



DOPPIOZERO

RISTORANTE

ENTRATE

ENTRÉES

SALUMI E FORMAGGI 20.-/35.-

Charcuterie italienne en chiffonade,
trio des fromage, miel piquant, noix
tostée et fruit de saison

MELANZANE ALLA PARMIGIANA 17.-/25.-

Parmigiana d'aubergines, huile basilic
et chips de grana

INSALATA DI POLIPO 25.-/35.-

Salade composée, poulpe, pommes
de terre vapeur, pesto, olives et
tomates séchées

“PITTICELLE” DELLA MAMMA 15.-(4P)/30.-(10P)

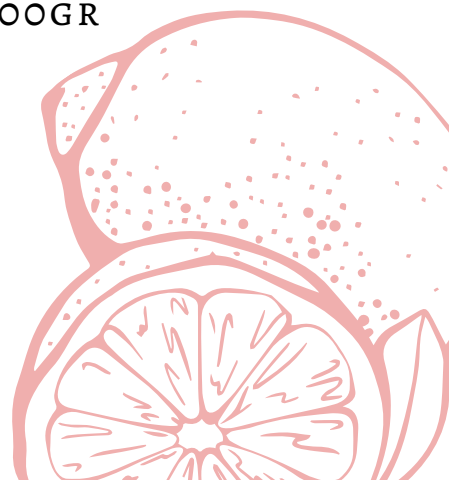
Frittelle de courgettes en tempura
façon calabrese

BRUSCHETTA TRADIZIONALE 28.-(10P)

Tomate concassée, basilic, oignon caramélisée et
crème de burrata sur lit de roquette
Variation possible N'Duja 30.-(10p)

FRITTURINA DI CALAMARI 25.-150GR/33.-300GR

Calamars frits sur lit de roquette avec
mayo de mer





DOPPIOZERO

RISTORANTE

INSALATE

SALADES

INSALATA VERDE 7.-

Salade mesclun

INSALATA DI POMODORINI 10.-

Tomates cerise, basilique et copeaux de grana

INSALATA MÊLÉE 11.-

Salade mêlée, crudités et tomate

INSALATA CON BURRATA 27.-

Mozzarella Burrata, légumes grillés, tomates, crudités, fruits de saison, copeaux de grana, roquette, huile d'olive et citron

INSALATA NIZZARDA 27.-

Thon, haricots verts, tomates, pommes de terre, œufs dur, olive, oignon, anchois, crudités, fruits de saison et vinaigrette balsamique

INSALATA BRESAOLA 28.-

Salade roquette, bresaola, tomates, crudités, fruit de saison, copeaux de grana, et légumes grillés

INSALATA DI POLLO 30.-

Salade mesclun, poulet, guanciaie rôti, tomates, chips et copeaux de grana, croutons de pain et sauce Cesare

INSALATA CAPRESE 26.-

Tomates rondes, mozzarella de Bufflonne et coulis de basilic.

Idée!!! avec mortadella à la truffe +4.-

INSALATA DI DAVIDE 29.-

Salade roquette, N'duja, bufala et burrata, oignons caramélisés, crudités, fruits de saison grana, huile de pesto et tomates séchées

INSALATA DOPPIOZERO 30.-

Salade mesclun, saumon fumé, guacamole, chips de grana, oignons caramélisée, crudités des legumes et croûtons

Idée!!! à la truffé: sans le guacamole mais huile de truffé et burrata 100gr +5.-



FACCIAMO ANCHE:

POMODORO 20.-

ARRABBIATA 20.-

AMATRICIANA 22.-



DOPPIOZERO

RISTORANTE

PASTA

PÂTES

1- SCEGLI LA PASTA :

Choisissez votre type de pâtes :

PÂTES FAITES MAISON OU PÂTÉS SÈCHES: SPAGHETTI / PENNE / TAGLIATELLE

2- E ORA LA SALSA :

Choisissez votre sauce :

CARBONARA 27.-

Joue de porc Guanciale, oeuf, Pecorino romain et poivre

PESTO 25.-

Pesto de basilic fait maison

Idée!!! avec burrata, tomate séchées et pignon de pain +5.-

ALLE VONGOLE 30.-

Coques, tomates cerises

COZZE 29.-

Moules, tomates concassés, crème de burrata et chapelure parfumée aux herbes

SALSA POLPETTE DELLO CHEF 27.-

Boulettes de viande de boeuf, sauce tomate chips de grana

BOLOGNESE 26.-

Viande hachée de boeuf, sauce tomate

AL TARTUFO 27.-

Sauce à la crème aromatisée à la Truffe et copeaux de grana

N'DUJA 30.-

Chère de porc piquant calabraise, sauce tomate, oignons caramélisés,
olives noires et crème de burrata

PASTA AL SALMONE 30.-

Saumon fumée sauce rosée (tomate et crème) et huile au persil

LASAGNA 27.-

Lasagnes traditionnelles de bœuf

RAVIOLI CACIO & PEPE 32.-

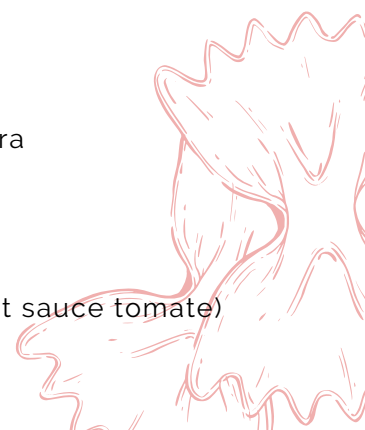
Raviolis farcie fromage de brebis et poivre en sauce carbonara

GNOCCHI ALLA SORRENTINA 25.-

Gnocchi gratinés au four, sauce tomate et mozzarella

CANNELLONI RICOTTA & SPINACI 27.-

Cannelloni farci avec ricotta et épinard servi avec sauce aurora (bechamel et sauce tomate)





DOPPIOZERO

RISTORANTE
**CARNE E
PESCE**

VIANDES ET POISSONS

ENTRECÔTE 48.-

Entrecôte 230g, légumes grillées, frites maison, jus de viande

TAGLIATA DI MANZO 47.-

Fine tranche de boeuf 220g, salade roquette, tomate, copeaux de grana et sauce N'Duja

POLPETTE DELLO CHEF 29,50.-

Boulettes de viande de boeuf, purée de pommes de terre, sauce tomate, chips de grana et chips de pomme de terre

SCALOPPINA DI POLLO 28.-

Escalope de poulet grillée, frites maison et légumes poêlés

TARTARE DI MANZO A L'ITALIANA 49.-

Tartare de bœuf 230gr au couteau assaisonné avec huile, citron, câpres, tomates séchées, olives, copeaux de grana, servi avec crudités des légumes, frites maison et croûton

POLIPO ALLA GRIGLIA 43.-

Poulpe snacké au balsamique, purée de pommes de terre à la menthe, oignons croustillants, sauce vierge à l'ail et friarielli poêlée épicé

FILETTO DI ORATA 41.-

Filet de Dorade en papillote, lit de pomme de terre, sauce vierge, salade de fenouille, oranges et olives noirs

FRITTURA DI CIUFFETTI 45.-

Ciuffetti de Calamars fris 380gr, salade des crudités, oignons caramélisés, tomates concassés et mayo de mer

ZUPPETTA ALLA MARINARA 33.-

Sauter de coquillage (moules et palourdes) tomates concassés et chips de pain à l'ail



ABBIAMO ANCHE !
FOCACCIA BIANCA 9.-
HUILE D'OLIVES ORIGAN
FOCACCIA AL GRANA 10.-
GRANA RÂPÉ ET HUILE D'OLIVES
FOCACCIA ROSSA 13.-
HUILE À L'AIL ORIGAN SAUCE
TOMATE
BASE SANS GLUTEN 5.-



DOPPIOZERO

RISTORANTE

PIZZE

PIZZA

MARGHERITA 16.-

Sauce tomate,
Mozzarella

NAPOLETANA 19.-

Sauce tomate, mozzarella, anchois,
capres, olives

PROSCIUTTO COTTO 22.-

Sauce tomate, mozzarella,
jambon cuit

CAPRICCIOSA 24.-

Sauce tomate, mozzarella, Jambon,
champignons, oeufs

CALABRESE 24.-

Sauce tomate, mozzarella, salami
piquant, oignons, olives

REGINA 23.-

Sauce tomate, mozzarella, jambon,
champignons

BOSCAIOLA 26.-

Sauce tomate, mozzarella, Ricotta,
Jambon cru, champignons

TRICOLORE 27.-

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises,
Jambon cru, roquette, copeaux de grana

DOPPIOZERO 27.-

Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises,
Bresaola, roquette, copeaux de grana

CALZONE 24.-

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit,
champignons, oeuf

QUATTROFORMAGGI 23.-

Sauce tomate, mozzarella, ricotta,
gorgonzola, grana padano

QUATTROSTAGIONI 24.-

Sauce tomate, mozzarella, artichauts,
champignons, jambon cuit, olives

PARMA 26.-

Sauce tomate, mozzarella,
jambon cru de parme

MORTADELLA 28.-

Mozzarella, mortadelle, burrata
Idée!!!avec mortadella à la truffe, crème
de burrata et poudre de pistaches +4.-

BUFALINA 25.-

Sauce tomate, mozzarella di
bufala, roquette

VEGETARIANA 24.-

Sauce tomate, mozzarella, légumes de
saison

SICILIANA 23.-

Sauce tomate, mozzarella, thon, olives,
oignons

TARTUFATA 28.-

Mozzarella, jambon cuit, champignons,
roquette, huile à la truffe

PECORARO 26.-

Mozzarella, chèvre,
noix, miel

GIZZERIA 28.-

Sauce tomate, mozzarella, N'Duja,
gorgonzola, oignons caramélisés,

SALMONE 29.-

Mozzarella, saumon, oignon,
câpres

BOLOGNESE 25.-

Sauce bolognese, grana râpé

HAWAI 24.-

Sauce tomate, mozzarella,
jambon cuit, ananas

CALZONE BOMBA 27.-

Sauce tomate, mozzarella, champignons,
salami, artichauts, huile à l'ail, olives

BURRATA 28.-

Sauce tomate, burrata, roquette,
tomates cerises

FOCCACCIA DEL PIZZAIOLO 25.

Jambon cru, roquette, tomates cerises,
copeaux de grana

POLLO 28.-

Sauce tomate, mozzarella, poulet,
roquette, copeaux de grana

DEI PADRONI 30.-

Sauce tomate, mozzarella, tranche de
boeuf, tomates cerises, copeaux de grana,
huile à l'ail, oeuf





DOPPIOZERO

RISTORANTE

DOLCI

DESSERTS

TIRAMISU 12.-

Tiramisu café (sans alcool)

PANNA COTTA 12.-

Panna cotta coulis fruits rouges au agrumes

FONDENTE AL CIOCOLATO 14.-

Coeur fondent au chocolat noire sans gluten et sa glace vanille

CHEESE CAKE 14.-

Cheese cake au coulis de fruits rouges au agrumes

PIZZA ALLA NUTELLA 15.-

Pizza dessert au Nutella (minimum 2 personnes)

FRITTINI DI CALABRIA 17.-

Petite boule de pâte à pizza frit avec nappage au chocolat pimentée (minimum minimum 2 personnes)

GELATO 3,5.-

Pour les parfums, rapprochez vous de votre serveur





DOPPIOZERO

RISTORANTE BEVANDE

SOFT

VALSER FRIZZANTE 50CL

VALSER NATURALE 50CL

COCA COLA 33CL

COCA COLA O 33CL

FUZE TEA CITRON 33CL

FUZE TEA PECHE 33CL

SPRITE 33CL

FANTA 33CL

RAMSEIER 33CL

CEDRATA 2DL (100%

NATURALE) BALLADIN

KINLEY TONIC 2DL

TONICA POMPELMO 2DL(100%

NATURALE) BALADIN

SIROP GRENADINE 3DL

SIROP CITRON 3DL

SIROP FRAISE 3DL

SUCCHI E NETTARI

MICHEL ANANAS 2DL

MICHEL ORANGE 2DL

MICHEL ABRICOT 2DL

MICHEL PÊCHE 2DL

MICHEL BODYGUARD ACE 2DL

APERITIVI ANALCOLICI

CRODINO 1DL

SANBITTER 1DL

CHINOTTO 2DL



BOISSON

5.-

5.-

5.-

5.-

5.-

5.-

5.-

5.-

5.-

5.5.-

5.-

5.5.-

2.5.-

2.5.-

2.5.-

5.-

5.-

5.-

5.-

5.-

5.-

5.-

5.-



BIRRE

MORETTI 20CL

MORETTI 30CL

MORETTI 50CL

BIRRA DEL MOMENTO 20CL

BIRRA DEL MOMENTO 30CL

BIRRA DEL MOMENTO 50CL

BIRRA DEL MOMENTO 33CL

ISAC (BLANCHE) 33CL

NORA (AMBRE) 33CL

NAZIONALE(SENZA GLUTINE)

BALADIN DEL MOMENTO

BIRRA SENZA ALCOOL

APERITIVI

RICARD/SUZE

MARTINI (BIANCO & ROSSO)

SPRITZ APEROL

SPRITZ CAMPARI

SPRITZ MEZZO & MEZZO

SPRITZ SURO

SPRITZ LIMONCELLO

SPRITZ MELONE

HUGO

SPRITZ PASSIONE

SPITZ MIRTILLO

MARTINI FIERO TONIC

CAFFE

ESPRESSO/CAFFE/RISTRETTO

DECAFFEINATO

DOPPIO

CAPPUCCINO/RENVERSÉ

THÉ CHAUD

CIOCCOLATA CALDA

PUNTO E BASTA





DOPPIOZERO

RISTORANTE CARTA DEI VINI

BIANCHI

Pinot Grigio, Cadini, DOC, Veneto 2022 39.-

Masso Vivo, Frescobaldi, Vermentino, IGT, 2023 45.-

Damarino, Donnafugata, Ansonica, DOC, Sicilia 2023 51.-

ROSSI

Puglie Appassite, Duca di Saragnano, Blend, IGT, Puglia 2023 41.-

Chianti Governo, Tenute Piccini, Sangiovese, DOCG, Toscana 2022 49.-

Dolcetto D'Alba, Damilano, DOC, Piemonte, 2022, 52.-

I Mori, Ippolito, Ciro-cabernet, IGT, Calabria 2020, 55.-

Pinot Nero, Les Crête, DOP, Valle D'Aosta 2022 78.-

Taurasi, Renonno, Aglianico, DOCG, Campania 2017 89.-

Sherazade, Donnafugata, Nero d'Avola DOC, Sicilia 2022 **37.5cl.** 30.-

ROSÉ

Saint Sidoine, Provincia, Cinsault-Syrah-Grenache, AOC, Côtes de
Provence, 2023 49.-

Love by Leube, Leube, Cinsault, -Grenache-Mourvedre, AOC Bio, Côtes
de Provence, 2023 **50cl** 38.-

FRIZZANTE

Corte delle Calli, Prosecco, Treviso, Doc 49.-

AL BICCHIERE

Vins rouge 6/7/8.-,

Vins blanc 6/8.-,

Rosé 7.-

Prosecco 7.-

