



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 ALLE ZUCCHINE

11.00€

Magnifique burrata di Andria (Pouilles), courgettes grillées, 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€

CARCIOFI ALLA ROMANA

12.00€

Artichauts frits sautés dans leur sauce au Gorgonzola et Guanciale (joue de cochon fumée et séchée aux fines herbes). Un petit bijou d'automne !

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€

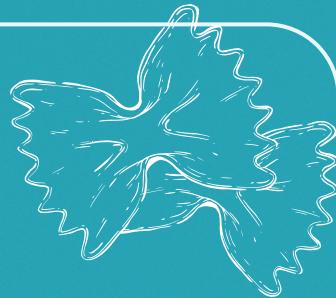
Une planche gourmande à partager... Pour une découverte des saveurs de l'Italie : charcuteries, Parmigiano Reggiano, légumes à l'Italienne.

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

TORTELLINI CON RADICCHIO, NOCI E GORGONZOLA

17.00€

Raviolis farcis au Jambon de Parme et bœuf braisé, nappés d'une sauce onctueuse au Gorgonzola, chicorée de Trevise, noix croquante.

MALTAGLIATI DEL CACCIATORE

18.50€

Pâtes rustiques "mal coupées" typiques de la tradition italienne, à la sauce d'effiloché de cuisses de canard confites et champignons de saison poêlés. Un plat réconfortant qui sent bon l'automne qui approche

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.

PACCHERI AGLI SCAMPI

18.00€

Paccheris sautés aux langoustines et crevettes, tomates Pachino confites, relevés d'un filet d'huile d'olive extra vierge et d'éclats de pistache. Le Diamant de la mer Adriatique !

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

18.50€

Spaghettis aux fruits de mer, artichauts et pesto de persil. L'incontournable de la maison !

RISOTTO ALLA MILANESE E GAMBERI

19.50€

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

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 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

21.00€

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

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

23.00€

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 CON POLENTA

24.50€

AL PARMIGIANO

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

SALADE VERTE

5.00€

PORTION DE FRITES

5.00€



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

CARCIOFI E PANCIETTA **17.00€**

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Pancetta, Artichauts, crème de pecorino, chapelure parfumée et grillée à l'huile d'olive, tour de poivre

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

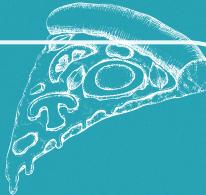
4 FORMAGGI **17.00€**

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

NOS PIZZAS



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), Provolone fumé, et oignons rouges caramélisés

CARBONARA

17.00€

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 !

17.00€

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 !

18.00€

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

TARTUFATA

19.00€

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

PIZZAS DEL MARE

NAPOLI PUTTANESCA

13.50€

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

SALMONE

19.00€

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

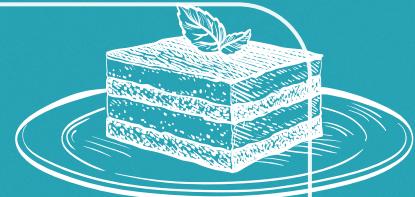
SUPPLÉMENTS - Possible pour toutes nos pizzas

Champignons : 2€ / Olives Taggiasche : 2€ / Stracciatella : 3€

Jambon cuit : 3€ / Burrata : 5€

*Adressez vous au serveur pour d'autres envies

NOS DOLCI



CANNOLO SICILIANO

LA spécialité sicilienne : Croute 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

6.90€

TIRAMISU... L'UNIQUE...

Le grand classique

8.00€

BABA' AL RHUM

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

8.00€

MOELLEUX AL CIOCCOLATO

Moelleux au chocolat au cœur fondant, boule de glace vanille

10.50€

MOELLEUX AL PISTACCHIO

Moelleux à la pistache au cœur fondant, boule de glace vanille

10.50€

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 canelle, 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 Saporì
« Mangi & Bevi »

"BUON APPETITO"

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS



Dei Saporì
« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS