

DOLCE SAPORE

O SABOR ITALIANO




POUR OUVRIR L'APÉTIT

SOUPE DE TOMATE  **5.00€**

PAIN À L'AIL AVEC FROMAGE  **4.00€**

PAIN À L'AIL AC FROMAGE ET VENTRICINE **5.00€**

GNOCCHI FRIT  **4.50€**

AILES DE POULET **10.00€**

CARPACCIO DE BRESAOLA **17.50€**

Bresaola, Parmesan, Salade, Peperoncino, Oignon Balsamique, Olives Taggiasche et Citronnelle.

CARPACCIO DE SAUMON **17.50€**

Saumon Tranché Parfumé à la Citronnette, Salade Ibérique, Oignon Rouge et Peperoncino.

TEMPURA DE CREVETTE **13.50€**

PLATEAU DOLCE SAPORE (4 pers.) **26.00€**

Bresaola, Jambon de Parme, Saucisson, Salami Piquant, Speck, Gorgonzola, Provolone Fumé, Burrata, Taleggio, Fontina, Confiture, Noix, Balsamique et Gnocchi Frit.

PLATEAU MIXTE (2 pers.) **19.00€**

Bresaola, Jambon de Parme, Saucisson, Salami Piquant, Speck, Gorgonzola, Provolone Fumé, Burrata, Taleggio, Fontina, Confiture, Noix, Balsamique et Gnocchi Frit.

BRUSCHETTA NONNA (4 unités) **11.00€**

Pain grillé, Mozzarella di Bufala, Jambon de Parme, Roquette, Tomate Cherry, Filet d'Huile d'Olive Extra Vierge, Basilic et Balsamique.

BRUSCHETTA SABOR NOSTRO (4 unités) **13.00€**

Pain grillé, Mozzarella, Roquette, Mortadelle de Bologne, Tomate Semi-Séchée, Sauce Pesto, Ricotta di Bufala, Pistache et Balsamique.

BRUSCHETTA SALMONE (4 unités) **12.00€**

Pain grillé, Ricotta di Bufala, Avocat, Saumon Fumé Aromatisé aux Herbes, à la Roquette et Œufs de poissons.

BRUSCHETTA TRILOGIE (3 unités) **11.00€**

3 Saveurs Différentes

BRUSCHETTA DOLCE SAPORE (4 unités) **11.00€**

Pain grillé, Ricotta di Bufala, Roquette, Jambon fumé, Noix, Miel et Figues Fraîches.

BRUSCHETTA VÉGÉTARIENNE (4 unités)  **11.50€**

Pain grillé, Roquette, Mozzarella di Bufala, Ricotta di Bufala, Pistache et Huile d'Olive Extra Vierge.

BURRATA **14.50€**

Salade Ibérique, Roquette, Burrata, Olive Taggiasche, Tomate Semi-Séchée, Jambon de Parme, Salami Ventricina, Peperoncino, Sauce Pesto, Pistache et Focaccia.

SUSHI DS (4 unités) **15.00€**

Sushi à Base de Pâte à Pizza.

JAMBON FUMÉ & GNOCCHI **13.00€**

POUR MANGER AVEC PLAISIR

PIZZAS

DOLCE SAPORE 🍳 22.50€

Sauce tomate, Mozzarella, Pomme, Speck, tomate cherry, Noix, miel et Burrata.

FICHI E CRUDO 🍷 🍳 ● 23.00€

Mozzarella Fior di Latte, tomate cherry rôtie au four à bois, figue biologique, jambon porc noir bolota, gorgonzola dop, burrata et pistache.

ARDEnte 🍳 🌶️ 18.50€

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant, ananas frais et crevette sautée.

VENeZA 🍳 19.50€

Sauce tomate, mozzarella fraîche, bresaola, roquette, copeaux de parmesan, filet d'huile d'olive extra vierge et lime.

NONNA TERESA 🍳 18.00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, tomate cherry, copeaux de parmesan, origans et filet d'olive extra vierge.

SALMONE 🍳 22.00€

Sauce tomate, mozzarella, roquette, tomate cherry, saumon fumé, amande tranchée, copeaux de parmesan, burrata et balsamique.

SOLEO MIO 🍳 19.00€

Sauce tomate, mozzarella, ventricine, spack, oignon rouge, olive taggiasche, œuf, copeaux de parmesan et origans.

D'EL MAR 🍳 16.50€

Sauce tomate, mozzarella, roquette, crevette à l'ail et sauce aigre-douce.

NAPOLI 🍳 🌿 17.50€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, anchois, frutti del capperò, tomate semi-séchée et filet d'huile d'olive extra vierge.

DOM RAFAEL 🍳 🌶️ 17.50€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, tomate semi-séchée, salami piquant, ananas frais, copeaux de parmesan et crème balsamique.

GÉNOVA 🍳 18.00€

Sauce tomate, mozzarella, crevette sautée, ananas frais, oignon rouge et thon.

AOSTA 🍳 22.00€

Sauce pesto genovese, mozzarella fior di latte, jambon san daniel, tomate semi-séchée.

BELLA ITÁLIA 🍳 20.00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, burrata, pistache, sauce pesto et basilic.

BOLOGNA ● 19.00€

Mozzarella, roquette, mortadelle de bologne, tomate semi-séchée, sauce pesto, ricotta di bufala, pistache et balsamique.

MARLUZZA 🍳 21.00€

Sauce tomate, mozzarella, bacon, crevette sautée, roquette, tomate semi-séchée, burrata et basilic.

CAMPOBASSO 🍳 ● 22.00€

Scamorza affumicata, mozzarella di bufala, mortadelle à la pistache, burrata, copeaux de truffe, parmigiano reggiano et parfumée avec des feuilles de basilic.

L'AQUILA 🍳 22.00€

Sauce pesto genovese, mozzarella fior di latte, bresaola, burrata, pignons et aromatisée avec un filet de miel.

MILANO 🍳 22.00€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, roquette, jambon san daniel, tomate semi-séchée, oignon caramélisé et burrata.

FORMAGGIOSA 🍳 ● 24.00€

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, poire caramélisée, noix, jambon bolota et filet de miel.

DI TRUFA ● 🌿 23.50€

Mozzarella, truffe, sélection de champignons frais, parmesan et burrata.

4 FORMAGGI ● 🌿 13.50€

Mozzarella, provolone fumé, parmesan et gorgonzola.

FIRENZE 🍳 🌶️ 22.00€

Sauce tomate cherry jaune, mozzarella fior di latte, pepperoni, crevettes sautées à l'ail, ricotta di bufala et parfumée avec des feuilles de basilic.

CALZONE PALERMO 🍳 🌶️ 14.00€

Sauce tomate, mozzarella, champignons frais, bacon, salami piquant, œuf, tomate cherry, parmesan, balsamique, olives taggiasche, origans et frutti del capperò.

CALZONE CAPRI 🍳 🌿 14.00€

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, saucisse, champignons frais, oignon caramélisé et sauce pesto.

NONNA VITÓRIA 🌶️ 14.00€

Sauce tomate, mozzarella, jambon extra, salami piquant, poivrons, champignons frais, olives taggiasche et origans avec filet d'huile d'olive extra vierge.

DIAVOLA 🌶️ 13.50€

Sauce tomate, mozzarella, ventricine calabrese piquant et basilic.

🍳 Suggestion du Chef

🍳 Calzone

🌿 Végétariennes


🌶️ Piquantes

● Blanches

POUR MANGER AVEC PLAISIR

PEPPERONI  **13.50€**
Sauce Tomate, Mozzarella, Salami Piquant, Œuf, Olive Taggiasche et Origans.

MARGHERITA  **10.00€**
Sauce Tomate, Mozzarella et Basilic.

BUFALA  **12.00€**
Sauce Tomate, Mozzarella di Bufala, Tomate Cherry Parfumé à L' Ail, Basilic et Filet d' Huile d' Olive Extra Vierge.

CAMPONESA  **13.50€**
Sauce Tomate, Mozzarella, Légumes Grillés, Frutti del Cappero, Olives Taggiasche, Tomate Cherry, Tomate Semi-Séchée, Basilic, Champignons Frais et Origans.

BOLOGNESA **12.00€**
Mozzarella, Bolognaise, Parmesan et Origans.

MAMMA MARIA **13.00€**
Sauce Tomate, Tomate Cherry, Mozzarella, Champignons Frais, Ananas Frais, Bacon et Origans.

Fais Ta Propre Pizza !

BASE DE PIZZA **10.00€**
Sauce Tomate et Mozzarella.

INGRÉDIENTS:

CLASSIQUES **+1.50€/chacun**
Jambon, Poulet, Saucisse, Chorizo, Bacon, Bolognaise, Thon, Champignons, Tomate Cherry, Maiz, Poivrons, Roquette, Oignon Rouge, Oignon Caramélisé, Olives Taggiasche, Ananas, Œuf et Frutti DelCappero.

SPÉCIAUX **+2.50€/chacun**
Gorgonzola, Provolone, Tomate Semi-Séchée, Mozzarella di Bufala, Peperoncino avec Fromage, Salami Piquant et Parmigiano Reggiano.

PREMIUM **+4.00€/chacun**
Crevette, Jambon de Parme, Bresaola et Burrata.

GOLD **+6.00€/chacun**
Saumon fumé et truffe.

PÂTES

LASAGNE ALLA BOLOGNESE **16.00€**
Pâtes Fraîches, Bolognaise, Bechamel, Parmesan, Mozzarella, Basilic et Origans.


PENNE ALLA BOLOGNESE **13.00€**
Sauce Tomate, Bolognaise et Parmesan.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA **13.00€**
Bacon, Œuf et Parmesan.

SPAGHETTI NERO **19.20€**
Spaghetti Nero, Crevette, Poulpe, Calamar, Coque et Moule.

RIGATONI AL FORNO **14.00€**
Rigatoni, Bacon, Bolognaise, Parmesan et Olives Taggiasche.

PASTA TRUFATA  **21.00€**
Sélection de Champignons Sauvages, Parmesan, Truffe et Persil.

PASTA DI PESTO  **17.00€**
Pasta, Sauce Pesto et Burrata.

LASAGNE DI VEGETALI  **16.00€**
Pasta Fresca, Bechamel, Courgette, Aubergine, Poivrons, Parmesan, Mozzarella, Tomate Cherry, Champignons, Herbes de Provence, Basilic et Origans.

PACCHERI AL POMODORO ET BURRATA  **18.00€**

RIGATONI AL POLLO **17.00€**
Rigatoni, Poulet Sauté, Tomate Semi-Séchée et Tomate Cherry.

GNOCCHI ALLA SORRENTINA  **18.00€**
Base de pain, Gnocchi, Sauce Tomate, Mozzarella di Bufala et Aromatisé au Basilic.

LINGUINI FRUTTI DI MARE **28.00€**
Linguini, Crevette Tigrée Braisée, Crevette et Tomate Cherry.

POUR MANGER AVEC PLAISIR

PLATS

FRANCESINHA DOLCE SAPORE 18.00€

Pain Artisanal Spécial, Filet de Bœuf, Jambon, Saucisse de Bolhão, Pepperoni, Saucisse, Œuf, Mozzarella, Sauce Maison et Frites. (Cuit au four à bois).

FRANCESINHA ALCATARA 15.00€

Pain Artisanal Spécial, Alcatara, Saucisse, Jambon, Paio, Œuf, Fromage, Sauce Maison et Frites. (Cuit au four à bois).

FRANCESINHA POLLO 15.00€

Pain Artisanal Spécial, Escalopes de Poulet, Saucisse, Jambon, Paio, Œuf, Fromage, Sauce Maison et Frites. (Cuit au four à bois).

BISTECA DOLCE SAPORE 18.00€

Steak (environ 250g), Pommes de terre rustiques, Salade Ibérique, Sauces, Poivrons et Tomate Cherry.

NOSTRU BIFE 45.00€

Steak (environ 800g) avec Réduction au Vin de Porto, Pommes de Terre Rustiques, Salade Rustique, Poivrons et Tomate Cherry.

BERINJELA ALLA PARMIGIANA 15.00€

Aubergine, Sauce Tomate, Mozzarella, Parmesan et Basilic.

RISOTTO DI GAMBERETTI 20.00€

Risotto, Gambas et Beurre.

RISOTTO SILVESTRE 18.00€

Risotto, Trilogie de Champignons Sauvages, Beurre et Parmesan.

ASPARAGUS RISOTTO 19.00€

Risotto, Asperges, Beurre et Parmesan.

PESTO RISOTTO 18.00€

Risotto, Sauce Pesto, Beurre et Parmesan.

RISOTTO CAPRESE 18.00€

Risotto, Sauce Tomate, Mozzarella di Bufala, Tomate Cherry, Basilic, Beurre et Parmesan.

SALADES

PIZZAIOLLO 15.00€

Salade Ibérique, Ananas Frais, Jambon de Parme, Oignon Rouge, Mozzarella di Bufala, Sauce Vinaigrette, Olives Taggiasche, Tomate Semi-Séchée, Tomate Cherry, Sauce Pesto, Frutti del Cappero et Crème Balsamique.

OCÉAN 16.00€

Salade Ibérique, Roquette, Saumon Fumé, Tomate Cherry, Oignon Rouge, Crevette, Ananas Frais et Balsamique.

PRINTEMPS 13.00€

Salade Ibérique, Tomate, Olives Taggiasche, Oignon Rouge, Ananas Frais, Roquette, Câpres, Tomate Séchée, Mozzarella Fraiche et Parmesan.

CAPRESE 12.50€

Tomate, Mozzarella di Bufala, Origans, Sauce Pesto, Basilic et Balsamique.

DI POLLO 14.00€

Salade Ibérique, Roquette, Tomate Cherry, Poulet Sauté, Mozzarella di Bufala, Croustons, Œuf, Noix, Avocat, Citronette et Balsamique.

POUR SE RÉGALER

POMME CRUMBLE <i>Avec Glace à la Vanille</i>	8.00€
FONDANT DOLCE SALPORE	9.30€
FONDANT AU CAMEL <i>Avec Glace à la Vanille</i>	8.00€
FONDANT AU CHOCOLAT <i>Avec Glace à la Vanille</i>	8.00€
TIRAMISU	6.50€
PANNA COTTA AU CAFÉ <i>Avec Café</i>	6.50€
PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES	6.00€
MOUSSE AU CHOCOLAT	6.00€
ANANAS	6.00€
FRUIT DE SAISON	6.00€
GLACE À LA VANILLE (2 Boules)	5.50€
GLACE À LA MANDARINE (2 Boules)	5.50€

POUR TRINQUER

VINS

**LAMBRUSCO PRIMA
ROSA ROSATO**  5.00€  17.00€
Vin Italien - Emilia-Romagna


VESCOVILE PINOT GRIGIO BIANCO  23.00€
Vin Italien - Région de la Toscane

RUBIZZO ROSSO  20.00€
Vin Italien - Région de la Toscane


**PICCINI CHIANTI RISERVA
COLLEZIONE ORO**  29.00€
Vin Italien - Région de la Sicile


PICCINI MEMORO BIANCO  25.00€
Vin Italien - Région de la Sicile


PIO CESARE L'ALTRO CHARDONNAY  35.00€
Vin Italien - Région du Piémont


PIO CESARE BARBERA D'ALBA  34.00€
Vin Italien - Région du Piémont

**QUINTA DO REGUEIRO
ALVARINHO TRAJADURA**  6.50€  17.00€
Vin Blanc Verde - Verde Melgaço

PRIMITIVO ALVARINHO  27.00€
Vin Blanc Verde - Verde Melgaço


ALLO ALVARINHO  18.00€
Vin Blanc Verde - Verde Melgaço

ADEGA 23 SÍRIA  29.00€
Vin Blanc - Beira

BELLA ELLEGANCE SAUVIGNON LANC  31.00€
Vin Blanc - Dão

AJUDA ALICANTE BOUSCHET  31.00€
Vin Rouge - Alentejo

DITADO RESERVA  35.00€
Vin Rouge - Douro

ADEGA MAYOR RESERVA  28.00€
Vin Blanc - Alentejo

ADEGA MAYOR RESERVA  28.00€
Vin Rouge - Alentejo



CAIADO  6.50€  15.00€
Vin Blanc - Alentejo


CAIADO  6.50€  15.00€
Vin Rouge - Alentejo


CAIADO  6.50€  15.00€
Vin Rosé - Alentejo


HERDADE DA AJUDA ROSÉ  6.50€  14.00€
Vin Rosé - Alentejo



**HERDADE DA AJUDA
RESERVA**  6.50€  17.00€
Vin Rouge - Alentejo



**HERDADE DA AJUDA
RESERVA**  6.50€  17.00€
Vin Blanc - Alentejo


ALLGO  21.00€
Vin Rosé - Dão


ALLGO  27.00€
Vin Rouge - Dão


ALLGO ENCRUZADO  27.00€
Vin Blanc - Dão


CALHEIROS CRUZ  6.50€  16.00€
Vin Rouge - Douro

CALHEIROS CRUZ  6.50€  16.00€
Vin Blanc - Douro

QUINTA DO CRASTO  25.00€
Vin Rosé - Douro

QUINTA DO CRASTO  26.00€
Vin Rouge - Douro

QUINTA DO CRASTO  26.00€
Vin Blanc - Douro

QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA  32.00€
Vin Rouge - Douro

QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA  30.00€
Vin Blanc - Douro

QUINTA DE ARCOSSÓ  24.00€
Vin Rouge - Trás-Os-Montes

QUINTA DE ARCOSSÓ  24.00€
Vin Blanc - Trás-Os-Montes

POUR TRINQUER

**QUINTA DOS CASTELARES ROSÉ
PINOT NOIR** 🍷 24.00€
Vin Rosé - Douro Superior

QUINTA DOS CASTELARES BIOLÓGICO 🍷 18.00€
Vin Rouge - Douro

QUINTA DOS CASTELARES BIOLÓGICO 🍷 18.00€
Vin Blanc - Douro

CASTELARES SUPERIOR 🍷 25.00€
Vin Rouge - Douro

**CASTELARES SUPERIOR
"VINHAS A NORTE"** 🍷 25.00€
Vin Blanc - Douro

VINS MOUSSEUX

DUBOIS BRUTO 🍷 5.00€ 🍷 16.00€
Cava

DUBOIS MEIO SECO 🍷 5.00€ 🍷 16.00€
Cava

DUBOIS ROSÉ 🍷 5.00€ 🍷 16.00€
Cava

**MURGANHEIRA SUPER
RESERVA BRUTO 0,37** 🍷 19.00€
Douro

**MURGANHEIRA SUPER
RESERVA BRUTO 0,75** 🍷 30.00€
Douro

**QUINTA DOS CASTELARES
CÓDEGA DE LARINHO** 🍷 28.00€
Douro

COLINAS BRUT NATURE 🍷 32.00€
Bairrada

**QUINTA DOS CASTELARES
PINOT NOIR** 🍷 36.00€
Douro

ADEGA 23 ARINTO 🍷 36.00€
Beira

CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT 🍷 96.00€

PALMER BRUT RESERVE 🍷 65.00€

APÉRITIFS

PORTO TAYLOR'S WHITE 🍷 5.00€

PORTO TAYLOR'S TAWNY 🍷 5.00€

PORTO TAYLOR'S CHIP DRY 🍷 6.00€

PORTO TAYLOR'S 10 YEARS 🍷 7.00€

PORTO TAYLOR'S 20 YEARS 🍷 15.00€

**PORTO BLACKETT PREMIUM
10 ANOS** 🍷 9.00€

**PORTO BLACKETT PREMIUM
20 ANOS WHITE** 🍷 18.00€

POUR TRINQUER

JUS NATURELS

ORANGE	5.00€
ANANAS & FRAISE	6.00€
ORANGE & FRUIT DE LA PASSION	6.00€
AU GOÛT	6.00€

SANGRIA

CHAMPAGNE	65.00€
FRUITS VERT	26.00€
BLANCHE	26.00€
FRUIT DE LA PASSION	26.00€
FRUITS ROUGES	26.00€
TROPICALE	31.00€
FRUIT DE LA PASSION (Verre 0,40L)	12.50€

BIÈRES

STELLA 0,25L	2.50€
STELLA 0,50L	5.00€
LEFFE BLONDE 0,25L	3.50€
LEFFE BRUNE 0,25L	3.50€
PANACHÉ	2.50€
TANGO	2.50€
PERONI VERMELHA	5.00€
PERONI RESERVA 0,50L	6.50€
CIDRE	3.00€

GIN

GIN 13	11.00€
TANQUERAY	8.50€
BOMBAY	8.00€
HENDRICKS	10.00€
NORDÉS	11.00€
LARIOS ROSÉ	8.00€
LARIOS 12	8.00€
BULLDOG GIN & TONIC	10.50€
BEEFEATER	7.00€
MONKEY 47	12.00€

COCKTAILS

SANS ALCOOL	6.00€
CAIPIRINHA	6.00€
MOJITO <i>Traditionnel /Fraise /Fruit de la Passion</i>	6.00€
APEROL SPRITZ	5.50€
MARGARITA	6.50€
PINÃ COLADA	6.50€
NEGRONI	6.50€
DISARONNO SOUR	6.50€
VILLA MASSA & TONIC	7.50€
FRANGELICO & GINGER ALE	6.50€

POUR TRINQUER

EAU

FASTIO 1L	3.00€
FASTIO 0,5L	2.00€
SAN PELLEGRINO	2.50€
SAN PELLEGRINO 0.75L	4.00€
PEDRAS 0,25L	2.00€
PEDRAS 0,50L	3.00€

RÉFRIGÉRANTS

COCA-COLA	2.50€
COCA-COLA ZERO	2.50€
FANTA	2.50€
NESTEA	2.50€
SPRITE	2.50€
NORDIC	2.50€

WHISKEY

CARDHU	9.50€
BULLEIT BOURBON	10.00€
JB	6.50€
JB 15 ANOS	8.00€
WILLIAM LAWSON'S 13 ANOS	7.50€

EAU DE VIE

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€

LIQUEURS

LIMONCELLO	3.00€
AMANDE AMÈRE	5.00€
BEIRÃO	5.00€
BAILEYS	5.00€

CAFÉTARIA

CAFÉ	1.40€
DÉCAFÉINÉ	1.40€
CAFÉ AU LAIT (+ DE LAIT)	1.40€
CAFÉ AU LAIT (+ DE CAFÉ)	1.40€
CARIOCA AU CAFÉ	1.40€
CAFÉ AU LAIT (1:1)	2.00€
THÉ	2.00€

DOLCE SAPORE

O SABOR ITALIANO



HORAIRE

Fermé

Mercredi (Repos Hebdomadaire)

Ouvert

Lundi à Mardi – Jeudi à Dimanche
12:00 à 23:30

Menu Digital



www.dolcesaporepizzeria.com

WIFI PASSWORD: sabordeitalia

Boîte à pizza à emporter + 1.00€/Unit. Droit de bouchon + 3.00€/Unit. Taxe sur les desserts + 5.00€/Unit.
(Uniquement en service de salle)

Aucun plat, produit alimentaire ou boisson, y compris le couvert, ne peut être facturé s'il n'a pas été demandé par le client ou s'il n'a pas été utilisé par le client (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 notre personnel : céréales contenant du gluten, crus tacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait (y compris le lactose), noix, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfates, lupins et mollusques. N'oubliez pas que nos produits sont préparés dans des environnements qui ne sont pas totalement exempts d'allergènes, et qu'il existe donc toujours un risque potentiel de contamination croisée. (Règlement (UE) n° 1169/2011 du 25 octobre)

L'échange d'ingrédients n'est pas accepté.