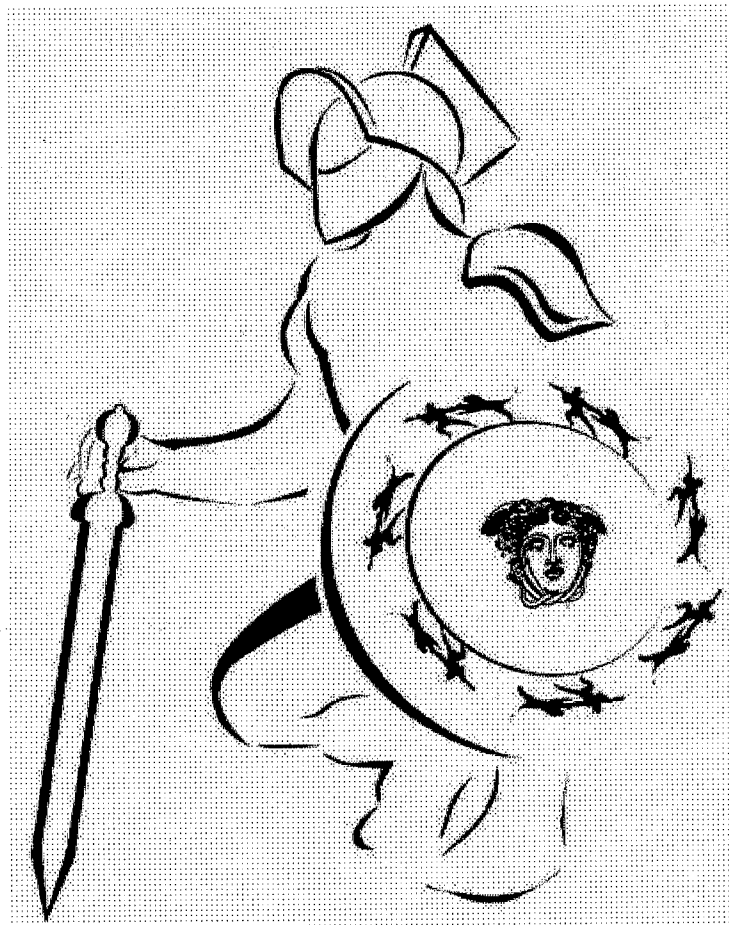


Dal Gladiatore

GASTRONOMIE & PIZZERIA ITALIENNE



« *COMME il EST difficile d'ÊTRE simple...* ». VINCENT VAN GOGH

APERITIFS/BOISSONS FRAICHES

APERITIF «SPRITZ» (VIN BLANC SEC, JUS D'ORANGE, EAU PÉTILLANTE ET GIN) (10 cl)	6,00
APERITIF «BELLINI» (JUS DE PÊCHE ET SPUMANTE**) (10 cl)	5,50
APERITIF «ROSSINI» (JUS DE FRAISE ET PROSECCO **) (10 cl)	6,00
MARTINI BLANC/ROUGE (10 cl)	5,00
PASTIS (6 cl)	5,00
WHISKEY (6 cl)	6,00
BOISSON CANETTE (33 cl) (COCA, COCA-LIGHT, FANTA ORANGE, ICE TEA PÊCHE)	3,00
JUS DE FRUITS (20 cl) (POMME, FRAISE, ORANGE, ANANAS)	3,10
BIÈRE PERONI (33cl EN BOUTEILLE)	5,70
BOUTEILLE D'EAU PÉTILLANTE SAN PELLEGRINO/PERRIER (1L)	5,00
BOUTEILLE D'EAU PÉTILLANTE SAN PELLEGRINO (50 cl)	2,60
BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE CRISTALLINE (50 cl)	2,10
SIROP DE GRENADINE/MENTHE	2,00

(**)

SPUMANTE : VIN BLANC ITALIEN, PÉTILLANT, DOUX.

PROSECCO : VIN BLANC ITALIEN, PÉTILLANT, SEC.

LISTE DES VINS

	VERRE (12 cl)	DEMI BOUTEILLE /pichet (37,5 cl-50 cl)	BOUTEILLE (75 cl)
SPUMANTE MOSCATO (BLANC PÉTILLANT DOUX)	6,00 (10 cl)	/	22,00
PROSECCO (BLANC PÉTILLANT SEC)	6,00 (10 cl)	/	23,00
VIN ROUGE/ROSÉ/BLANC EN PICHET (VIN DE PAYS)	/	10,00 (50 cl)	/
SOAVE/ BLANC SEC (VÉNÉTIE)	6,00	11,50 (50 cl)	22,00
ROSATO DELLE VENEZIE/ ROSÉ SEC (VÉNÉTIE)	6,00	11,50 (50cl)	21,50
LAMBRUSCO/ ROUGE PÉTILLANT (EMILIE-ROMAGNE)	/	11,50 (37,5cl)	21,50
VALPOLICELLA/ ROUGE (VÉNÉTIE)	6,00	11,50 (37,5cl)	22,00
CHIANTI/ ROUGE (TOSCANE)	6,00	12,00 (37,5cl)	23,50
NEGROAMARO/ ROUGE (POUILLES)	/	/	25,00
NERO D'AVOLA/ ROUGE (SICILE)	/	/	29,00
BAROLO/ ROUGE (PIÉMONT)	/	/	45,00
BRUNELLO DI MONTALCINO/ ROUGE (TOSCANE)	/	/	65,00
CHAMPAGNE «LE BRUN DE NEUVILLE»	10,00 (10 cl)	/	70,00

ETABLISSEMENT SUR RESERVATION

MENU CESARE ^(**)

(SALADE + PLAT)

SALADE AU CHOIX

PARMI LES SALADES MARQUÉES "EN GRAS" DANS LE PARAGRAPHE "PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS"

LASAGNES MAISON AU CHOIX

PARMI LES LASAGNES MARQUÉES "EN GRAS" DANS LE PARAGRAPHE "PRIMI PIATTI FAITS MAISON"

OU

Pizza AU CHOIX

PARMI LES PIZZAS MARQUÉES "EN GRAS" DANS LE PARAGRAPHE "PIZZAS RONDEN NAPOLITAINES"

17,90 € (*)

(*) Hors boissons

(**) POUR CHAQUE CHOIX EXTRA (QUI N'EST PAS MARQUÉ EN GRAS DANS LE PARAGRAPHE CORRESPONDANT) PRÉVOIR UN SUPPLÉMENT DE 2 €

ETABLISSEMENT SUR RESERVATION

MENU AUGUSTO

(PLAT + DESSERT)

CASTELLANA À L'ORANGE (BLANC DE POULET)

OU

SALTIMBOCCA À LA ROMAINE (FILET DE PORC)

AVEC

SALADE "CAPRICCIOSA"

OU

2 CROCCHETTES

(POMMES DE TERRE PANÉES FAITES MAISON)

DESSERT AU CHOIX

(CASSATA PETITE, CANNOLO PETIT OU ZOCCOLETTE)

21,90 € (*)

(*) Hors boissons

ETABLISSEMENT SUR RESERVATION

MENU DAL GLADIATORE

(ENTREE + PLAT + DESSERT)

ANTIPASTO "DAL GLADIATORE" OU

ANTIPASTO "CAPRESE" OU

ANTIPASTO DE LÉGUMES GRILLÉS

CÔTELETTE À LA MILANAISE (BLANC DE POULET PANÉ)

OU

ESCALOPE AUX CÈPES (FILET DE PORC)

AVEC

SALADE "CAPRICCIOSA"

OU

2 CROCCHETTES (POMMES DE TERRE PANÉES FAITES MAISON)

DESSERT AU CHOIX

(CASSATA GRANDE, CANNOLO GRAND OU TIRAMISU)

26,90 € (*)

(*) Hors boissons

ETABLISSEMENT SUR RESERVATION

MENU AVENTINO

QUICHE d'AUBERGINES

OU

PAVE DE POMMES DE TERRE

CRESPELLE "TIVOLI" OU

MEDAGLIONI "TREVI" OU

TIMBALE "TRASTEVERE"

CASTELLANA À "L'ORANGE" (POULET) OU

SALTIMBOCCA À "LA ROMAINE" (FILET DE PORC) OU

FRITURE DE CREVETTES ET CALAMARS

AVEC

SALADE "CAPRICCIOSA"

OU

PETITS POIS AUX LARDONS

DESSERT AU CHOIX

(CASSATA GRANDE, MINI CANNOLO, TIRAMISU)

49,00 € (*)

(*) Hors boissons

ETABLISSEMENT SUR RESERVATION

MENU ENFANT

CÔTELETTE "À LA MILANAISE" (BLANC DE POULET PANÉ)

OU

STEAK HACHÉ (BŒUF)

AVEC

FRITES

CANETTE (33 cl) OU BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE (50cl)

DESSERT

(1 BOULE DE GLACE AU CHOIX)

11,00 €

ETABLISSEMENT SUR RESERVATION

ENTRÉES (ANTIPASTI)

ANTIPASTO "DAL GLADIATORE"	(SÉLECTION DE CHARCUTERIE ET FROMAGES ITALIENS)	14,00
ANTIPASTO "BURRATA" (*)	(200 GR. DE BURRATA ARTISANALE, OLIVES VERTES, ROQUETTE, COPEAUX DE PARMESAN ET TOMATES CERISES)	15,50
ANTIPASTO DE LÉGUMES GRILLÉS	(COURGETTES, AUBERGINES, POIVRONS)	12,50
ANTIPASTO "CAPRESE"	(TOMATES, MOZZARELLA LAIT DE VACHE, BASILIC)	12,00
QUICHE D'AUBERGINES	(AUBERGINES, TOMATES, PECORINO*, CRÈME FRAÎCHE)	11,50
PAVÉ DE POMMES DE TERRE	(POMMES DE TERRE, PARMESAN, CHARCUTERIE, PROVOLA*)	11,50
Friture mixte à l'italienne (*) (suppli, arancino, crocchetta, polpetta, medaglione, courgettes en julienne)	«...spécialité entièrement faite maison, une première sur Aix: des fritures typiques du sud d'Italie qui sont très croustillantes et pas du tout huilées... »	16,00

(PATES) PRIMI PIATTI FAITS MAISON

LASAGNES AU FOUR MAISON NAPOLITAINES	(BÉCHAMEL, SAUCE TOMATE, VIANDE HACHÉE, ŒUF, CHAMPIGNONS, RICOTTA)	12,50
LASAGNES AL "PESTO"	(PESTO, VIANDE HACHÉE, MOZZARELLA, BÉCHAMEL, PARMESAN)	13,00

« Ci-dessous on propose les «Crespelle», (CHOIX DU MENU CESARE)

LASAGNES ENTIÈREMENT FAITES MAISON ENROULÉES ET GARNIES, LE PLAT EST TRÈS RAFFINÉ ET DÉLICAT »

CRESPELLE "TIVOLI"	(SAUCE TOMATE, VIANDE HACHÉE, PARMESAN)	12,00
MEDAGLIONI "TREVI"	(ÉPINARDS, RICOTTA, PECORINO*)	12,00
TIMBALE "TRASTEVERE"	(GRUYÈRE, MOZZARELLA, PARMESAN, GORGONZOLA)	12,00

(PATES) PRIMI PIATTI CUISSON MINUTE

« FINI LES PÂTES PRÉCUITES, VOICI LES PÂTES CUITES À LA MINUTE, À L'ANCIENNE.
UN PEU PLUS DE TEMPS D'ATTENTE MAIS VOTRE PATIENCE SERA RÉCOMPENSÉE... »

RAVIOLI FARCIS À LA RICOTTA ET AUX CEPES (cui. 15min.)		15,00
GNOCCHI À LA "SORRENTINA" (cui. 15min.)	(SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC, PARMESAN)	12,00
SPAGHETTI À "L'AMATRICIANA" (cui. 20min.)	(SAUCE TOMATE, GUANCIALE*, PECORINO*)	13,00
FARFALLE AU SAUMON (cui. 20min.)	(SAUMON, CRÈME FRAÎCHE, BEURRE)	14,00

(*) LEXIQUE DES INGREDIENTS ITALIENS

Suppli : riz, viande hachée, mozzarella, sauce tomate.

ARANCINO : riz, crème fraîche, jambon cuit, petits pois, parmesan.

CROCCHETTA : pommes de terre, mozzarella, parmesan, poivre gris.

POLPETTA : boulette de morue panée.

MEDAGLIONE : mozzarella panée.

BURRATA: fromage italien originaire des Pouilles à pâte filée et à base de lait de vache avec un cœur crémeux de crème fraîche.

PECORINO : fromage italien au lait de brebis plus salé que le parmesan.

GUANCIALE : lard de joué de porc.

PROVOLA : fromage italien fumé à pâte dure à base de lait de vache.

ETABLISSEMENT SUR RESERVATION

RIZ (RISOTTI)

« ENFIN UN VRAI RISOTTO ITALIEN AVEC LA QUALITÉ DU RIZ EXCLUSIVEMENT "ARBORIO" »

Risotto "À LA MILANAISE"	(RIZ, PARMESAN ET SAFRAN)	12,50
Risotto À L'ENCRE DE SEICHE	(RIZ, PARMESAN, ENCRE DE SEICHE, SEICHES ET PERSIL)	14,50
Risotto "AL FUMO"	(RIZ, PARMESAN, PROVOLA* ET SPUMANTE*)	13,00
Risotto AUX CÈPES	(RIZ, PARMESAN ET CÈPES)	13,50

PLATS (SECONDI PIATTI ET ACCOMPAGNEMENTS)

Saltimbocca À "LA ROMAINE"	(FILET DE PORC, BEURRE, JAMBON CRU, SAUGE)	17,50
Escalope AU VIN BLANC	(FILET DE PORC)	16,50
Escalope AUX CÈPES	(FILET DE PORC)	18,50
Castellana À "L'ORANGE"	(FILET DE POULET)	18,00
Côtelette À LA "MILANAISE"	(BLANC DE POULET PANÉ)	17,00
Friture DE CREVETTES ET CALAMARS (**)		23,00

Tous nos plats sont accompagnés (***) au choix parmi:

(EN GRAS, LES CHOIX DU MENU CESARE)

Prix individuel

Salade "Tiberio"	(LAITUE, MAÏS, JAMBON CUIT)	11,00
Salade "Marco Aurelio"	(ENDIVE, PARMESAN, SAUCISSON)	11,50
Salade "Cicerone"	(FENOUIL, ORANGE, NOIX, vinaigre balsamique)	12,00
Salade "Messalina"	(ROQUETTE, CREVETTES DÉCORTIQUÉES, COPEAUX DE PARMESAN)	12,50
Petits pois AUX lardons		7,00
Salade "Capricciosa"	(SALADE MESCLUN, MAÏS, TOMATES CERISES)	10,50
Salade VERTE		6,00
Frites		6,50

« EN ITALIE, COMME DANS CET ÉTABLISSEMENT, LES SALADES SONT SERVIES DANS DES ASSIETTES À PART ET NATURE, L'ASSAISONNEMENT EST FAIT PAR LES CLIENTS »

(*) LEXIQUE DES INGREDIENTS ITALIENS

Provola : FROMAGE ITALIEN FUMÉ À PÂTE DURE À BASE DE LAIT DE VACHE.

Spumante : VIN BLANC ITALIEN, PÉTILLANT, DOUX.

(**) Produit surgelé (origine AMÉRIQUE DU SUD). LES CREVETTES NE SONT PAS DÉCORTIQUÉES.

(***) Ingrédient en supplément pour les salades : 1,50 €

ETABLISSEMENT SUR RESERVATION

PIZZE RONDES NAPOLITAINES (**)

DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT LA PÂTE A PIZZA EST OBTENUE PAR UN PROCÉDÉ UNIQUE SUR Aix: LA PÂTE EST PRÉPARÉE LE JOUR J, CONSERVÉE DANS LA CHAMBRE FROIDE PENDANT 48/72 HEURES POUR ÊTRE ÉTALÉE ET VENDUE LE JOUR J+3. CE DERNIER PROCÉDÉ PERMET D'ATTENDRE LA MATURATION COMPLÈTE DE LA PÂTE QUI REND NOTRE PIZZA ENFIN PLUS DIGESTE POUR LES CLIENTS.

(EN GRAS, LES CHOIX DU MENU CESARE)

FOCACCIA	(HUILE D'OLIVE, SEL, ROMARIN)	9,00
MARGHERITA	(SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC, HUILE D'OLIVE)	10,50
CAPRICCIOSA	(SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS, OLIVES NOIRES, ARTICHAUTS)	12,00
BOSCAIOLA	(SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, SAUCISSE, PETITS POIS)	13,00
AMALFI	(SAUCE TOMATE, TOMATES CERISES, BUFALA*, BASILIC)	12,00
PARMA	(SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON DE PARME, COPEAUX DE PARMESAN, ROQUETTE)	13,00
NAVONA	(MOZZARELLA, FONTINA*, GORGONZOLA, PARMESAN)	12,00
NERONE	(SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, SPIANATA* PICCANTE, OLIVES NOIRES)	12,00
VEGETARIANA	(AUBERGINES, COURGETTES, POIVRONS, MOZZARELLA, BASILIC)	13,00
AMATRICIANA	(SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, GUANCIALE*, PECORINO*, OIGNON)	11,50
ZARINA	(SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, CRÈME FRAÎCHE, SAUMON, ŒUFS DE LOMPE)	13,50

AUTRES SPECIALITES DE PIZZA

CALZONE: PIZZA EN FORME DE GROS CHAUSSON, FOURRÉE ET FERMÉE	(PANCETTA*, PROVOLA*, ORIGAN, MOZZARELLA)	13,00
	(MOZZARELLA, STRACCHINO*, MORTADELLA*)	12,50
SALTIMBOCCA: PIZZA EN FORME DE GROS SANDWICH, FOURRÉE. ATTENTION: LES INGRÉDIENTS SONT AJOUTÉS EN FIN DE CUISSON...	(STRACCHINO*, JAMBON CRU, TOMATES CERISES, ROQUETTE)	12,50
	(AUBERGINES, POIVRONS, COURGETTES ET MOZZARELLA)	13,00

(*) LEXIQUE DES INGRÉDIENTS ITALIENS

Bufala : mozzarella de bufflonne.

Fontina : fromage au lait cru entier de vache, à pâte pressée et semi-cuite, fondant, jamais fort ni amer.

Pecorino : fromage italien au lait de brebis plus salé que le parmesan.

Provola : fromage italien fumé à pâte dure à base de lait de vache.

Stracchino : fromage frais fermier typique de la Romagne (Italie) à base de lait de vache pasteurisé, à pâte molle et au goût agréablement acidulé.

Spianata piccante : saucisson piquant typique de la Calabre (Italie)

Pancetta : poitrine de porc salée et poivrée

Guanciale : lard romain de joue de porc

Mortadella : gros saucisson typique de l'Emilia Romagne (Italie)

(**) Ingrédient demandé en supplément pour la pizza : 1,50 €

ETABLISSEMENT SUR RESERVATION

BOISSONS CHAUDES

Cappuccino/thé/infusion	3,10
Expresso	2,00
Décaféiné	2,10
Café spécial (café, crème chantilly, poudre de cacao, et grains de café)	2,70

DESSERTS

Cannolo siciliano grand	(biscuit frit roulé fourré à la ricotta sucré, éclats de chocolat et éclats de noisettes)	6,50
Cannolo siciliano petit	(petit biscuit frit roulé fourré à la ricotta sucré, éclats de chocolat et éclats de noisettes)	4,20
Cassata siciliana grande	(portion de gâteau fourré à la ricotta, pâte d'amande, fruits confits, éclats de chocolat et rhum)	6,50
Cassata petite	(petit portion de gâteau fourré à la ricotta, pâte d'amande, fruits confits, éclats de chocolat et rhum)	4,30
Zoccolette	(beignets de pâte à pizza sucrés servis avec Nutella et crème de chantilly au limoncello)	5,50
Tiramisu classique	(boudoirs, mascarpone, œufs, café, amaretto, cacao)	6,00
Panna cotta	aux fruits rouge, chocolat ou caramel	5,50
Boule de glace	(vanille, chocolat, fraise ou citron)	3,00

DIGESTIFS

Grappa	5,50 (4 cl)
Amaretto	5,00 (4 cl)
Limoncello	5,00 (4 cl)
Mirto Zedda Piras	5,50 (4 cl)

Restaurant Pizzeria "Dal Gladiatore"
14 rue des Bernardines - 13100 Aix en Provence
Tel. 04 42 54 01 22 www.dal-gladiatore.com

ETABLISSEMENT SUR RESERVATION