

dinapoli
SAVOUREZ L'ITALIE  



Fondé en 2018, le restaurant Dinapoli vous accueille en famille ou entre amis dans une ambiance industrielle chic, agréable et chaleureuse. Venez déguster nos pizzas au feu de bois et de savoureuses spécialités italiennes cuisinées avec des produits frais de qualité, sélectionnés chez des artisans locaux en Italie.

Benvenuto é buona degustazione !

Pensez à bien réserver votre table au 04.78.67.44.65

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux



www.le-dinapoli.fr

ANTIPASTI

Burrata

Burrata, huile d'olive, basilic et son mesclun

8.50

Duo de burrata

Duo de burrata, huile d'olive, basilic et huile de truffe, accompagné de son mesclun

13.90

Trio de burrata

Trio de burrata, huile d'olive et basilic, huile de truffe, purée de fraise et basilic, accompagné de son mesclun

18.90

Coctkail de crevettes

Crevettes, sauce cocktail et son mesclun

11.90

Poulpe à la sicilienne

Poules, tomates, échalotte, citron et persil

13.90

Antipasti della casa

Charcuteries catégorie supérieure, sans VSM, sans colorant et légumes de saison grillés

18.90

Pizza bianca

Pizza blanche, huile d'olive et herbes de provence

8.90

INSALATA

Salade César

Mesclun, poulet pané, tomates, pétales de parmesan, croutons et sauce César

14.90

Salade caprese

Tomates colorées, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic

14.90

Salade della casa

Mesclun, figues fraîches, miel, chèvre frais, noix et tomates cerises

15.90

Salade moza melone

Roquette, saumon fumé, mozzarella di Bufala, melon, tomates cerises, basilic et vinaigre balsamique

15.90

Carpaccio alla burrata

17.90

Fines lamelles de bœuf assaisonnées par notre Chef, Burrata et pommes de terre au four

Boccoccini

22.90

Escalope de veau gratinée, jambon, accompagnée de tortiglioni à la crème de cèpes ou à la truffe

Milanese gratinata alla Dinapoli

19.90

Escalope de volaille gratinée accompagnée de spaghetti sauce tomate ou arrabiata

Pesce del giorno

21.90

Dorade ou bar entier grillé à la plancha accompagné de pommes de terre au four ou d'un wok de légumes de saison

Bistecca di manzo alla griglia

26.90

Entrecôte ou Faux-filet de boeuf grillé (maturation environ 3 semaines), accompagné de pommes de terre au four ou d'un wok de légumes de saison et d'une sauce au choix

Grigliata mista de carne

32.90

Côtes d'agneau, brochette de poulet à la sicilienne et faux-filet accompagné de pommes de terre au four ou d'un wok de légumes de saison et d'une sauce au choix

Sauces supplémentaires

3.90€

- Crème de cèpes
- Sauce poivre
- Sauce gorgonzola

Accompagnements
supplémentaires 4.50€

Pommes de terre au four ou Wok de légumes de saison

Tortiglioni à la crème de cèpes	13.50
Tortiglioni, crème de cèpes et parmesan	
Penne all'arrabbiata	13.00
Penne, sauce tomate piquante et parmesan.	
Tortiglioni al tonno	13.90
Tortiglioni, thon, câpres, tomates cerise, huile d'olive et basilic	
Lasagne alla Bolognese	15.90
Lasagnes de bœuf à la bolognaise et parmesan cuites au feu de bois.	
Risotto ai frutti di mare	19.50
Risotto arborio, crevettes, poulpes, moules, calamars, pesto et fromage italien.	
Carbonara la vera	15.50
Spaghetti, lardons, oeuf, parmesan	
Spaghetti ai frutti di mare	19.50
Spaghetti à la sauce tomate, moules, crevettes, calamars et poulpes.	
Spaghetti con polpette	15.90
Boulettes de bœuf à l'italienne faites maison, sauce tomate ou sauce arrabiata, parmesan et spaghetti.	
Tortiglioni al tartufo	16.50
Tortiglioni à la crème, truffe et parmesan.	
Spaghetti alla checca	15.50
Sauce tomate ou arrabiata, burrata, basilic, parmesan et filet d'huile d'olive.	

Margherita

11.00

Sauce tomate, mozzarella

Tonnata

14.00

Sauce tomate, mozzarella, oignons, thon, poivrons et olives piquantes

Sole mediterranee

18.50

Crème fraîche, mozzarella, jambon, roquette, figues fraîches, chèvre, noix et miel

Peperoni

15.50

Sauce tomate, mozzarella, chorizo, poivrons, oignons et olives piquantes

Frutti di mare

18.50

Sauce tomate, mozzarella, crevettes, moules, calamars, poulpes

Burratina

16.50

Crème fraîche, burrata, tomates séchées, oignons confits, roquette, pétales de parmesan et olives

Il salmone

17.00

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, roquette et sauce pesto

La Chef

17.50

Sauce tomate, mozzarella di Buffalo, tomates cerises, aubergines, courgettes, roquette, jambon, pétales de parmesan et olives

Dinapoli

17.50

Crème fraîche, mozzarella, poulet mariné à l'italienne, champignons, sauce fromagère et pesto

Tartufo

18.50

Crème fraîche, mozzarella di Buffala, jambon, crème de truffe, oignons confits, roquette et tomates cerises

Orientale

14.00

Sauce tomate, mozzarella, merguez, poivrons, oignons et olives piquantes

Regina

14.00

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons, olives

Quattro fromaggi

15.00

Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, taleggio

CALZONE

Salmone

17.00

Crème fraîche, saumon fumé, fromage italien, roquette, pesto, oignons confits

Proscuito

16.90

Sauce tomate, crème de burrata, jambon, roquette, mozzarella di Buffala, huile d'olive

Vegetariana

16.90

Crème fraîche, crème de burrata, oignons confits, courgettes, aubergines, tomates cerises, roquette et huile d'olive

M E N U
S C A P P A R E

3 6 . 5 0

Salade du Chef
+
Boccoccini
ou
Pesce del giorno
+
Dessert au choix
+
Boisson au choix
sauf cocktails

M E N U
D I N A P O L I

4 9 . 9 0

Antipasti della casa
ou
Duo de burrata
+
Bisteca o finto
+
Dessert au choix
+
Boisson au choix
sauf cocktails

M E N U P E R B A M B I N I

- 10 ans

8 . 5 0

Mini pizza Margherita
ou
Penne bolognese

+

Capri-Sun

COCKTAILS MAISON

Virgin Mojito 6.50

Menthe fraîche, citron vert, sucre

Caribbean sun 6.50

Jus d'orange, fruit de la passion et kiwi

Virgin mojito fraise 7.50

Menthe fraîche, citron vert, sucre et purée de fraise

Spritz 6.50

Sirop d'orange spritz, limonade

Virgin mojito passion 7.50

Menthe fraîche, citron vert, sucre et purée de fruit de la passion

Coconut King 6.50

Jus d'ananas, crème de coco

Limonata della casa 6.50

Citronnade faite maison

Paradise dream 6.90

Jus d'ananas, fraise, framboise et pêche blanche.

BOISSONS

Soda 3.50

Coca Cola Original/Zéro/Cherry, Schweppes, Ice Tea, Sprite, Fanta...

Diabolo limonade 3.50

Grenadine, pêche, menthe, cassis, fraise, violette, citron ...

Eau pétillante 3.00

1/2 bouteille de San Pellegrino ou Perrier

Sirop à l'eau 3.50

1/2 Evian avec un sirop au choix

Bière 0% alcool 4.00

Redbull 4.00

Jus de fruit 4.00

Orange, fraise et kiwi

Eau plate 2.50

1/2 bouteille Evian

Supplément sirop 1.00

Grenadine, pêche, menthe, cassis, fraise, violette, citron ...