



Dei Sapori

« Mangi & Bevi »

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAILS

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

DECOUVREZ
IL NIDO DEI SAPORI

20.90€



**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
stracciatella (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...

LA BURRATA E CAPONATA

9.00€

Magnifique burrata di Andria (Pouilles), sur son lit de ratatouille sicilienne.

CARPACCIO DI BRESAOLA

9.00€

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.

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

12.00€

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 TRIO GOURMET

Goûtez à nos 3 irrésistibles croquettes de risotto et pates, panées puis frites :

A l'unité - 5.00€

Les 3 pièces - 12.00€

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

IL FRITTO MISTO

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

Entrée 12.50€

Plat 19.00€

CARPACCIO DI TONNO

12.50€

Délicieux carpaccio de thon et sa sauce aux fruits de la passion... Il mare in bocca !

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, 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



TAGLIATELLE PASTICCIATE

13.50€

Tagliatelles à la sauce tomates San Marzano et crème fraîche, Parmigiano Reggiano, pesto de basilic

TIMBALLO DI PASTA ALLA SICILIANA

15.00€

Timbale de pâtes farcie à la sauce tomates San Marzano, provola (fromage typique Italien), pesto de basilic, Parmigiano Reggiano, recouverte de ses aubergines gratinées.

PACCHERI ALLA CARBONARA

16.00€

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

GNOCCHI AL RAGU

16.50€

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

TORTELLINI PARMIGIANO TARTUFATO

16.50€

Raviolis farcis au Jambon de Parme et bœuf braisé, nappés d'une sauce onctueuse à la crème de Parmigiano Reggiano et jambon à la truffe. Appétissant et raffiné !

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

17.50€

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

18.50€

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

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



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

20.00€

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

22.00€

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

23.00€

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 POMMES DE TERRES SAUTEES MAISON

2.00€



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 !

IL NIDO DEI SAPORI

20.90€

Une expérience culinaire unique avec nos Gnocchis à la bolognese servis dans une assiette faite en pate à pizza. Le tout nappé de crème fraiche et stracciatella (coeur de burrata) fondante.

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

16.00€

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

16.00€

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

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

16.50€

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

17.00€

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 Bufala fumée), copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette

18.00€

TARTUFATA

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

18.50€

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 (coeur de la Burrata fondant), capres déshydratés

18.00€

SALMONE

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

19.00€

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

Génoise fourrée et recouverte de crème au citron

6.90€

TIRAMISU... L'UNIQUE...

Le grand classique

7.00€

ROCHER CROCANTE

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

7.50€

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

6.00€

SUPPLÉMENT CHANTILLY MAISON

1.00€

Parfums :

Vanille, chocolat, tiramisù, café, pistache de Sicile, noisettes du Piémont, citron, cerises Amarena, limoncello



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

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 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