

DOLCE SAPORE

O SAVOR ITALIANO



MENU Online

www.dolcesaporepizzeria.com

WIFI PASSWORD: **sabordeitalia**



ENTRÉES

PAIN À L'AIL AU FROMAGE	4.00€	TRILOGIE DES BRUSCHETTES (3 uni.) <i>3 saveurs distinctes.</i>	11,00€
PAIN À L'AIL AVEC FROMAGE ET VENTRICINE	5.00€	BRUSCHETTE DOLCE SAPORE (4 uni.) <i>Pain grillé, ricotta de buffle, roquette, jambon, noix, miel et figues fraîches.</i>	11,00€
GNOCCHI FRITS	4.50€	BRUSCHETTE VEGETARIANA (4 uni.) <i>Pain grillé, roquette, mozzarella de bufflonne, ricotta de bufflonne, pistache et huile d'olive extra vierge.</i>	11,50€
AILES DE POULET	10.00€	BURRATA <i>Salade Ibérique, Roquette, Burrata, Olives Taggiasche, Tomate Semi-Séchée, Jambon de Parme, Cachaço Fumé, Peperoncino, Sauce Pesto, Pistache et Focaccia.</i>	14,50€
CARPACCIO DE BRESAOLA <i>Bresaola, Parmesan, Salade, Peperoncino, Oignon Balsamique, Olives Taggiasche et Citronette.</i>	17,50€	FOCACCIA PRINTEMPS <i>Roquette, Tomate Cerise, Mozzarella di Búfula, Jambon de Parme, Balsamique, Parmesan, Fil d'Huile d'Olive Extra Vierge.</i>	14,00€
CARPACCIO DE SAUMON <i>Saumon Feuilleté Parfumé à la Citronette, Salade Ibérique, Oignon Rouge et Peperoncino.</i>	17,50€	FOCACCIA SALMONE <i>Roquette, Saumon Fumé, Tomate Cerise, Creme di Búfula, Basilic, Fil d'Huile d'Olive Extra Vierge, Balsamique.</i>	14,50€
TEMPÉRATURE DE CREVETTES	13,50€	FOCACCIA BOLOGNA <i>Focaccia, Mozzarella, Roquette, Mortadelle Bologne, Tomate Semi-Séchée, Pesto, Ricotta Di Búfala, Pistache et Balsamique.</i>	15,00€
TABLE MIXTE <i>Breseola, Jambon de Parme, Salpicão, Salami Épicé, Speck, Gorgonzola, Provolone Fumé, Focaccia, Burrata, Taleggio, Fontina, Compote, Noix, Balsamique et Gnochi Frit.</i>	24,00€		
BRUSCHETTE NONNA (4 uni.) <i>Pain Grillé, Mozzarella de Buffalo, Jambon de Parme, Roquette, Tomate Cerise, Huile d'Olive, Basilic et Balsamique.</i>	11,00€		
BRUSCHETTE SABOR NOSTRO (4 uni.) <i>Pain Grillé, Mozzarella, Roquette, Mortadelle Bologne, Tomate Demi-Sèche, Pesto, Ricotta Di Búfala, Pistache et Balsamique.</i>	13,00€		
BRUSCHETTE SALMONE (4 uni.) <i>Pain Grillé, Ricotta de Buffalo, Avocat, Saumon Fumé Parfumé aux Herbes, Roquette et Roe.</i>	12,00€		



PIZZAS *Suggestion du Chef*

DOLCE SAPORE 22,50€

Sauce Tomato, Mozzarella, Pomme, Speck, Tomates Cerises, Noix, Miel, Burrata.

FICHI E CRUDO 23,00€

Mozzarella Fiore de Latte, Tomato Cerise Rôtie au Four à Bois, Figs Bio, Jambon de Porc Noir Gland, Gorgonzola DOP, Burrata et Pistache.

ARDENTE 18,50€

Sauce Tomato, Mozzarella, Salami Épicé, Ananas Frais, Crevettes Sautées.

ENEZA 19,50€

Sauce Tomato, Mozzarella Fraîche, Bresola, Roquette, Chips de Parmesan, Fil d'Huile d'Olive et Citron Vert.

NONNA TERESA 17,00€

Sauce tomato, mozzarella, jambon de Parme, roquette, tomate cerise, copeaux de parmesan, origan, huile d'olive extra vierge.

MIA DONNA 19,50€

Sauce Tomato, Mozzarella, Roquette, Jambon de Parme, Parmesan, Amandes Tranchées, Chips de Parmesan, Mozzarella de Buffalo et Balsamique.

SALMONE 22,00€

Sauce Tomato, Mozzarella, Roquette, Tomato Cerise, Saumon Fumé, Amandes Tranchées, Chips de Parmesan, Burrata, et Balsamique.

MILANO 21,00€

Sauce Tomato, Mozzarella, Roquette, Coupe, Peperoncino, Tomato Cerise, Ricotta Buffalo.

SOLEO MIO 19,00€

Sauce tomato, Mozzarella, Ventricina, Spack, Oignon rouge, Olives taggiasche, Oeuf dur, Copeaux de parmesan et Origan.

D'EL MAR 16,50€

Sauce tomato, mozzarella, roquette, crevettes à l'ail, sauce aigre-douce.

TRONCHETTO 16,50€

Mozzarella Fiore de Latte, Provolone Affumicata, Bocconcini, Tomato Cerise, Roquette, Jambon de Parme et Parmesan.

NAPOLI 17,50€

Sauce tomato, Mozzarella, Anchois, Frutti del Capperone, Tomato semi-séchée, Burrata, Fil d'huile d'olive extra vierge.

DOM RAFAEL 17,50€

Sauce Tomato, Mozzarella de Buffalo, Tomato Semi-Séchée, Salami Épicé, Ananas Frais, Copeaux de Parmesan, Crème Balsamique.

MAMMA MIA 17,50€

Sauce Tomato, Mozzarella, Ananas Frais, Crevettes, Roquette, Origan.

OCEANO 16,00€

Sauce tomato, mozzarella, thon, oignon rouge, crevettes, poivre noir et origan.

GÉNOVA 18,00€

Sauce tomato, mozzarella, crevettes sautées, ananas frais, oignon rouge et thon.

BELLA ITÁLIA 20,00€

Sauce Tomato, Mozzarella, Jambon de Parme, Burrata, Pistache, Pesto et Basilic.

MARLUZZA 21,00€

Sauce Tomato, Mozzarella, Bacon, Crevettes Sautées, Roquette, Tomato Semi-Sèche, Burrata et Basilic.

PIZZAS *Végétarien*

MARGHERITA 10,00€

Sauce tomato, mozzarella et basilic.

BUFALA 12,00€

Sauce tomato, mozzarella de buffalonne, tomate cerise parfumée à l'ail, basilic, huile d'olive extra vierge.

CAMPONESA 13,50€

Sauce Tomato, Mozzarella, Légumes Grillés, Frutti del Capperone, Olives Taggiasche, Tomato Semi-Séchée, Basilic, Champignons et Origan.

FUNGHI 11,50€

Sauce Tomato, Mozzarella et Champignons Frais et Origan.

PARMASIANA 16,50€

Sauce tomato, Mozzarella Fior di latte, Aubergine, Parmasiano Reggiano 16 mois et Basilic.

PIZZAS *Calzone*

CALZONE ROMANA 13,00€

Sauce tomato, mozzarella, jambon, œuf dur, champignons frais, origan, huile d'olive extra vierge.

CALZONE PEPPERONI 14,00€

Sauce Tomato, Mozzarella, Champignons Frais, Bacon, Salami Épicé, Oeuf, Tomato Cerise, Parmesan, Balsamique, Olives, Origan et Frutti del Capperone.

CALZONE BOLOGNA 17,00€

Sauce Tomato, Mozzarella, Bolognese, Ventricina Calabrese Épicée et Olives Taggiasche.



PIZZAS *Classiques*

PROSCIUTTO COTTO 11,00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon et origan.

PROSCIUTTO FUNGHI 11,50€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons Frais et Origan.

CAPRICIOSA 13,00€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons Frais, Saucisse, Oeuf et Origan.

MEDITERRÂNEA 12,00€

Sauce Tomate, Mozzarella, Thon, Oignon Rouge, Câpres.

BOLOGNESA 12,00€

Mozzarella, bolognaise, parmesan et origan.

DA PROVINCIA 12,00€

Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons Frais, Bacon, Ail, Origan.

HAVAIANA 11,50€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas Frais.

MAMMA MARIA 13,00€

Sauce Tomate, Tomate Fraîche, Mozzarella, Champignons Frais, Ananas Frais, Bacon, Origan.

REGGIANA 12,00€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons Frais, Chorizo, Origan.

NONNA VITÓRIA 14,00€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon Extra, Salami Épicé, Poivrons, Champignons Frais, Olives, Origan à l'Huile d'Olive.

ITÁLIA 13,50€

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, bolognaise, bacon, olives et origan.

DIAVOLA 13,50€

Sauce tomate, Mozzarella, Ventricina Calabrese épicée et Basilic.

PEPPERONI 13,50€

Sauce tomate, mozzarella, salami épicé, œuf à la coque, olives et origan.

PIZZAS *Blanc*

SAPORITA 12,00€

Mozzarella, Champignons, Roquette, Copeaux de Parmesan et Huile d'Olive.

NORVEGIA 21,50€

Mozzarella, Roquette, Saumon Fumé, Ricotta Buffalo, Crevettes à l'Ail, Perles de Citron Vert, Poivre Rose, Sections de Citron Vert.

DE TRUFA 23,50€

Mozzarella, Truffe, Sélection de Champignons Frais, Parmesan et Burrata.

CARBONARA 12,00€

Mozzarella, Bacon, Oeuf et Parmesan.

4 FORMAGGI 13,50€

Mozzarella, Provolone fumé, Parmesan et Gorgonzola.

GENOVESE 19,50€

Base d'Artichaut, Fiordilatte, Provola Affumicata, Tomate Demi Séchée, Pesto Genuvese et Artichaut.

BOLOGNA 19,00€

Mozzarella, Roquette, Mortadelle Bologne, Tomate Semi-Séchée, Pesto, Ricotta Di Bufala, Pistache et Balsamique.

Ingrédients supplémentaires

Ingrédients De Base + 2,50€/Uni

Jambon, Chorizo, Bacon, Bolognaise, Thon, Courgette, Champignons, Maïs, Poivrons, Câpres, Roquette, Oignon, Olives, Ananas, Oeuf, Fromage Gorgonzola, Parmesan, Pepperoni, Provolone, Tomates Séchées, Mozzarella Di Bufala, Peperoncino Au Formaggio, Frutti Del Capperio.

Ingrédients Spéciaux + 4€/Uni

Crevettes, Jambon, Bresaola, Burrata.

Ingrédients De Première Qualité + 6€/Uni

Saumon Fumé, Truffe.

Boîte à pizzas + 1,00€/uni.

(service en chambre uniquement)

Droit de bouchon + 3,00€/uni

Frais de dessert + 5,00€/uni



PLATS

FRANCESINHA DOLCE SAPORE 14,50€

Pain Maison, Longe de Boeuf, Saucisse, Jambon, Paio, Oeuf, Fromage, Sauce Maison, Frites. (cuit au four à bois)

FRANCESINHA FRANGO 13,50€

Pain Maison, Escalopes de Poulet, Saucisse, Jambon, Paio, Oeuf, Fromage, Sauce Maison, Frites. (cuit au four à bois)

RISOTTO DI GAMBARETTI 19,00€

Crevettes, Risotto, Beurre, Parmesan.

PREGO NO PRATO 14,50€

Steak, Jambon, Fromage, Oeuf, Frites, Salade.

NOSTRU BIFE 45,00€

Steak de boeuf (800gr) avec réduction de vin de Porto, pommes de terre rustiques, salade mixte.

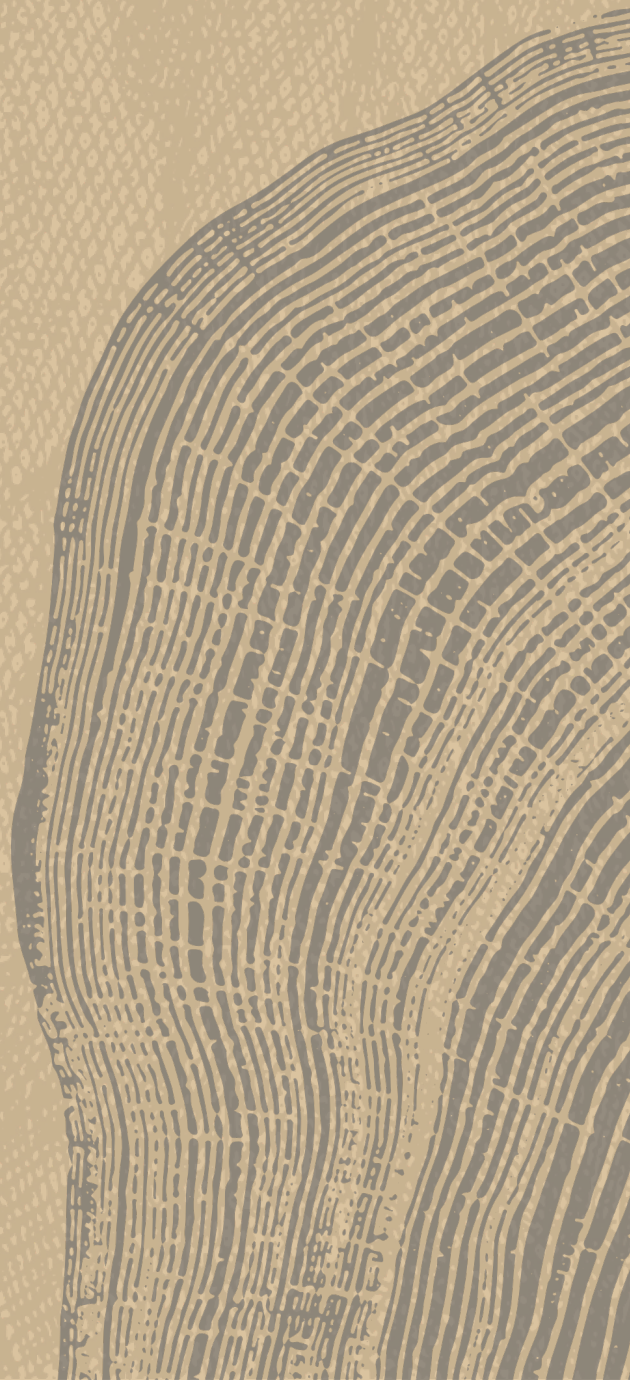
PLATS *Végétarien*

BERINGELA ALLA PARMESIANA 15,00€

Aubergine, sauce tomate, mozzarella, parmesan et basilic.

RISOTTO SELVAGEM 16,50€

Triologie de Champignons Sauvages, Risotto, Beurre, Parmesan.





PATES

LASAGNE ALL BOLOGNESE 15,00€

Pâtes fraîches, bolognaise, béchamel, parmesan, mozzarella, basilic et origan.

SPAGHETTI ALL BOLOGNESE 12,00€

Sauce tomate, bolognaise et parmesan.

SPAGHETTI ALL CARBONARA 12,00€

Bacon, Oeuf et Parmesan.

SPAGHETTI NERO 18,50€

Spaghetti Nero, Crevettes, Poulpe, Calmar, Coque et Moule.

PENNE ALL FORNO 14,00€

Penne, bacon, bolognaise, parmesan, olives et mozzarella.

PATES *Végétarienes*

PASTA TRUFATA 19,00€

Assortiment de Champignons Sauvages, Parmesan, Truffe et Persil.

PASTA DI PESTO 16,00€

Pâtes, pesto maison et burrata.

LASAGNE DE VEGETALI 15,00€

Pâtes fraîches, béchamel, courgettes, aubergines, épinards, poivrons, parmesan, mozzarella, basilic et origan.

SALADES

PIZZAIOLLO 14,00€

Salade Ibérique, Ananas Frais, Jambon de Parme, Oignon Rouge, Mozzarella de Buffle, Sauce Vinaigrette, Olives Taggiasche, Tomate Demi-Sèche, Tomate Cerise, Pesto, Frutti del Capperio et Crème Balsamique.

OCÉAN 15,00€

Salade Ibérique, Roquette, Saumon Fumé, Tomate Cerise, Oignon Rouge, Crevettes, Ananas Frais et Balsamique.

PRINTEMPS 13,00€

Salade Ibérique, Tomate, Olives Taggiasche, Ciboule, Ananas Frais, Roquette, Câpres, Tomate Séchée, Mozzarella Fraîche et Parmesan.

CAPRESE SALAD 12,50€

Tomate, Mozzarella de bufflonne, Origan, Pesto, Basilic et Balsamique.

SALADE DE POULET 13,00€

Salade Ibérique, Roquette, Tomate Cerise, Poulet Sauté, Mozzarella de Buffle, Croûtons, Oeuf, Noix, Avocat, Citronnette et Balsamique.

SALADE COMPOSÉE 6,50€

Salade Ibérique, Tomate et Oignon Rouge.



DESSERTS

TIRAMISÚ	5,50€
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	5,50€
DESSERT DU JOUR	5,50€
PETIT GÂTEAU AVEC GLACE	7,00€
FONDANT AU CARAMEL AVEC GLACE	7,00€
BROWNIE AVEC CRÈME GLACÉE	7,00€
CRUMBLE AUX POMMES AVEC GLACE	7,00€
BOULE DE GLACE VANILLE (2 Boules)	5,00€
BOULE DE CRÈME GLACÉE MANDARINE	5,00€

VIN de Minho

DOM DIOGO ARINTO	15,50€
ALLO ALVARINHO/LOUREIRO	17,00€
SOALHEIRO SAUVIGNON BLANC	27,50€
SOALHEIRO ROSÉ	27,50€
LONGOS VALES ALVARINHO	22,00€
QUINTA DA PEDRA ALVARINHO	40,00€

VIN du Dão

BELLA SUPERIOR ROUGE	28,00€
BELLA SUPERIOR BLANC	28,00€
RIBEIRO SANTO ENCRUZADO BLANC	17,00€

VIN du Douro

LACAU COLHEITA BLANC	17,00€
LACRAU COLHEITA ROUGE	17,00€
LACRAU COLHEITA ROSÉ	17,00€
POÇAS DOURO BLANC	19,00€
POÇAS DOURO ROUGE	19,00€
DUORUM COLHEITA BLANC	22,00€
DUORUM ROUGE	22,00€
QUINTA CASTELARES RESERVA ROUGE	24,00€
QUINTA CASTELARES GRANDE RESERVA	40,00€

VIN de L'Alentejo

CRESCENDO ROUGE	17,00€
CRESCENDO BLANC	17,00€
VALE DA CALADA ROUGE	15,50€
VALE DA CALADA BLANC	15,50€
HERDADE GRANDE ROUGE	19,00€
HERDADE GRANDE BLANC	19,00€
MANOELLA ROUGE	27,00€
MANOELLA BLANC	27,00€
MANOELLA ROSÉ	27,00€
MARQUÊS DA BORBA V.VELHAS ROUGE	27,00€

VIN de Beiras

BEYRA SUPERYOR ROUGE	25,50€
BEYRA RIESLING BLANC	21,50€

VIN de La Maison

VERRE	6,00€
BOUTEILLE 0,75L	13,00€

DOLCE SAPORE

O SABOR ITALIANO



SANGRIA

FRUITS VERTS 1.5L	25,00€
BLANC 1,5L	25,00€
FRUITS DE LA PASSION 1.5L	25,00€
FRUITS ROUGES 1.5L	25,00€
PÉTILLANT 1.5L	29,50€
FRUITS DE LA PASSION (verre 0.40L)	10,50€

LAMBRUSCO

BLANC, ROUGE ET ROSÉ	14,50€
----------------------	--------

CHAMPAGNES

RUINART BRUT	80,00€
RUINART ROSE	80,00€
RUINART BLANC DE BLANC	105,00€

VIN PÉTILLANTS

18K GOLD PROSECCO	20,00€
COLINAS BRUT NATURE	30,00€
COLINAS BLANC DE BLANCS	55,00€
SOALHEIRO	25,00€
SOALHEIRO ROSE	25,00€

VIN DE LIQUEUR

POÇAS TAWNY 0.375CL	11,00€
POÇAS TAWNY 8CL	4,00€
POÇAS 10 ANOS 0.375CL	19,00€
POÇAS 10 ANOS 8CL	6,00€
POÇAS VINTAGE 0.375CL	36,00€
POÇAS VINTAGE 8CL	11,00€
HORÁCIO SIMÕES MOSCATEL	4,00€
HORÁCIO SIMÕES MOSCATEL ROXO	5,50€

DOLCE SAPORE

O SAVOR ITALIANO



JUS NATURELS

ORANGE	5,00€
ANANAS ET FRAISE	6,00€
POMME ET CAROTTE	6,00€
À VOTRE GOÛT	6,00€

BOISSONS GAZEUSES

COCA-COLA	2,35€
COCA-COLA ZERO	2,35€
FANTA	2,35€
NESTEA	2,35€
SPRITE	2,35€
NORDIC	2,35€
SIDRA	2,95€

L'EAU

FASTIO 1L	2,90€
FASTIO 0,5L	1,80€
SAN PELLEGRINO	2,50€
SAN PELLEGRINO 0.75L	3,10€
PEDRAS 0,25L	2,00€
PEDRAS 0,50L	2,70€

BIÈRE

BIÈRE PRESSION	2,40€
BIÈRE STOUT PRESSION	2,40€
SANDY	2,40€
TANGO	2,40€
BIÈRE PRESSION 0,30L	3,40€
PERONI VERMELHA	4,60€
PERONI RESERVA 0,50L	6,50€
GRIMBERGEN 0,25L	3,50€
GRIMBERGEN 0,50L	4,50€

CAFÉTÉRIA

CAFÉ	1,30€
DÉCAFÉINÉ	1,30€
PINGO NORMAL (CAFÉ AU LAIT)	1,30€
PINGO DIRETO (CAFÉ AVEC UN PEU DE LAIT)	1,30€
CARIOCA DE CAFÉ	1,30€
LAIT DEMI	1,60€
THÉ	1,60€

DOLCE SAPORE

O SABOR ITALIANO



APÉRITIFS

PORTO POÇAS RESERVA TINTO	5,50€
PORTO POÇAS 10 ANOS TINTO	7,50€
PORTO POÇAS 20 ANOS TINTO	11,00€
MARTINI	5,00€
MARTINI C/CERVEJA	5,30€

BRANDY

VELHA	6,00€
CRF	6,00€
BAGACEIRA	6,00€
BAGACEIRA VELHA	6,50€
FAMILY	6,00€
COGNAC COURVOISIER	9,50€
COGNAC HENNESSY	10,00€
DIPLOMÁTICO RON	10,00€
GAND MARNIER	9,00€
CROFT	4,50€
GRAPPA	4,50€
BEIRÃO	5,00€
LIMONCELLO	3,00€

GIN

GIN 13	10,50€
TANQUERAY	8,00€
BOMBAY	7,50€
HENDRICKS	9,50€
NORDÉS	10,50€
LARIOS ROSÉ	7,50€
LARIOS 12	7,50€
BULLDOG GIN & TONIC	10,00€
BEEFEATER	6,50€
VILLA MASSA & TONIC	7,00€
FRANGELICO & GINGERALE	6,00€
DISARONNO SOUR	6,00€

COCKTAIL

CAIPIRINHA	6,00€
MOJITO	6,00€
APEROL SPRITZ	5,50€

WHISKEY

CARDHU	9,50€
BULLEIT BOURBON	10,00€
JB	6,50€
JB 15 ANOS	8,00€
WILLIAM LAWSON'S 13 ANOS	7,50€



www.dolcesaporepizzaria.com

OUVRIR *du Mercredi au Dimanche*
de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 22h30

FERMÉ *Lundi et Mardi*
Repos Hebdomadaire

Aucun plat, nourriture ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'est pas demandé par le client ou s'il est inutilisable (conformément au décret-loi 10/2015)

TVA incluse au taux en vigueur. Les prix indiqués sont en Euros (en vigueur depuis le 21/04/2022).

Si vous êtes allergique à l'un des produits suivants, veuillez contacter nos employés : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poisson, cacahuètes, soja, lait (dont lactose), fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfates, lupin et coquillages. Nous vous rappelons que nos produits sont préparés dans des environnements qui ne sont pas totalement exempts d'allergènes, il existe donc toujours un risque potentiel de contamination croisée (règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre).

Les ingrédients ne sont pas échangés.