

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

Sélection de tomates, burrata crémeuse, huile d'olive et basilic

Salade della casa

15.90

Mesclun, figues, 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 accompagnées 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 frais, 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

Sauce tomate, mozzarella

11.00

Tonnata

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

14.00

La Vera

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

14.50

Peperoni

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

15.50

Frutti di mare

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

18.50

Burratina

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

16.50

Il Salmone

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

17.50

La Milanaise

Sauce tomate, mozzarella, poulet pané, champignon, poivrons

15.50

La Prosciutto

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

17.50

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	
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'artichauts, 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

Mini pizza Margherita
ou
Penne bolognese

+

Capri-Sun



COCKTAILS MAISON

Virgin Mojito	6.50	Caribbean sun	6.50
Menthe fraîche, citron vert, sucre		Jus d'orange, fruit de la passion et kiwi	
Virgin mojito fraise ou passion	7.50	Spritz	6.50
Menthe fraîche, citron vert, sucre et purée de fraise ou passion		Sirop d'orange spritz, limonade	
Limonata della casa	6.50	Coconut King	6.50
Citronnade faite maison		Jus d'ananas, crème de coco	
		Paradise dream	6.90
		Jus d'ananas, fraise, framboise et pêche blanche.	

BOISSONS

NOUVEAU Limonade artisanale sicilienne 3.80
Citron, Mandarine, Orange, Citron vert et mandarine

Eau plate	2.50	Diabolo limonade	3.50
1/2 bouteille Evian		Grenadine, pêche, menthe, cassis, fraise, violette, citron ...	
Eau pétillante	3.00	Sirop à l'eau	3.50
1/2 bouteille de San Pellegrino ou Perrier		1/2 Evian avec un sirop au choix	
Bière 0% alcool	4.00	Soda	3.50
Jus de fruit	4.00	Coca Cola Original/Zéro/Cherry, Schweppes, Ice Tea, Sprite, Fanta...	
Orange, fraise et ananas		Supplément sirop	1.00
Redbull	4.00	Grenadine, pêche, menthe, cassis, fraise, violette, citron ...	