS



PARMIGIANA D'AUBERGINES GRATINÉES

17€

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

IL FRITTO MISTO

19€

Gambas, Calamars, légumes de saison, le tout pané et frit, sauce tartare à l'Italienne.

LA MOQUECA DE LA MER

23€

Poissons et fruits de mer mijotés comme un ragoût de la mer, tomates fondantes, poivrons et lait de coco, relevés de citron vert et d'herbes fraîches, servis avec son riz et la farofa (farine de manioc grillée croustillante).
Une interprétation ensoleillée, entre tradition méditerranéenne et esprit de voyage.

BOBÓ DE CAMARAO

22€

Notre chef Tonio fait honneur à ses origines brésiliennes avec ce plat typique de la région de Bahia. Crevettes sautées avec une douce fondue d'oignons et poivrons. , enrobés d'une onctueuse crème de manioc, et lait de coco. Accompagné de riz et de Farofa (farine de manioc torréfiée)

GRIGLIATA DI PESCE

29€

Grillade mixte de la mer : Calamars, gambas et espadon grillés à la plancha servis avec une sauce salmoriglio, mélange vibrant d'huile d'olive, citron, ail et herbes fraîches. Le tout accompagné de légumes et salade.

CHURRASCO DE COSTELINHA

21€

La grillade brésilienne par excellence ! Travers de porc grillé, avec sa sauce épicée. Accompagné de pomme de terre, salade, et "vinagrete" brésilienne : tomates, poivrons, concombre et oignons taillés très fins et agrémentés d'huile d'olive, sel, et balsamique.

SALTIMBOCCA DE VEAU

27€

La spécialité de Rome... Escalope de veau flambée au vin blanc, avec son jambon de Parme, et feuille de sauge. Purée et légumes du moment

TAGLIATA DE BŒUF PICANHA - BLACK ANGUS

29.5€

Pièce de bœuf emblématique, taillée dans le cœur du rumsteck et reconnaissable à sa fine couche de gras qui lui apporte un fondant et une saveur incomparable. Grillée et servie en tagliata, simplement relevée d'huile d'olive, fleur de sel et herbes fraîches. Pommes de terre aux herbes et légumes du moment.



SALADE VERTE

5€

ASSIETTE DE FRITES

5€

NOS PIZZAS AU FEU DE BOIS



Notre pizza s'inspire du pain d'autrefois.

Notre pâte est élaborée avec du levain naturel et des farines artisanales peu raffinées.

Sa double cuisson au four à bois lui apporte une croûte croustillante et un cœur moelleux.

Chaque recette met à l'honneur des produits d'excellence italienne, rigoureusement sélectionnés.

Buona degustazione !!

LES CLASSIQUES



MARGHERITA

15€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano
Nos clients adorent ajouter de la Stracciatella sur leur Margherita.

NAPOLI PUTTANESCA

16€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, anchois de Cetara, perles de tomate « fiaschetto » rouge des Pouilles semi-séchées, olives Taggiasche, Capres de Pantelleria

VEGETARIANA

18.5€

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

5 FORMAGGI

19€

Sélection de fromages italiens : Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Taleggio, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza.

REGINA

18€

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

HOT DIAVOLA

18€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Saucisson piquant de Calabre, N'duja (pâte à saucisse piquante), Scamorza (mozzarella di Bufala fumée), et oignons rouges caramélisés.

LES GOURMETS

LA CIABATTA DE TIMANTE = LA CALZONE OUVERTE DU

22€

PATRON ! ★

Mozzarella di Bufala, Jambon de Parme, roquette, perles de tomate « fiaschetto » rouge des Pouilles semi-séchées, pesto de basilic.

LA CIABATTA MORTADELLA = LA CALZONE OUVERTE À LA MORTADELLE !

18€

Mortadelle de Bologne, Pesto de pistaches de Sicile, crème de burrata, roquette.

PIZZA ZUCCHINE E GAMBERI

20€

Mozzarella fior di latte d'Agerola, pesto crémeux de courgettes grillées, de basilic, noix et Parmigiano Reggiano, garnie de gambas délicatement coupées en petits morceaux, crème de burrata, gorgonzola, poires caramélisées et courgettes grillées.

CARBONARA

19€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Guanciale croustillant (joue de cochon fumée et séchée aux fines herbes), flocons de Pecorino Romano, crème d'œuf, oignons caramélisés, poivre frais.

CHE PORCHETTA !

21€

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

23€

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Jambon de Parme 24 mois, crème de burrata, roquette.

SALMONE

22€

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, roquette, saumon fumé, crème d'avocat, crème de burrata, éclats de pistaches, zeste de citron.

PORCINA

24€

Mozzarella fior di latte d'Agerola, crème de fromages italiens, speck IGP légèrement fumé et affiné à l'air libre, Mozzarella di Bufala, poêlée de cèpes, Scamorza (Mozzarella di Bufala fumée), Pesto de noix de Sorrente IGP.

TARTUFATA

24€

Mozzarella fior di latte d'Agerola, Jambon cuit de Norcia au parfum de truffe, crème de Parmigiano Reggiano, crème de burrata, roquette et huile d'olive extra vierge à la truffe.

RENDRE VOTRE PIZZA ENCORE PLUS

IRRÉSISTIBLE

LES GOURMANDS

- Stracciatella (cœur de Burrata) +2,50€
- Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola +2,50€
- Scamorza fumée +2€
- Parmigiano Reggiano +1,50€

LES CARACTÉRIELS

- Jambon de Parme +3€
- Guanciale croustillant +2,50€
- Porchetta rôtie aux herbes +2,50€
- N'duja (saucisse piquante) +2€

LES FRAÎCHEUR & VÉGÉTAL

- Roquette fraîche +1,50€
- Champignons frais +1,50€
- Mix de légumes grillés +3€
- Olives Taggiasche +1,50€

LES PETITS PLUS SIGNATURE

- Pesto de pistache sicilienne +2€
- Pesto de basilic +2€
- Pesto de noix +2€
- Oeuf +2€

Le saviez-vous ?
Le restaurant ouvre ses
portes aux groupes le
midi en semaine

Associations, repas d'entreprises et
séminaires, repas de famille, anniversaires

Envoyez votre demande par mail à
restaurant@campinglescascades.com



Les Cascades Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS

NOS DESSERTS



CANNOLO SICILIANO

7.50€

LA spécialité sicilienne : Crouste croquante, parfumée à la cannelle et au cacao, garnie de ricotta parfumée aux zestes d'orange, gouttes de chocolat, saupoudré d'un crumble de pistaches et fruits confits.

TIRAMISU... L'UNIQUE...

8€

Le grand classique.

BABA' AL RHUM

8€

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

MOELLEUX AL CIOCCOLATO

10.50€

Moelleux au chocolat au cœur fondant, boule de glace vanille.

CAFÉ GOURMAND

11€

Un café accompagné d'une sélection de douceurs maison, imaginée selon l'inspiration du chef pâtissier.

VÉRITABLES GLACES "FATTE IN CASA"...

PARCE QUE OUI, NOS GLACES SONT FAITES MAISON !

1 BOULE

3.50€

2 BOULES

6.50€

3 BOULES

9.00€

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON

1.00€

Parfums :

★ Menthe chocolat, fraise des bois, Vanille, chocolat, tiramisu, café, ★ pistache de Sicile, noisette du Piémont, citron, cerises Amarena, Nutella, Amande toastée et zeste d'orange

TOURNEZ POUR VOIR NOS COUPES GLACÉES

★ Nos coup de coeur !



NOS COUPES GLACEES



LES COUPES SIGNATURES

DELIZIA DEL BOSCO

11€

Boules de glace menthe-chocolat et fraises des bois, sur un lit de crumbles chocolat et fruits rouges. Le tout accompagné de chantilly, coulis chocolat et fruits rouges, et sponge cake au citron.

DELIZIA DI SICILIA

11€

Boule de glace pistache, boule de glace amande toastée et cannelle, crumble de pistaches de Sicile, éclats de cannolo siciliano, chantilly et coulis de zestes d'orange.

LES COUPES CLASSIQUES

TIRAMISU

9€

Glace 2 boules tiramisu, chantilly maison, biscuit, sauce sabayon.

AMARENA

9€

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

NUTELLA

9€

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

LES AFFOGATI

AFFOGATO AL CIOCCOLATO

9€

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

AFFOGATO AL CAFFE

9€

Glace café et vanille, café expresso Illy, sauce café, chantilly maison.

AFFOGATO AL LIMONCELLO

9€

Glace 2 boules citron et Limoncello liqueur.

