

DOLCE SAPORE

O SABOR ITALIANO



POUR OUVRIR L'APÉTIT

PAIN 2.50€

SOUPE AUX LÉGUMES  3.00€

SOUPE DE TOMATE  6.00€

PAIN À L'AIL AVEC FROMAGE  4.50€

PAIN À L'AIL AC FROMAGE ET VENTRICINE 5.50€

GNOCCHI FRIT  5.00€

AILES DE POULET 11.00€

CARPACCIO DE BRESAOLA 18.50€

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 14.50€

PLATEAU DOLCE SAPORE (2 pers.) 22.00€

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

BRUSCHETTA NONNA (4 unités) 11.50€

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) 13.00€

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

BRUSCHETTA TRILOGIE (3 unités) 13.00€

3 Saveurs Différentes

BRUSCHETTA DOLCE SAPORE (4 unités) 12.00€

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.

SUSHI DS (4 unités) 16.00€

Sushi à Base de Pâte à Pizza.

JAMBON FUMÉ & GNOCCHI 13.00€

PORTION DE FRITES 3.00€

POUR MANGER AVEC PLAISIR

PIZZAS

DOLCE SAPORE 23.00€

Sauce Tomate, Mozzarella, Pomme, Speck, Tomate Cherry, Noix, Miel et Burrata.

FICHI E CRUDO ● 23.50€

Mozzarella Fior di Latte, Tomate Cherry Rôtie au Four à Bois, Figue Biologique, Jambon Porc Noir Bolota, Gorgonzola Dop, Burrata et Pistache.

ARDENTE 19.00€

Sauce Tomate, Mozzarella, Salami Piquant, Ananas Frais et Crevette Sautée.

VENEZA 20.00€

Sauce Tomate, Mozzarella Fraîche, Bresaola, Roquette, Copeaux de Parmesan, Filet d' Huile d' Olive Extra Vierge et Lime.

NONNA TERESA 18.50€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon de Parme, Roquette, Tomate Cherry, Copeaux de Parmesan, Origans et Filet d' Olive Extra Vierge.

SALMONE 22.50€

Sauce Tomate, Mozzarella, Roquette, Tomate Cherry, Saumon Fumé, Amande Tranchée, Copeaux de Parmesan, Burrata et Balsamique.

SOLEO MIO 19.50€

Sauce Tomate, Mozzarella, Ventricine, Spack, Oignon Rouge, Olive Taggiasche, Œuf, Copeaux de Parmesan et Origans.

D'EL MAR 17.00€

Sauce Tomate, Mozzarella, Roquette, Crevette à l' Ail et Sauce Aigre-Douce

NAPOLI 18.00€

Sauce Tomate, Mozzarella di Bufala, Anchois, Frutti del Capperio, Tomate Semi-Séchée et Filet d' Huile D' Olive Extra Vierge.

DOM RAFAEL 18.00€

Sauce Tomate, Mozzarella di Bufula, Tomate Semi-Séchée, Salami Piquant, Ananas Frais, Copeaux de Parmesan et Crème Balsamique.

GÉNOVA 18.50€

Sauce Tomate, Mozzarella, Crevette Sautée, Ananas Frais, Oignon Rouge et Thon.

AOSTA 22.50€

Sauce Pesto Genovese, Mozzarella Fior di Latte, Jambon San Daniel, Tomate Semi-Séchée.

BELLA ITÁLIA 20.50€

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

BOLOGNA ● 19.50€

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

MARLUZZA 21.50€

Sauce Tomate, Mozzarella, Bacon, Crevette Sautée, Roquette, Tomate Semi-Séchée, Burrata et Basilic.

CAMPOBASSO ● 22.50€

Scamorza Affumicata, Mozzarella di Bufala, Mortadelle à la Pistache, Burrata, Copeaux de Truffe, Parmigiano Reggiano et Parfumée avec des Feuilles de Basilic.

L'AQUILA 22.50€

Sauce Pesto Genovese, Mozzarella Fior di Latte, Bresaola, Burrata, Pignons et Aromatisée avec un Filet de Miel.

MILANO 22.50€

Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Roquette, Jambon San Daniel, Tomate Semi-Séchée, Oignon Caramélisé et Burrata.

FORMAGGIOSA ● 24.50€

Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola, Poire Caramélisée, Noix, Jambon Bolota et Filet de Miel.

DI TRUFA ● 25.00€

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

4 FORMAGGI ● 14.00€

Mozzarella, Provolone Fumé, Parmesan et Gorgonzola.

FIRENZE 22.50€

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 14.50€

Sauce Tomate, Mozzarella, Champignons Frais, Bacon, Salami Piquant, Œuf, Tomate Cherry, Parmesan, Balsamique, Olives Taggiasche, Origans et Frutti del Capperio.

CALZONE CAPRI 14.50€

Sauce Tomate, Mozzarella Fior di Latte, Jambon, Saucisse, Champignons Frais, Oignon Caramélisé et Sauce Pesto.

NONNA VITÓRIA 14.50€

Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon Extra, Salami Piquant, Poivrons, Champignons Frais, Olives Taggiasche et Origans avec Filet D' Huile D' Olive Extra Vierge.

DIAVOLA 14.00€

Sauce Tomate, Mozzarella, Ventricine Calabrese Piquant et Basilic.

 Suggestion du Chef

 Calzone

 Végétariennes

 Piquantes

● Blanches

POUR MANGER AVEC PLAISIR

PEPPERONI

14.00€

Sauce tomate, Mozzarella, Salami Piquant, Œuf, Olive Taggiasche et Origans.

MARGHERITA

11.00€

Sauce tomate, Mozzarella et Basilic.

BUFALA

12.50€

Sauce tomate, Mozzarella di Bufala, tomate cherry parfumé à l'ail, Basilic et filet d'huile d'olive extra vierge.

CAMPONESA

14.00€

Sauce tomate, Mozzarella, légumes grillés, frutti del capperio, olives taggiasche, tomate cherry, tomate semi-séchée, Basilic, champignons frais et origans.

BOLOGNESE

12.50€

Mozzarella, Bolognaise, Parmesan et Origans.

MAMMA MARIA

13.50€

Sauce tomate, tomate cherry, Mozzarella, champignons frais, ananas frais, bacon et origans.

Fais ta propre Pizza !

BASE DE PIZZA

11.00€

Sauce tomate et Mozzarella.

INGRÉDIENTS:

CLASSIQUES

+1.50€/chacun

Jambon, Poulet, Saucisse, Chorizo, Bacon, Bolognaise, Thon, Champignons, tomate cherry, maïs, poivrons, roquette, oignon rouge, oignon caramélisé, olives taggiasche, ananas, Œuf et frutti del capperio.

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 et Burrata.

GOLD

+6.00€/chacun

Saumon fumé, Bresaola et truffe.

PÂTES

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

17.50€

Pâtes fraîches, Bolognaise, Bechamel, Parmesan, Mozzarella, Basilic et Origans.

PENNE ALLA BOLOGNESE

14.00€

Sauce tomate, Bolognaise et Parmesan.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

14.00€

Bacon, Œuf et Parmesan.

SPAGHETTI NERO

21.00€

Spaghetti Nero, Crevette, Poulpe, Calamar, Coque et Moule.

RIGATONI AL FORNO

16.00€

Rigatoni, Bacon, Bolognaise, Parmesan et Olives Taggiasche.

PASTA TRUFATA

23.00€

Sélection de champignons sauvages, Parmesan, truffe et persil.

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.



Piquantes



Végétariennes

POUR MANGER AVEC PLAISIR

PLATS

FRANCESINHA DOLCE SAPORE 18.00€

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

BISTECA DOLCE SAPORE 18.00€

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

NOSTRU BIFE 45.00€

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

BERINJELA ALLA PARMIGIANA 16.50€

Aubergine, Sauce Tomato, Mozzarella, Parmesan et Basilic.

RISOTTO DI GAMBERETTI 21.00€

Risotto, Gambas et Beurre.

RISOTTO SILVESTRE 19.00€

Risotto, Trilogie de Champignons Sauvages, Beurre et Parmesan.

ASPARAGUS RISOTTO 20.00€

Risotto, Asperges, Beurre et Parmesan.

RISOTTO CAPRESE 19.00€

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

SALADES

PIZZAIOLLO 16.00€

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

OCÉAN 17.50€

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

BURRATA 18.50€

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

CAPRESE 12.50€

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

DI POLLO 16.00€

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

POUR SE RÉGALER

POMME CRUMBLE 9.00€
Avec Glace à la Vanille

FONDANT AU CARAMEL 9.00€
Avec Glace à la Vanille

FONDANT AU CHOCOLAT 9.00€
Avec Glace à la Vanille

TIRAMISU 7.00€

PANNA COTTA AU CAFÉ 7.00€
Avec Café

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES 6.50€

MOUSSE AU CHOCOLAT 6.50€

ANANAS 6.00€

FRUIT DE SAISON 6.00€

	1 Balle	2 Balles
GLACE À LA VANILLE	3.50€	6.00€

GLACE À LA MANDERINE	3.50€	6.00€
----------------------	-------	-------

GLACE AUX FRUITS ROUGES	3.50€	6.00€
-------------------------	-------	-------

GLACE AU CHOCOLAT	3.50€	6.00€
-------------------	-------	-------

GLACE FRUIT DE LA PASSION	3.50€	6.00€
---------------------------	-------	-------

GLACE AUX PISTACHES	3.50€	6.00€
---------------------	-------	-------

GLACE À LA POMME VERTE	3.50€	6.00€
------------------------	-------	-------

POUR TRINQUER

JUS NATURELS

ORANGE	5.00€
ANANAS & FRAISE	6.00€
ORANGE & FRUIT DE LA PASSION	6.00€
AU GOÛT	6.00€
LIMONADE	3.50€
<i>Citron /Fraise /Fruit de la Passion</i>	

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	2.70€
STELLA 0,50L	5.20€
LEFFE BLONDE 0,25L	3.70€
LEFFE BRUNE 0,25L	3.70€
PANACHÉ	2.70€
TANGO	2.70€
PERONI VERMELHA	5.20€
PERONI RESERVA 0,50L	6.70€
CIDRE	3.20€

GIN

GIN 13	12.50€
TANQUERAY	10.00€
BOMBAY	9.50€
HENDRICKS	11.50€
NORDÉS	12.50€
LARIOS ROSÉ	9.50€
LARIOS 12	9.50€
BULLDOG GIN & TONIC	12.00€
BEEFEATER	8.50€
MONKEY 47	13.50€

COCKTAILS

SANS ALCOOL	7.00€
<i>Fraise /Fruit de la Passion</i>	
CAIPIRINHA	6.50€
MOJITO	8.00€
<i>Traditionnel /Fraise /Fruit de la Passion</i>	
APEROL SPRITZ	6.00€
MARGARITA	7.00€
<i>Fraise /Fruit de la Passion</i>	
PINÃ COLADA	7.00€
NEGRONI	7.00€
DISARONNO SOUR	7.00€
VILLA MASSA & TONIC	8.00€
FRANGELICO & GINGER ALE	7.00€
EXPRESSO MARTINI	8.00€
MOSCOW MULE	8.50€
PISCO SOUR	8.50€
COSMOPOLITAN	7.50€

POUR TRINQUER

EAU

FASTIO 1L	3.50€
FASTIO 0,5L	2.25€
SAN PELLEGRINO	2.75€
SAN PELLEGRINO 0.75L	4.50€
PEDRAS 0,25L	2.25€
PEDRAS 0,50L	3.50€

RÉFRIGÉRANTS

COCA-COLA	2.70€
COCA-COLA ZERO	2.70€
FANTA	2.70€
ICE TEA	2.70€
SPRITE	2.70€
NORDIC	2.70€

WHISKEY

CARDHU	9.50€
JB 15 ANOS	8.00€
JAMESON	8.00€
JAMESON BLACK	10.00€
OLD PARR	10.00€
BUSHMILL'S	7.00€
BUSHMILL'S 16 ANOS	16.00€
BUSHMILL'S 10 ANOS	9.50€
BUSHMILL'S BLACK BUSH	8.00€
CHIVAS 12	12.00€
FOUR ROSES	12.00€
DEACON	15.00€

EAU DE VIE

CRF	7.00€
BAGACEIRA	7.00€
BAGACEIRA VELHA	7.50€
FAMILY	7.00€
COGNAC COURVOISIER	10.50€
COGNAC HENNESSY	11.00€
DIPLOMÁTICO RON	11.00€
GAND MARNIER	10.00€
CROFT	5.50€
GRAPPA	6.00€
GRAPPA ENVELHECIDA	8.00€

LIQUEURS

LIMONCELLO	3.00€
AMANDE AMÈRE	5.00€
BEIRÃO	5.00€
MACIEIRA CREME (BAILEYS)	6.00€
TEQUILA CHOCOLATE	6.00€

CAFÉTARIA

CAFÉ	1.50€
DÉCAFÉINÉ	1.50€
CAFÉ AU LAIT (+ DE LAIT)	1.50€
CAFÉ AU LAIT (+ DE CAFÉ)	1.50€
CARIOCA AU CAFÉ	1.50€
CAFÉ AU LAIT (1:1)	2.20€
THÉ	2.00€
CHOCOLAT CHAUD	3.50€
CAPPUCCINO	3.00€

POUR TRINQUER

VINS

LAMBRUSCO PRIMA ROSA ROSATO  5.50€  18.00€
Vin Italien - Emilia-Romagna

VESCOVILE PINOT GRIGIO BIANCO  24.00€
Vin Italien - Région de la Toscane

RUBIZZO ROSSO  21.00€
Vin Italien - Région de la Toscane

PICCINI CHIANTI RISERVA COLLEZIONE ORO  30.00€
Vin Italien - Région de la Sicile

PICCINI MEMORO BIANCO  26.00€
Vin Italien - Région de la Sicile

PIO CESARE L’ALTRO CHARDONNAY  36.00€
Vin Italien - Région du Piémont

PIO CESARE BARBERA D’ALBA  35.00€
Vin Italien - Région du Piémont

QUINTA DO REGUEIRO ALVARINHO TRAJADURA  7.00€  18.00€
Vin Blanc Verde - Verde Melgaço

PRIMITIVO ALVARINHO  28.00€
Vin Blanc Verde - Verde Melgaço

ALLO ALVARINHO  19.00€
Vin Blanc Verde - Verde Melgaço

ADEGA 23 SÍRIA  30.00€
Vin Blanc - Beira

BELLA ELLEGANCE SAUVIGNON LANC  32.00€
Vin Blanc - Dão

AJUDA ALICANTE BOUSCHET  32.00€
Vin Rouge - Alentejo

DITADO RESERVA  36.00€
Vin Rouge - Douro

ADEGA MAYOR RESERVA  29.00€
Vin Blanc - Alentejo

ADEGA MAYOR RESERVA  29.00€
Vin Rouge - Alentejo

CAIADO  7.00€  16.00€
Vin Blanc - Alentejo

CAIADO  7.00€  16.00€
Vin Rouge - Alentejo

CAIADO  7.00€  16.00€
Vin Rosé - Alentejo

HERDADE DA AJUDA ROSÉ  7.00€  15.00€
Vin Rosé - Alentejo

HERDADE DA AJUDA RESERVA  7.00€  18.00€
Vin Rouge - Alentejo

HERDADE DA AJUDA RESERVA  7.00€  18.00€
Vin Blanc - Alentejo

ALLGO  22.00€
Vin Rosé - Dão

ALLGO  28.00€
Vin Rouge - Dão

ALLGO ENCRUZADO  28.00€
Vin Blanc - Dão

CALHEIROS CRUZ  7.00€  17.00€
Vin Rouge - Douro

CALHEIROS CRUZ  7.00€  17.00€
Vin Blanc - Douro

QUINTA DO CRASTO  26.00€
Vin Rosé - Douro

QUINTA DO CRASTO  27.00€
Vin Rouge - Douro

QUINTA DO CRASTO  27.00€
Vin Blanc - Douro

QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA  33.00€
Vin Rouge - Douro

QUINTA DA SEQUEIRA RESERVA  31.00€
Vin Blanc - Douro

QUINTA DE ARCOSSÓ  25.00€
Vin Rouge - Trás-Os-Montes

QUINTA DE ARCOSSÓ  25.00€
Vin Blanc - Trás-Os-Montes

POUR TRINQUER

**QUINTA DOS CASTELARES ROSÉ
PINOT NOIR**  25.00€

Vin Rosé - Douro Superior

QUINTA DOS CASTELARES BIOLÓGICO  19.00€

Vin Rouge - Douro

QUINTA DOS CASTELARES BIOLÓGICO  19.00€

Vin Blanc - Douro

CASTELARES SUPERIOR  26.00€

Vin Rouge - Douro

**CASTELARES SUPERIOR
“VINHAS A NORTE”**  26.00€

Vin Blanc - Douro

VINS MOUSSEUX

DUBOIS BRUTO  5.50€  17.00€

Cava

DUBOIS MEIO SECO  5.50€  17.00€

Cava

DUBOIS ROSÉ  5.50€  17.00€

Cava

**MURGANHEIRA SUPER
RESERVA BRUTO 0,37**  20.00€

Douro

**MURGANHEIRA SUPER
RESERVA BRUTO 0,75**  31.00€

Douro

**QUINTA DOS CASTELARES
CÓDEGA DE LARINHO**  29.00€

Douro

COLINAS BRUT NATURE  33.00€

Bairrada

**QUINTA DOS CASTELARES
PINOT NOIR**  37.00€

Douro

ADEGA 23 ARINTO  37.00€

Beira

CHAMPAGNE

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT  97.00€

PALMER BRUT RESERVE  66.00€

APÉRITIFS

PORTO TAYLOR’S WHITE  6.00€

PORTO TAYLOR’S TAWNY  6.00€

PORTO TAYLOR’S CHIP DRY  7.00€

PORTO TAYLOR’S 10 YEARS  8.00€

PORTO TAYLOR’S 20 YEARS  16.00€

**PORTO BLACKETT PREMIUM
10 ANOS**  10.00€

**PORTO BLACKETT PREMIUM
20 ANOS WHITE**  19.00€

DOLCE SAPORE

O SABOR ITALIANO



HORAIRE

Ouvert

Tous les jours

12:00 à 22:30

Menu Digital



www.dolcesaporepizzaria.com

WIFI PASSWORD: sabordeitalia

Boîte à pizza à emporter

+ 1.00€/Uni. (Uniquement en service de salle)

Droit de bouchon

+ 5.00€/Uni.

Taxe sur les desserts

Jusqu'à 10 personnes+ 7.50€

+10 personnes + 10.00€

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.