

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

Pollo al tartufo 	13.90
Suprême de volaille toasté, crème de truffe, parmesan et mesclun	
Bruschetta alla Dinapoli 	12.90
Sauce tomate, mozzarella di Buffala, thon ou lardinatte	
Burrata	8.50
Burrata, huile d'olive, basilic et son mesclun	
Duo de burrata	13.90
Duo de burrata, huile d'olive, basilic et huile de truffe, accompagné de son mesclun	
Trio de burrata	18.90
Trio de burrata, huile d'olive et basilic, huile de truffe, purée de fraise et basilic, accompagné de son mesclun	
Pizza bianca	8.90
Pizza blanche, huile d'olive et herbes de provence	

Salade César

14.90

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

Salade caprese

14.90

Tomates, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic

Salade della casa

15.90

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

Salade Dinapoli New!

15.90

Mesclun, pommes de terre, lardinettes, pastrami de boeuf, croutons, tomates séchées et huile de truffe

Antipasti della casa

18.90

Assortiment de charcuteries catégorie supérieure, sans VSM, sans colorant, légumes de saison grillés et mesclun

Carpaccio alla burrata

17.90

Fines lamelles de boeuf crue assaisonnées par notre Chef et burrata

Boccoccini	23.50
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, jambon, accompagnée de spaghetti sauce tomate ou arrabiata	
Salmone alla cartoccia 	22.00
Saumon frais à la sauce vierge accompagné de pommes de terre au four ou d'un wok de légumes de saison	
Cotelettes d'agneau à la sicilienne 	24.90
Cotelettes d'agneau assaisonnées par notre Chef accompagné de polenta	
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	
Osso buco 	23.50
Jarret de veau en sauce accompagné de polenta	

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 ou Polenta

Penne ai gambereto 	16.90
Penne, sauce pesto, crevettes et parmesan	
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	
Lasagne al salmone 	16.50
Lasagnes au saumon fraise, ricotta et épinards cuites au feu de bois	
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	

PIZZA

Margherita

11.00

Sauce tomate, mozzarella

Tonnata

14.00

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

La Vera

14.50

Sauce tomate, mozzarella di Bufala, basilic frais, tomates cerises et huile d'olive

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

17.50

Crème fraîche, mozzarella, ricotta, épinards, saumon frais et tomates cerises

La Milanaise

15.50

Sauce tomate, mozzarella, poulet pané, champignon, poivrons

La Prosciutto

17.50

Sauce tomate, mozzarella di Bufala, tomates cerises, aubergines, coeurs d'artichauts, courgettes, roquette, jambon, pétales de parmesan et olives

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 ou crème champignon, mozzarella, jambon, champignons, olives	
Quattro Fromaggi	15.00
Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, taleggio	
La Manzo 	16.50
Crème fraîche, mozzarella, ricotta, épinards, viande hachée, tomates cerises	
Vegetariana	16.90
Sauce tomate, oignons confits, courgettes, aubergines, tomates cerises, coeurs d'artichaut, roquette et pétales de parmesan	
Dinapoli	17.50
Crème fraîche, mozzarella, poulet mariné à l'italienne, champignons, sauce fromagère et pesto	
El Capo 	16.50
Pizza du chef : Crème fraîche, mozzarella, citrons confits, anchois, burrata, tomates cerises et basilic frais,	

MENU
SCAPPARE

36.50

Salade du Chef
+
Boccoccini
ou
Salmone alla cartoccia
+
Dessert au choix
+
Boisson au choix
sauf cocktails

MENU
DINAPOLI

49.90

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

MENU PER BAMBINI

- 10 ans

8.50

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 ...