


Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS

QUAND LA PIZZA DEVIENT L'ASSIETTE, VOS PÂTES PRENNENT UNE AUTRE DIMENSION !

DECOUVREZ
IL NIDO DEI SAPORI

19.90€



Une expérience culinaire unique avec nos gnocchis à la bolognese
servis dans une assiette faite en pâte à pizza !

Gnocchis nappés dans leur ragout bolognese de veau, crème fraîche et
straciatella (coeur de burrata) fondante. Une fusion parfaite entre nos deux
classiques, riches et savoureux, nichés dans un écrin croustillant.

Ce bol comestible se déguste jusqu'à la dernière bouchée !

Savourez-le en exclusivité chez Dei-Sapori !

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 pâtes, panées puis frites :

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

IL FRITTO MISTO

12.50€

Crevettes, calamars, poissons de la mer Adriatique, le tout pané et frit, sauce tartare à l'italienne.

CARPACCIO DI TONNO

12.50€

Délicieux carpaccio de thon et sa sauce aux fruits de la passion... 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.

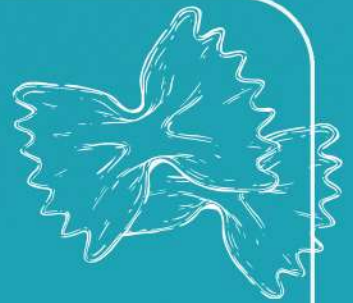
Et l'accord pour tous nos bons produits...

LA FOCACCINA ROSMARINO E CRISTALLI DI SALE

4.00€

Au Romarin et Cristaux de sel.

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

15.00€

Raviolis farcis au jambon de Parme, sauce tomates San Marzano et crème fraîche, Parmigiano Reggiano. Une recette unique à Bologne !

PACCHERI ALLA CARBONARA

15.00€

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

GNOCCHI AL RAGU

15.00€

Gnocchis nappés dans leur ragout bolognese de veau, crème fraîche et stracciatella (coeur de burrata) fondante.

RISOTTO ALLA SALSICCIA & PORCINI

17.00€

Risotto à la saucisse et aux cèpes secs, sauce tomates italienne, Parmigiano Reggiano. Vraiment 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 voilà !

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE

18.00€

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

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, Crevettes, 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 crevettes et Calamars gratinées, ratatouille Sicilienne, salade verte.

MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA

19.00€

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 spécialité 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

Nos buns sont faits maison, dans notre laboratoire.

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

PANINI ALLA PORCHETTA

15.00€

Burger Porchetta (tranches de cochon de lait farcies aux herbes rôties au four), sauce aux fromages italiens, poivrons grillés, laitue et noix.

PANINI AL PESCE SPADA

16.00€

Burger à l'espadon, burrata fondante, aubergines grillées, tomates séchées, roquette croquante, pesto de basilic.

SUPPLÉMENT SAUCE FROMAGES ET PANCETTA (BACON ITALIEN) SUR LES POMMES DE TERRES

2.00€

SUPPLÉMENT POMMES DE TERRES SAUTEES MAISON

2.00€



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

LA TARTUFATA

18.00€

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

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, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Scamorza)

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

NOS PIZZAS



HOT DIAVOLA

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

15.00€

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

15.00€

MORTADELLA PASSIONE MIA

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, Pesto de pistache Sicilien, Mortadelle de Bologne, Stracciatella (coeur de la Burrata fondant)

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

16.00€

PARMA CRUDO

Sauce tomates San Marzano DOP, Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, jambon de Parme 24 mois, Stracciatella (coeur 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 Buffala fumée), copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette

16.00€

PIZZAS DEL MARE

CHE SEPIA !

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, écrasé de pommes de terre, seiches grillées, ketchup de poivrons rouges, Scamorza (Mozzarella di Bufala fumée, capres déshydratés)

17.00€

SPADA

Mozzarella Fior Di Latte d'Agerola, crème d'aubergines, espadon à la méditerranéenne, roquette croquante

18.00€

NAPOLI PUTTANESCA

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

13.50€

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

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, bavaois 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



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"

