

# Dal Gladiatore

## GASTRONOMIE & PIZZERIA ITALIENNE



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

# BIENVENUE DANS NOTRE "ARÈNE CULINAIRE"

(WELCOME TO OUR "CULINAR ARENA")

LA CHAMBRE DE COMMERCE ITALIENNE, LE 3 OCTOBRE 2016, A CONFIRMÉ L'ATTRIBUTION DU PRIX "OSPITALITÀ ITALIANA – RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO" À NOTRE RESTAURANT POUR LA QUATRIÈME ANNÉE CONSÉCUTIVE. AVEC CE CERTIFICAT NOTRE ÉTABLISSEMENT A ÉTÉ RECONNU, PARMI LES RESTAURANTS D'AIX EN PROVENCE, COMME "VRAI RESTAURANT ITALIEN DANS LE MONDE".

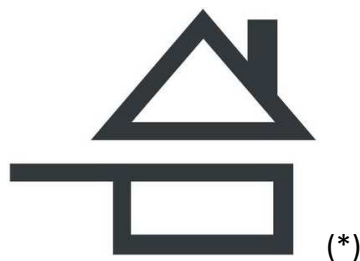
CET ÉTABLISSEMENT S'INSPIRE DU "SLOW FOOD". FONDÉ EN 1986 PAR UN ITALIEN, LE "SLOW FOOD" REGROUPE LES RESTAURATEURS QUI VEULENT PRÉSERVER LA VARIÉTÉ DES ALIMENTS, QUI PROPOSENT DE CONSOMMER FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON REFUSANT AINSI LA NOURRITURE STANDARDISÉE ET LES MÉTHODES DE RESTAURATION RAPIDE.

CHEZ NOUS VOUS TROUVEREZ LE MEILLEUR DU RÉPERTOIRE DE NOTRE CUISINE TRADITIONNELLE.

TOUTES NOS SPÉCIALITÉS SONT PRÉPARÉES À LA DEMANDE, RIEN N'EST PRÉCUIT SAUF LES LASAGNES, BIEN ÉVIDEMMENT...

NOS MATIÈRES PREMIÈRES ET, SURTOUT, NOTRE SAVOIR FAIRE, VIENNENT EXCLUSIVEMENT DU SUD DE L'ITALIE, LE BERCEAU DE NOTRE CUISINE TRADITIONNELLE

*OUR RESTAURANT IS AN ITALIAN GASTRONOMY & PIZZERIA THAT TAKES ITS INSPIRATION FROM THE « SLOW food ». FOUNDED IN 1986 BY AN ITALIAN, "SLOW FOOD" IS AN INTERNATIONAL MOVEMENT THAT STRIVES TO PRESERVE TRADITIONAL AND REGIONAL CUISINE AND ENCOURAGES FARMING OF PLANTS, SEEDS AND LIVESTOCK CHARACTERISTIC OF THE LOCAL ECOSYSTEM. IT PROMOTES AS AN ALTERNATIVE TO FAST FOOD. EACH PLATE IS PREPARED ON DEMAND, NOTHING IS PRECOOKED. OUR MAIN INGREDIENTS AND, ABOVE ALL, OUR KNOW HOW, COME EXCLUSIVELY FROM SOUTH OF ITALY, THE CRADLE OF OUR TRADITIONAL KITCHEN.*



(\*) L'EXPOSITION DE CE LOGO GARANTIT AUX CLIENTS QUE "LES PLATS MENTIONNÉS COMME FAIT MAISON"... SONT ENTIÈREMENT CUISINÉS-TRANSFORMÉS À BASE DE PRODUITS BRUTS. LE DERNIER DÉCRET MINISTÉRIEL (JUILLET 2014) EN QUESTION DÉFINIT UN PRODUIT BRUT "...TOUT PRODUIT ALIMENTAIRE FRAIS N'AYANT SUBI AUCUNE MODIFICATION IMPORTANTE, Y COMPRIS PAR CHAUFFAGE, MARINAQE, ASSEMBLAGE OU UNE COMBINAISON DE CES PROCÉDÉS..."

*THE EXHIBITION OF THIS LOGO ASSURES CUSTOMERS THAT "THE DISHES MENTIONED AS HOMEMADE"... ARE FULLY COOKED, PROCESSED FROM RAW PRODUCTS. THE LAST MINISTERIAL DECREE (JULY 2014) IN QUESTION DEFINES GROSS PRODUCT "... FRESH FOOD PRODUCT WHICH HAS NOT UNDERGONE ANY SIGNIFICANT CHANGES, INCLUDING HEATING, MARINATING, ASSEMBLY OR A COMBINATION OF THESE METHODS ... "*

PAIN NAPOLITAIN MAISON /HOMEMADE BREAD

# APERITIFS-BOISSONS FRAICHES / FRESH DRINKS

Cocktail de la maison "Ispanico" (CURAÇAO, LEMONADE, RHUM BLANC)	8,50
Cocktail de la maison "IMPERATORE" (GINGER, VODKA, LIQUEUR FRUITS ROUGES, JUS D'ORANGE)	8,50
Aperitif «Spritz» (APEROL, PROSECCO*, SELTZ) (10 cl)	8,00
CAMPARI (10 cl)	7,50
Apéritif «Bellini» (jus de pêche et spumante*) (10 cl)	7,00
Apéritif «Rossini» (jus de fraise et prosecco*) (10 cl)	7,00
Cocktail non alcoolisé	7,50
MARTINI BLANC/ROUGE (6 cl)	5,50
PASTIS (2 cl)	4,00
TOMATE/PERROQUET/MAURESQUE (3 cl)	5,00
Whiskey (4 cl)	6,00
Whiskey (4 cl) / COCA (CANETTE 33 cl)	8,00
BOISSON CANETTE (33 cl) (COCA, COCA-LIGHT, COCA ZERO, FANTA ORANGE, ICE TEA PÊCHE)	3,20
JUS DE FRUITS (20 cl) (POMME, PÊCHE, ORANGE, ANANAS)	3,30
BIÈRE PERONI (33 cl en bouteille)	5,60
MONACO (bière peroni 33 cl + sirop de grenadine+ limonade)	6,50
BOUTEILLE D'EAU PÉTILLANTE SAN PELLEGRINO/PERRIER (1 L)	5,90
BOUTEILLE D'EAU PÉTILLANTE SAN PELLEGRINO (50 cl)	3,00
BOUTEILLE D'EAU MINÉRALE CRISTALLINE (50 cl)	2,20
SIROP (GRENADE/MENTHE/FRAISE/ORGEAT) (3 cl)	3,00
DIABOLO (GRENADE/MENTHE/FRAISE/ORGEAT)	4,50
(*)	
<b>SPUMANTE</b> : vin blanc italien, pétillant, doux (italian sparkling white sweet wine)	
<b>PROSECCO</b> : vin blanc italien, pétillant, sec (italian sparkling white dry wine)	

## LISTE DES VINS / WINE LIST

	VERRE/GLASS	DEMI BOUTEILLE /PICHET (37,5 cl-50 cl)	BOUTEILLE (75 cl)
SPUMANTE Asti (blanc pétillant doux)	7,00 (10 cl)	/	25,00
PROSECCO (blanc pétillant sec)	7,00 (10 cl)	/	24,00
VIN ROUGE/ROSÉ/BLANC EN PICHET (vin de Pays)	/	10,50 (50 cl)	/
SOAVE/ blanc sec (VÉNÉTIE)	6,00 (12 cl)	17,00 (50 cl)	24,00
PINOT GRIGIO/BLANC LÉGÈREMENT FRUITÉ (VÉNÉTIE)	6,00 (12 cl)	18,00 (50 cl)	25,00
ROSATO DELLE VENEZIE/ ROSÉ SEC (VÉNÉTIE)	6,00 (12 cl)	17,00 (50 cl)	24,00
LAMBRUSCO/ ROUGE PÉTILLANT (EMILIE-ROMAGNE)	/	14,50 (37,5 cl)	24,00
MONTEPULCIANO/ ROUGE (ABRUZZES)	6,00 (12 cl)	15,50 (37,5 cl)	29,00
VALPOLICELLA/ ROUGE LÉGÈREMENT FRUITÉ (VÉNÉTIE)	6,00 (12 cl)	16,00 (37,5 cl)	30,00
NERO D'AVOLA/ ROUGE FRUITÉ (SICILE)	/	/	32,00
CHIANTI CLASSICO/ ROUGE (TOSCANE)	/	/	35,00
BAROLO/ ROUGE (PIÉMONT)	/	/	50,00
BRUNELLO DI MONTALCINO/ ROUGE (TOSCANE)	/	/	65,00
CHAMPAGNE «LE BRUN DE NEUVILLE»	/	/	70,00

PAIN NAPOLITAIN MAISON /HOMEMADE BREAD

## ENTRÉES/ STARTERS (ANTIPASTI)

ANTIPASTO "DAL GLADIATORE"	CHARCUTERIE, FROMAGES ITALIENS ET LÉGUMES GRILLÉS ( <i>italian sliced, cheeses and grilled vegetables</i> )	21,00
ANTIPASTO "BURRATA"	125 GR. DE MOZZARELLA ARTISANALE AVEC UN CŒUR DE CRÈME FRAÎCHE, OLIVES, ROQUETTE ET TOMATES ( <i>125 gr. of artisanal mozzarella with a fresh cream heart, olives, arugula and tomatoes</i> )	14,50
VEG (*) ANTIPASTO DE LÉGUMES GRILLÉS	COURGETTES, POIVRONS, AUBERGINES ( <i>zucchini, peppers, eggplants</i> )	14,50
VITELLO TONNATO (SERVI FROID)	ROND DE GÎTE DE VEAU, ANCHOIS, CÂPRES, MAYONNAISE, THON ( <i>veal house round, anchovies, capers, eggs, mayonnaise, tuna</i> )	17,00
FRITURE MIXTE À L'ITALIENNE (*) (suppli, petit chausson, crocchetta, medaglione, olive ascolana, légumes frits en julienne)	«... SPÉCIALITÉ ENTIÈREMENT FAITE MAISON, UNE PREMIÈRE SUR Aix: DES FRITURES TYPIQUES DU SUD ET DU CENTRE D'ITALIE QUI SONT TRÈS CROUSTILLANTES ET PEU GRASSES... » «... SPECIALITY ENTIRELY HOMEMADE, PREMIÈRE IN Aix: typical SOUTHERN ITALY fryings, crispy and light..... »	20,50

## (PATES) PRIMI PIATTI FAITS MAISON / HOME MADE PASTA

LASAGNES À LA BOLOGNAISE	SAUCE TOMATE, PORC HACHÉ, BÉCHAMEL, MOZZARELLA, PARMESAN ( <i>tomato sauce, chopped pork, béchamel, mozzarella, parmesan</i> )	15,50
LASAGNES "SAUMON ET COURGETTES"	SAUMON, TOMATES, COURGETTES, PERSIL, MOZZARELLA, SEL, POIVRE ( <i>salmon, tomatoes, zucchini, parsley, mozzarella, salt, pepper</i> )	18,00
RAVIOLIS "À L'ARRABBIATA" FARCIS À LA RICOTTA* ET BASILIC (CUISS. 15 MIN.)	PÂTES FRAÎCHES FARCIES À LA RICOTTA* ET BASILIC, SAUCE TOMATE, OLIVES NOIRES, PERSIL, AIL, PIMENT, BASILIC ( <i>fresh pasta stuffed with burrata, tomato sauce, black olives, parsley, garlic, spicy pepper, basil</i> )	20,50
VEG (*) GNOCCHI AL PESTO DE SAUGE (CUISS. 12 MIN.)	GNOCCHI DE POMMES DE TERRE, SAUGE, PARMESAN, PIGNONS DE PIN, BEURRE ( <i>gnocchi potatoes based, parmesan, sage, pine nuts, butter</i> )	15,50
TAGLIATELLES BOTTARGA* ET PALOURDES	TAGLIATELLES MAISON, ENCRE DE SEICHE, PALOURDES, BOTTARGA*, TOMATES CONFITES, PERSIL, BASILIC ( <i>homemade tagliatelle, clams, bottarga*, tomato confit, parsley, basil</i> )	21,50
CANNELLONI "TREVI"	ÉPINARDS, RICOTTA*, SAUCE TOMATE, BÉCHAMEL, BASILIC, PARMESAN ( <i>spinach, ricotta, tomato sauce, béchamel, basil, parmesan</i> )	14,50
CONQUIGLIONI "TRASTEVERE"	PÂTES FRAÎCHES FARCIES AU GRUYÈRE, PARMESAN ET GORGONZOLA* ( <i>fresh pasta stuffed with emmental, parmesan, gorgonzola</i> )	15,00

VEG (\*) PLAT VEGAN OU VERSION VEGANE DISPONIBLE / VEGAN DISH OR VEGAN OPTION AVAILABLE

(\*) LEXIQUE DES INGREDIENTS ITALIENS

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

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

**GORGONZOLA** : fromage traditionnel italien à base de lait de vache, à pâte crémeuse persillée

**RICOTTA** : préparation laitière d'origine italienne de fromage à pâte fraîche fait à base de lait entier ou partiellement écrémé

**BURRATA** : fromage italien artisanal fait à partir de mozzarella avec un cœur crémeux, originaire des Pouilles

**BOTTARGA** : préparation très réputée et savoureuse typique de Sardaigne composée de l'ovaire de poisson dont les oeufs sont salés et séchés.

PAIN NAPOLITAIN MAISON / HOMEMADE BREAD

# PRIMI PIATTI CUISSON MINUTE / PASTA COOKED ON DEMAND

« 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... »

« *No more precooked pasta... Our pasta is cooked on demand! Your patience will be rewarded...* »

CALAMARATA À LA "NORMA" (cuiss. 20min.)	SAUCE TOMATE, AUBERGINES, RICOTTA SALÉE DE BREBIS, basilic (TOMATO SAUCE, EGGPLANTS, SHEEP SALTED RICOTTA, basil)	15,50
RIGATONI À LA "CARBONARA" (cuiss. 20min.)	GUANCIALE*, OEUF, PECORINO*, POIVRE NOIR (ITALIAN BACON, EGG, PECORINO*, black pepper)	16,00
SPAGHETTI "Allo scoglio" EN PAPILLOTE (CE PLAT EST PRÉSENTÉ DE MANIÈRE UNIQUE SUR Aix!)	MOULES, PALOURDES, GAMBAS**, TUBES D'ENCORNET, SAUCE TOMATE, PERSIL, AÏL (MUSSELS, CLAMS, GAMB**, CALAMARS, TOMATO SAUCE, PARSLEY, GARLIC) cuiss. 25 min.	27,00

## RIZ (RISOTTI)

« Enfin un vrai risotto italien avec la qualité du riz supérieur exclusivement "Carnaroli" »  
A NOTER: LE COURT-BOUILLON EST PRÉPARÉ MAISON AVEC INGRÉDIENTS NATURELS, SANS GLUTAMATE NI CONSERVANTS

« *Finally a real Italian risotto with superior quality rice "Carnaroli" »*  
*To underline: broth is homemade, prepared with natural ingredients, without glutamate*

VEG (*) Risotto al "Tartufo"	RIZ, CRÈME DE TRUFFE, TRUFFE FRAÎCHE ITALIENNE, PARMESAN (RICE, TRUFFLE CREAM, FRESH ITALIAN TRUFFLE, PARMESAN)	21,50
Risotto "al fumo"	RIZ, PROVOLA, SAFRAN, PARMESAN (RICE, SAFFRON, SMOKED MOZZARELLA, PARMESAN)	17,00
VEG (*) Risotto aux cèpes	RIZ, CÈPES, PARMESAN (RICE, PORCINI MUSHROOMS, PARMESAN)	17,00

VEG (\*) PLAT VEGAN OU VERSION VEGANE DISPONIBLE / VEGAN DISH OR VEGAN OPTION AVAILABLE

(\*) LEXIQUE DES INGRÉDIENTS ITALIENS

**PECORINO** : FROMAGE ITALIEN À PÂTE DURE AU LAIT DE BREBIS PLUS SALÉ QUE LE PARMESAN

**GUANCIALE** : LARD DE JOUE DE PORC TRÈS GOUTEUX PROVENANT D'AMATRICE, VILLAGE SITUÉ À ENVIRON 150 KM DE ROME

**PROVOLA** : FROMAGE ITALIEN FUMÉ À PÂTE SEMI-DURE À BASE DE LAIT DE VACHE

(\*\*) GAMBAS SAUVAGES D'ARGENTINE, LES MEILLEURES, LES PLUS GÔTEUSES MAIS, VUE LA DISTANCE, ELLES SONT, BIEN ÉVIDEMMENT, SURGELÉES.

## PLATS (MAIN COURSES AND GARNISHES)...

PAIN NAPOLITAIN MAISON /HOMEMADE BREAD

# PLATS (MAIN COURSES AND GARNISHES)

A NOTER: LE COURT-BOUILLON EST PRÉPARÉ MAISON AVEC INGRÉDIENTS NATURELS, SANS GLUTAMATE NI CONSERVANTS

*To underline: broth is homemade, prepared with natural ingredients, without glutamate*

SALTIMBOCCA À "LA ROMAINE"	CARRÉ DE PORC, BEURRE, FARINE DE BLÉ, JAMBON CRU, SAUGE (PORK LOIN, BUTTER, WHEAT FLOUR, RAW HAM, SAGE)	20,00
ESCALOPE AUX CÈPES	CARRÉ DE PORC, CÈPES, FARINE DE BLÉ, (PORK LOIN, PORCINI MUSHROOMS, WHEAT FLOUR)	20,50
FILET DE DORADE À "L'ACQUA PAZZA"	DORADE, TOMATES CERISES, AÏL, PERSIL, SEL, POIVRE NOIR (SEA BREAM, CHERRY TOMATOES, GARLIC, PARSLEY, SALT, BLACK PEPPER)	21,50
ESCALOPE "MILANESE"	(CÔTE DE PORC PANÉE / BREADED PORK)	20,00
"STRACCETTI" di MANZO, RUCOLA ET PACHINO (BŒUF BRAISÉ)	BŒUF BRAISÉ, ROQUETTE, TOMATES CERISES, COPEAUX DE PARMESAN (BRAISED BEEF, ARUGULA, CHERRIES TOMATOES, SHAVINGS OF PARMESAN)	21,00

Tous nos plats sont accompagnés au choix parmi / *GARNISHES BY CHOICE:*

		Prix individuel
CAPONATA	AUBERGINES, PIGNONS DE PIN, CÉLERI, CÂPRES, TOMATES, OLIVES (EGGPLANTS, PINE NUTS, CELERY, CAPERS, TOMATOES, OLIVES)	8,00
COURGETTES "ALLA SCAPECE"	COURGETTES, VINAIGRE BLANC, MENTHE, HUILE D'OLIVE (ZUCCHINIS, WHITE VINEGAR, MINT, OIL OF OLIVE)	7,00
POMMES DE TERRE AU FOUR	(OVEN POTATOES)	6,50

## SALADES / SALADS (\*\*)

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

« *Salads, like in Italy, are served dressing less* »

(EN GRAS, LES CHOIX DU MENU CESARE / *in bold, CHOICES OF MENU CESARE*)

<b>SALADE "TIBERIO"</b>	SALADE VERTE, FONTINA*, MAÏS, JAMBON CUIT, OLIVES NOIRES (GREEN SALAD, FONTINA, CORN, HAM, BLACK OLIVES)	13,00
SALADE "MARCO AURELIO"	ROQUETTE, JAMBON CRU DE PARME, CHAMPIGNONS, COPEAUX DE PARMESAN (ARUGULA, CURED HAM, MUSHROOMS, PARMESAN SHAVINGS)	14,50
<b>VEG (*) SALADE "CICERONE"</b>	SALADE VERTE, ORANGE, NOIX, MARTINI ROUGE (GREEN SALAD, ORANGE, NUTS, RED MARTINI)	13,00
SALADE "CONTADINA"	SALADE VERTE, POMMES DE TERRE AU FOUR, THON, MORTADELLA, OIGNONS, MAÏS (GREEN SALAD, OVEN POTATOES, TUNA, MORTADELLA, ONIONS, CORN)	13,50
SALADE "MESSALINA"	ROQUETTE, CREVETTES DÉCORTIQUÉES, COPEAUX DE PARMESAN (ARUGULA, PEELED SHRIMPS, PARMESAN)	14,00
<b>VEG (*) SALADE "CAPRICCIOSA"</b>	SALADE VERTE, MAÏS, FENOUIL, TOMATES (GREEN SALAD, CORN, FENNEL, CHERRY TOMATOES)	12,00
<b>VEG (*) SALADE VERTE</b>	GREEN SALAD	6,00

(\*\*) INGRÉDIENT DEMANDÉ EN SUPPLÉMENT POUR LES SALADES / *EXTRA INGREDIENT: 1,50 €* (POUR LE JAMBON DE PARME PRÉVOIR 2,50 €)

**VEG (\*)** PLAT VEGAN OU VERSION VEGANE DISPONIBLE / *VEGAN DISH OR VEGAN OPTION AVAILABLE*

(\*) LEXIQUE DES INGRÉDIENTS ITALIENS

**FONTINA** : FROMAGE AU LAIT CRU ENTIER DE VACHE, À PÂTE PRESSÉE ET SEMI-CUITE, FONDANT, JAMAIS FORT NI AMER

**GORGONZOLA** : FROMAGE TRADITIONNEL ITALIEN À BASE DE LAIT DE VACHE, À PÂTE CRÉMEUSE PERSILLÉE

**MORTADELLA** : GROS SAUCISSON AVEC PISTACHES TYPIQUE DE L'EMILIE ROMAIGNE (ITALIE)

PAIN NAPOLITAIN MAISON / HOMEMADE BREAD



# PIZZE NAPOLITAINES (\*\*)

DANS NOTRE ÉTABLISSEMENT LA PÂTE À 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'ATTEINDRE LA MATURATION COMPLÈTE DE LA PÂTE QUI REND NOTRE PIZZA ENFIN PLUS AÉRÉE ET DIGESTE POUR LES CLIENTS.

*IN OUR RESTAURANT PIZZA DOUGH IS PREPARED THE DAY D, KEPT IN THE RÉFRIGÉRATEUR ROOM FOR 48/72H AND STRETCHED AND SOLD THE DAY D+3. THIS METHOD ALLOWS REACHING THE END OF THE MATURATION PROCESS THAT MAKES OUR DOUGH MORE DIGEST FOR CUSTOMERS.*

(\*\*) EN GRAS, LES CHOIX DU MENU CESARE (*In bold, THE CHOICES OF CESARE MENU*)

VEG (\*) PIZZAS VEGANES OU VERSIONS VEGANES DISPONIBLES / VEGAN PIZZAS OR VEGAN OPTION AVAILABLE

	<b>FOCACCIA</b>	<b>(HUILE D'OLIVE, SEL, ROMARIN)</b>	10,00
VEG (*)	<b>MARINARA</b>	<b>SAUCE TOMATE, basilic, origan, ail, huile d'olive (TOMATOES, basil, OREGANO, GARLIC...)</b>	11,00
	<b>MARGHERITA</b>	<b>SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, basilic, huile d'olive (TOMATOES, MOZZARELLA, basil...)</b>	11,50
	Napoli	SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, origan, anchois, huile d'olive (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, OREGANO, ANCHOVIES, oil of olive)	13,50
	Capricciosa	SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, jambon cuit, champignons, olives noires, artichauts (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS, black olives, ARTICHOKES)	15,50
	Amalfi	SAUCE TOMATE, TOMATES CERISE, MOZZARELLA DE LAIT DE BUFFLONNE, basilic (TOMATO SAUCE, CHERRIES TOMATOES, buffalo MOZZARELLA, basil)	15,50
	PARMA	SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, jambon de parme, copeaux de parmesan, roquette (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, PARMA HAM, SHAVINGS OF PARMESAN)	17,50
	TARTUFO	TRUFFE, MOZZARELLA, provola*, pecorino* (TRUFFLE, MOZZARELLA, PROVOLA*, PECORINO*)	18,00
	NAVONA	MOZZARELLA, FONTINA*, GORGONZOLA*, PARMESAN	15,50
	NERONE	(SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, VENTRICINA* PIQUANTE (TOMATO SAUCE, SPICY SAUSAGE...))	15,50
VEG (*)	VEGETARIANA	AUBERGINES, COURGETTES, poivrons, mozzarella, basilic (EGGPLANTS, ZUCCHINIS, PEPPERS, MOZZARELLA, basil)	16,50
	AMATRICIANA	(SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, GUANCIALE*, PECORINO*, oignons) (TOMATO SAUCE, MOZZARELLA, ITALIAN BACON, PECORINO, ONIONS)	15,00
	MIMOSA	(CRÈME FRAÎCHE, jambon cuit, mozzarella, maïs) (FRESH CREAM, COOKED HAM, MOZZARELLA, CORN)	14,50
	ZARINA	MOZZARELLA, CRÈME FRAÎCHE, SAUMON, ROQUETTE (MOZZARELLA, FRESH CREAM, SALMON, ARUGULA)	17,50

## (\*) LEXIQUE DES INGREDIENTS ITALIENS

**GORGONZOLA** : fromage traditionnel italien à base de lait de vache, à pâte crémeuse persillée

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

**PECORINO** : fromage italien à pâte dure au lait de brebis plus salé que le parmesan

**PROVOLA** : fromage italien fumé à pâte semi-dure à base de lait de vache

**VENTRICINA PIQUANTE** : saucisson piquant typique des Abruzzes (Italie)

**PANCETTA** : poitrine de porc salée et poivrée

## AUTRES SPECIALITES DE PIZZA / OTHER PIZZA SPECIALITIES

PAIN NAPOLITAIN MAISON / HOMEMADE BREAD

## AUTRES SPECIALITES DE PIZZA / OTHER PIZZA SPECIALITIES

CALZONE: PIZZA EN FORME DE GROS CHAUSSON, FOURRÉ ET FERMÉ	- PANCETTA*, PROVOLA*, ORIGAN, MOZZARELLA ( <i>italian bacon, smoked mozzarella, oregano, mozzarella</i> )	16,00
	- JAMBON CUIT, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS ( <i>cooked ham, mozzarella, mushrooms</i> )	15,50
CORNUCOPIA: PIZZA EN FORME DE CORNE D'ABONDANCE, SPÉCIALITÉ UNIQUE SUR AIX...	- JAMBON CUIT, POMMES DE TERRE, MOZZARELLA, PROVOLA*, ROMARIN ( <i>cooked ham, potatoes, mozzarella, provola*, rosemary</i> )	16,50
	- (MOZZARELLA, CRÈME FRAICHE, ŒUF, POIVRE, GUANCIALE*, PERSIL) ( <i>mozzarella, fresh cream, egg, pepper, italian bacon, parsley</i> )	16,00
	- SAUCE TOMATE, MOZZARELLA, RICOTTA SALÉE, AUBERGINES, BASILIC ( <i>tomato sauce, mozzarella, salted ricotta, eggplants, basil</i> )	15,50

### (\*) LEXIQUE DES INGREDIENTS ITALIENS

**GORGONZOLA** : FROMAGE TRADITIONNEL ITALIEN À BASE DE LAIT DE VACHE, À PÂTE CRÉMEUSE PERSILLÉE

**FONTINA** : FROMAGE AU LAIT CRU ENTIER DE VACHE, À PÂTE PRESSÉE ET SEMI-CUITE, FONDANT, JAMAIS FORT NI AMER

**PECORINO** : FROMAGE ITALIEN À PÂTE DURE AU LAIT DE BREBIS PLUS SALÉ QUE LE PARMESAN

**PROVOLA** : FROMAGE ITALIEN FUMÉ À PÂTE SEMI-DURE À BASE DE LAIT DE VACHE

**SPIANATA PIQUANTE** : SAUCISSON PIQUANT TYPIQUE DE LA CALABRE (ITALIE)

**PANCETTA** : POITRINE DE PORC SALÉE ET POIVRÉE

**GUANCIALE** : LARD ROMAIN DE JOUE DE PORC

**MORTADELLA** : GROS SAUCISSON AVEC PISTACHES TYPIQUE DE L'EMILIE ROMAGNE (ITALIE)

**RICOTTA** : PRÉPARATION LAITIÈRE D'ORIGINE ITALIENNE DE FROMAGE À PÂTE FRAÎCHE FAIT À BASE DE LAIT ENTIER OU PARTIELLEMENT ÉCRÉMÉ

(\*\*) INGRÉDIENT DEMANDÉ EN SUPPLÉMENT POUR LES PIZZAS / EXTRA INGREDIENT : 1,50 €

(POUR LE JAMBON DE PARME OU SAUMON PRÉVOIR 2,50 €)



# MENU CESARE (..)

SALADE + PLAT

*(SALAD + MAIN COURSE)*

SALADE AU CHOIX / *SALAD by CHOICE*

PARMI LES SALADES MARQUÉES "EN GRAS" DANS LE PARAGRAPHE "SALADES"

*(AMONG SALADS MARKED IN bold IN "SALADS" PARAGRAPH)*

---

PÂTE FAITES MAISON AU CHOIX PARMIS / *HOMEMADE PASTA by CHOICE*

CANNELLONI FARCIS RICOTTA ET ÉPINARDS OU CONQUIGLIONI AUX 3 FROMAGES

*(RICOTTA AND SPINACH CANNELLONIS OR THREE CHEESE HOMEMADE PASTA)*

OU / OR

PIZZA AU CHOIX / *PIZZA by CHOICE*

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

*(AMONG PIZZAS MARKED IN bold IN "PIZZA" PARAGRAPH)*

20,90 € (\*)

(\*) HORS BOISSONS / DRINKS EXTRA

PAIN NAPOLITAIN MAISON / HOMEMADE BREAD

# MENU AUGUSTO

PLAT + DESSERT

*(MAIN COURSE + DESSERT)*

bœuf braisé, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan

*(BRAISED BEEF, ARUGULA, CHERRIES TOMATOES, SHAVINGS OF PARMESAN)*

OU/ OR

Saltimbocca à "la romaine" (carré de porc / pork)

AVEC/ WITH

courgettes "à la scapece" (*zucchini*s)

OU/ OR

pommes de terres au four (*oven potatoes*)

---

DESSERT AU CHOIX/ *by choice*

(SORBET AU MELON OU/ OR BOUNET AU CHOCOLAT)

25,90 € (\*)

(\*) Hors boissons/ drinks EXTRA

PAIN NAPOLITAIN MAISON /HOMEMADE BREAD

# MENU DAL GLADIATORE

(ENTREE + PLAT + DESSERT)

ANTIPASTO "BURRATA" (*ARTISANAL MOZZARELLA*)

OU/ OR

ANTIPASTO DE LÉGUMES GRILLÉS (*GRILLED VEGETABLES*)

---

ESCALOPE "MILANESE" (*CÔTE DE PORC PANÉE / BREADED PORK*)

OU/ OR

ESCALOPE AUX CÈPES (*CARRÉ DE PORC / PORK LOIN*)

AVEC/ WITH

COURGETTES "ALLA SCAPECE" (*ZUCCHINIS*)

OU/ OR

POMMES DE TERRES AU FOUR (*OVEN POTATOES*)

---

DESSERT AU CHOIX/ *DESSERT by CHOICE*

(*PANNA COTTA OU/ OR TIRAMISU*)

34,90 € (\*)

(\*) HORS BOISSONS / DRINKS EXTRA

PAIN NAPOLITAIN MAISON / HOMEMADE BREAD

# MENU ENFANT / Child MENU (\*)

PENNES SAUCE TOMATE ET basilic

*(PENNES WITH TOMATO SAUCE AND basil)*

OU/ OR

STEAK HACHÉ (bœuf) AVEC frites

*(HAMBURGER WITH FRIES)*

---

SODA EN CANETTE (33 cl) OU SIROP (3 cl)

*(SODA OR SYRUP)*

---

DESSERT

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

*(1 SCOOP OF ICE CREAM BY CHOICE)*

11,00 €

(\*) POUR LES ENFANTS JUSQU'À 10 ANS / FOR CHILDREN UP TO 10 YEARS OLD.

PAIN NAPOLITAIN MAISON /HOMEMADE BREAD

# BOISSONS CHAUDES / *HOT DRINKS* (\*)

CAPPUCCINO / THÉ / INFUSION	3,10
EXPRESSO	2,00
DÉCAFÉINÉ	2,10
CAFÉ SPÉCIAL (CAFÉ, CRÈME CHANTILLY, POUDRE DE CACAO ET GRAINS DE CAFÉ)	2,90
CAFÉ GOURMAND À L'ITALIENNE	10,50

(\*) suppl./EXTRA lait ou chantilly : 0,30 € (\*) suppl./EXTRA BAILEYS/GRAPPA/AMARETTO ETC...: 1 €

## DESSERTS

(\*\*) TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON SAUF LES BOULES DE GLACE  
(*ALL OUR DESSERTS ARE HOMEMADE EXCEPT ICECREAM SCOOPS*)

CANNOLO SICILIANO GRAND	biscuit frit roulé fourré à la ricotta de brebis sucrée, éclats de chocolat et pistaches ( <i>big fried rolled biscuit stuffed with sweet ricotta, chocolate chips and chopped pistachio / pistachio</i> )	7,50
CANNOLO SICILIANO PETIT	petit biscuit frit roulé fourré à la ricotta de brebis sucrée, éclats de chocolat et pistaches ( <i>small fried rolled biscuit stuffed with sweet ricotta, chocolate chips and chopped pistachio / pistachio</i> )	5,80
BOUNET AU CHOCOLAT	flan typique du Piémont à base d'œufs, lait, sucre, chocolat noir, liqueur d'amaretto ( <i>home made pudding with eggs, milk, sugar, dark chocolate and amaretto liquor</i> )	7,50
TIRAMISU	boudoirs, mascarpone, œufs, café, rhum, cacao ( <i>ladyfingers, mascarpone, eggs, coffee, rum, cocoa</i> )	7,50
SEMIFREDDO* À "L'AMARENA"	mascarpone, œufs, sucre, lait, limoncello, cerises noires ( <i>semifreddo*, eggs, sugar, milk, limoncello, black cherries</i> )	8,00
CAFÉ GOURMAND À "L'ITALIENNE"		10,50
PANNA COTTA MAISON	nappage: fruits rouge ou chocolat ou caramel ( <i>topping : red fruits or chocolate or caramel</i> )	7,00
CROSTATA "SICILIANA"	portion de gâteau préparée avec de la pâte sablée, ricotta, pépites de chocolat, fruits confits, rhum ( <i>slice of cake prepared with shortbread, ricotta, candied fruits, rum</i> )	8,00
FOCACCIA AU NUTELLA	pizza nature fourrée au nutella et pistaches, à partager pour 2 personnes ( <i>white pizza stuffed with nutella and chopped pistachio</i> )	14,00
VEG (*) SORBET AU MELON MAISON (MELON, SUCRE, MENTHE / MELON, SUGAR MINT)		6,50
BOULE DE GLACE INDIVIDUELLE (**) PARFUMS: VANILLE, CHOCOLAT, FRAÏSE OU CITRON ( <i>ICESCREAM SCOOP</i> )	( <i>VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, LEMON</i> )	3,00

(\*) **SEMIFREDDO** : CONSISTANCE PROCHE D'UNE CRÈME GLACÉE. LE MOT SIGNIFIE "MOITIÉ FROID" (*SEMI-FROZEN ICESCREAM*)

VEG (\*) DESSERT VEGAN / VEGAN DESSERT

PAIN NAPOLITAIN MAISON / HOMEMADE BREAD

# DIGESTIFS

GRAPPA	5,50 (2 cl)
AMARETTO	5,00 (2 cl)
LIMONCELLO	5,00 (2 cl)
MIRTO ZEDDA PIRAS/SAMBUCA	6,00 (2 cl)
GET 27	10,00 (4 cl)

Restaurant Pizzeria italien "Dal Gladiatore"  
28 rue de la verrerie - 13100 Aix en Provence  
Tel. 04 42 54 01 22 [www.dal-gladiatore.com](http://www.dal-gladiatore.com)

PAIN NAPOLITAIN MAISON /HOMEMADE BREAD