

**Zingi Ale**

PIQUANTE  
ET BALSAMIQUE 30 lbu | 7% vol.



# DOPPIO MALTO

Brasserie Italienne

**Bella Rossa**

COMPLEXE  
ET FASCINANTE 32 lbu | 6,5% vol.

## MAIN SUR LE MALT, CŒUR AVEC VOUS

### NOTRE BRASSERIE EN SARDaigne

BRASSÉE EN SARDaigne,  
AVEC PASSION PAR  
NOS MAÎTRES BRASSEURS,  
INSPIRÉE PAR NOTRE TERRE,  
ET OUVERTE SUR LE MONDE  
POUR VOUS FAIRE PLAISIR

Sarde de cœur,  
inspirée du monde entier



### ON BRASSE FORT, ON GAGNE FORT

PLUS DE 100 PRIX À  
L'INTERNATIONAL?  
GRAVE COOL. MAIS ON  
S'ARRÊTERA PAS LÀ.  
ON GOÛTE, ON RE-GOÛTE,  
PARCE QU'ON VEUT BRASSER  
TOUJOURS MIEUX.

C'est dur la vie en bière?

@doppiomalto\_france



### Les CLASSIQUES

**Super Chiara**  
SANS GLUTEN  
17 lbu | 4,6% vol.

**PURE ET MORDANTE**  
Style Lager.  
À basse fermentation.  
SANS GLUTEN.

**Bella Rossa**  
32 lbu | 6,5% vol.

**COMPLEXE ET FASCINANTE**  
Forte, style British Strong Ale.  
À haute fermentation.

**Ultra Pils**  
35 lbu | 4,8% vol.

**OBSTINÉE ET GÉNÉREUSE**  
Classique, style Italian Pils.  
À basse fermentation.

**Iper Weiss**  
9 lbu | 5% vol.

**NOSTALGIQUE ET NATURALISTE**  
Style Weiss.  
À haute fermentation.

**O sole mio**  
24 lbu | 4,9% vol.

**ÉQUILIBRÉE ET CAPTIVANTE**  
Style American Wheat.  
À basse fermentation.

**Sexy Ipa**  
54 lbu | 6% vol.

**SÉDUISANTE ET EXOTIQUE**  
Exploratrice, style IPA.  
À haute fermentation.

### Les LÉGÈRES

**Super Chiara**

BIÈRE LÉGÈRE

17 lbu | 3,2% vol.

**FRAÎCHE ET AFFIRMÉE**  
Légère. Sans alcool.  
Style Lager.

**Summer Ipa**  
BIÈRE LÉGÈRE  
38 lbu | 3,2% vol.

**ÉQUILIBRÉE ET AUDACIEUSE**  
Légère. Sans alcool.  
Style Session IPA.

**Summer Ipa**  
38 lbu | 3,5% vol.

**OISEUSE ET CITRONNÉE**  
Style Session IPA.  
Léger volume d'alcool.

**Honey Ipa**  
37 lbu | 7,5% vol.

**PARFUMÉE ET ROMANTIQUE**  
Triple Honey IPA.  
À haute fermentation.

**Imperial**  
80 lbu | 9% vol.

**CORSÉE ET GENTILLE**  
Style Imperial Black IPA.  
À haute fermentation.

**Più che Rossa**  
23 lbu | 5,6% vol.

**RICHE ET EXCENTRIQUE**  
Fruitée, style English Brown Ale.  
À haute fermentation.

**Zingi Ale**  
30 lbu | 7% vol.

**PIQUANTE ET BALSAMIQUE**  
Épicé, style Ginger Ale.  
À haute fermentation.

**Extra Bitter**  
60 lbu | 5,6% vol.

**DÉSALTÉRANTE ET PERSUASIVE**  
Style American Pale Ale.  
Avec 5 houblons américains.

**Black Stout**  
33 lbu | 6,3% vol.

**INSOLENTE ET SUCRÉE**  
Style Stout.  
À haute fermentation.

**Regina**  
21 lbu | 5,3% vol.

**ÉLÉGANTE ET CURIEUSE**  
Style Imperial Pils.  
À basse fermentation.

**DÉGUSTATION** 20cl  
MEDIUM 40cl  
GIRAFE À BIÈRE 200cl  
4,5€  
7,5€  
33€

13€



Vous hésitez?  
Testez notre **Super Tour**.  
15 cl par verre, un max de plaisir.

32€

Consultez la carte dédiée et  
essayez l'une de nos propositions:  
un tour de houblon, de malt ou d'arômes.



Envie de garder le goût  
de nos bières avec vous?  
**Emportez-les!**  
4,6€ la bouteille, 25€ le lots de 6.

Et pour votre coup de cœur,  
**la Damigiana 200cl**  
à emporter, 45€.



IBU: (International Bitterness Units) unité de mesure qui permet de déterminer le taux d'amertume d'une bière

# Les ANTIPASTI



Mini gnocco fritto con crudo e mortadella

## MINI GNOCCO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA

Petits beignets de pâte à pain servis avec Jambon de Parme DOP, Mortadelle de Bologne IGP et crème de fromage Bella Lodi

## MOZZA IN CARROZZA

Beignets de Mozzarella pannés, crème de fromage Bella Lodi, et mayonnaise aux tomates séchées

9 Iper Wein

## FOCACCINA BARESE

Focaccia Barese pétée à la main avec farine de blé tendre et semoule de blé dur, tomates, olives noires et origan, copeaux de fromage Bella Lodi, émulsion de basilic et basilic

6,5 Summer Ipa

## TAGLIATA DI POLLO PANATO

Poulet pané frit, servi avec roquette, tomates cerises, citron et sauce BBQ blanche

9 Reggae

## FRITTO DI CALAMARI E ZUCCHINE

Calamars frits et chips de courgettes servis avec du citron

Fritto di calamari e zucchine

19,5 O'rale mur

## FRITTO SICILIANO

Crochê de pommes de terre, mini-arancini à la norma (riz, aubergines, fromage et sauce tomate), rondelle d'aubergines panée et mayonnaise à la tomate séchée

19 O'rale mur



## PAR ICI, ça se PARTAGE

### ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Mortadelle de Bologne IGP, Jambon de Parme DOP, stracciatella (coeur de burrata), roquette, focaccia barese, pain Guttaia

19 Iper Wein

### ANTIPASTO DI FORMAGGI

Mousse de Ricotta, Burrata 125g, Gorgonzola DOP, Pecorino Sardo DOP, stracciatella (coeur de burrata) avec émulsion de basilic, roquette, focaccia barese et pain Guttaia

24 Sassy Ipa



Antipasto all'italiana

# PIZZA

## MARGHERITA

Sauce tomates, mozzarella Fior di latte, huile d'olive et basilic

12,5 Iper Wein

## CRUDO E POMODORINI

Mozzarella Fior di latte, Jambon de Parme DOP, tomates cerises, copeaux de fromage Bella Lodi et feuille de basilic

16,7 Zingi Ale

## BURRATA E 'NDUJA

Sauce tomate, 'Nduja (crème de saucisse de porc épicee), burrata, oignons rouges et émulsion de basilic

16,7 Sassy Ipa

## TARTUFO E FIOR DI LATTE

Mozzarella Fior di latte, crème de fromage truffée, copeaux de truffe, copeaux de fromage Grana Bella Lodi et feuille de basilic

18,9 O'rale mur

## MORTAZZA

Mozzarella Fior di latte, Mortadelle de Bologne IGP, crème de fromage Bella Lodi, éclats de Pistache

16 Zingi Ale



## FORMAGGI MIXTAPE

Mousse de ricotta, mozzarella Fior di latte, provola douce, gorgonzola DOP, fromage Bella Lodi et basilic

16,5 Honey Ipa

## STUZZICA

Mousse de ricotta, mozzarella Fior di latte, roquette, tomates séchées, éclats de noix et émulsion de basilic

15,5 Super Chakra

## PASTA et ses amis

### AL TARTUFO

Tagliatelles aux œufs, crème de fromage truffée et copeaux de truffe

18,5 Iper Wein

### BOLOGNESE

Tagliatelles aux œufs, sauce ragù Bolognese de boeuf et de porc, fromage râpé et feuille de basilic

15,5 Black Stout

### PARMIGIANA

Gratin d'aubergines, crème de fromage Bella Lodi, mozzarella Fior di latte et feuille de basilic, servi avec du pain intégral

16 Iper Wein

### CARBO BELLA

Fusilli, sauce carbonara, Poitrine de porc Piacentina, chips de fromage, poivre noir

16 Sassy Ipa

### TRE POMODORI

Fusilli, sauce tomates, tomates cerises, stracciatella (coeur de Burrata) et basilic

15,5 Zingi Ale

### GNOCCHI ZOLA E NOCI

Gnocchi, sauce au gorgonzola AOP et fromage Bella Lodi, éclats de noix et poivre noir

17 Extra Bitter



Burrata tartufo e noci



11,5 Honey Ipa

## Suppléments

Jambon de Parme DOP 4€ - Burrata 4,5€ - Copeaux de truffe 5€

## Suppléments

Jambon de Parme DOP 4€ - Stracciatella (coeur de Burrata) 3,5€ - Copeaux de truffe 5€

## Go GREEN-Go FRESH

### ORTO E LEGGEREZZA

Caponata d'aubergines, de courgettes, de poivrons, d'olives et sauce tomate rustique. Servie avec tomates rondes, concombres, haricots verts, fenouil, carottes, émulsion au basilic et pain intégral

14,5 Summer Ipa

### MANZO E BURRATA

Salade mixte, rumsteck argentin, burrata, tomates en grappe et pain intégral

17,5 Super Chakra

### POLLO FRITTO E PECORINO

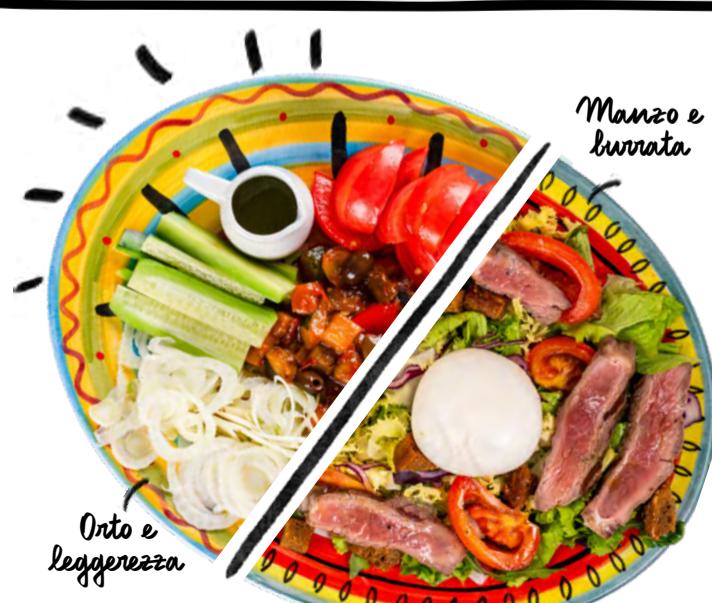
Salade mixte, poulet pané et frit, Pecorino Sardo DOP, tomates en grappe, carotte et pain intégral

16 Iper Wein

### AVE CESARE

Salade mixte, haut de cuisse de poulet tranché, tomates en grappe, croûtons de pain, pain intégral

16 O'rale mur



Toutes les salades sont servies avec notre vinaigrette à l'italienne, une émulsion d'huile d'olive, de vinaigre de vin blanc, de thym et de romarin



# I DOLCI

Parfois, il faut savoir se chuchoter

## TIRAMISÙ

Le Classique 100% italien (avec biscuits savoyards, mascarpone et café)

9  
Black Stout

## BIRRAMISÙ

Le classique de la maison, le tiramisù à la bière Black Stout avec topping de pépites de chocolat

9  
Black Stout

Torta caprese



## TORTA CAPRESE

Le classique gâteau de Capri au chocolat et aux amandes, servi avec une crème dessert à la pistache, des éclats de pistache

8,5  
Sorbetto

## COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

Glace Fior di latte, NUTELLA®, crème fouettée et crumble de sbrisolona (sablé aux amandes)

9,5  
Imperiale

## CAFFÈ GOURMAND

Café espresso ou allongé accompagné d'une sélection de trois mini desserts: tiramisu, crème dessert à la pistache avec ricotta, éclats de pistache et pépites de chocolat, et cheesecake à l'italienne au NUTELLA®

9  
Black Stout

## CHEESECAKE ALL'ITALIANA 8,5

Robiola, crumble de sbrisolona (sablé aux amandes), topping NUTELLA® ou fruits rouges

Pur che Rotolo

## AFFOGATO AL CAFFÉ

Glace Fior di latte parsemée de pépites de chocolat, plongée dans un espresso brûlant

8,5  
Black Stout

## BRIOCHE CON GELATO E NUTELLA®

Bun brioché, NUTELLA®, glace Fior di latte, pépites de chocolat et crème fouettée

Zuppi Ahi



On partage ?

## MINI CANNOLI SICILIANI

12

6 Mini cannolis siciliens (pâte sucrée croquante frite), ricotta, éclats de pistaches et pépites de chocolat noir

On me  
mange

## TA COUPE, ton style

1 boule 2,5€ 2 boules 5€ 3 boules 7,5€

### SORBET CITRON

### SORBET POMME VERTE

### FIOR DI LATTE

### CHOCOLAT

### PISTACHE

topping

### ÉCLATS PISTACHE

### PÉPITES DE CHOCOLAT

2,5€

2,5€

### NUTELLA®

### CRÈME

### FOUETTÉE

# Glou Glou CLUB



12,5 CL 75 CL

## BOISSONS 27,5 cl ARTISANALES 4,4

### LIMONATA

Citronnade

### ARANCIATA

Orangeade

### COLA/COLA ZERO

### GASSOSA

Limonade

### TONICA

### THÉ GLACÉ CITRON/PÊCHE 4,4

### RED BULL

Classique/Sans sucre

## BOISSONS CHAUDES

### Espresso

### Macchiato Cafè Noisette

### Doppio Double espresso

### Cappuccino

### Café au lait

### Deca Espresso décaféiné

## EAU MINERALE

### EAU PANNA 50 CL

4,5

### EAU S. PELLEGRINO 50 CL

4,5

## THE, TISANES

Thé noir parfumé au Caramel  
Quatre fruits rouges

4,6

Thé vert parfumé à la menthe Touareg  
Rooibos parfumé citrus

Tisane Tilleul Menthe

Verveine

## LIQUEURS 4 cl

Amaretto, Sambuca, Limoncello,  
Jagermeister, Baileys

6

### RICARD

4

### WHISKY

6,4

Johnnie Walker Red Label

10,2

Caol Ila, Oban, Talisker

### RHUM ET GRAPPE

6,4

Grappa del Piave

9,2

Diplomatico Res., Kraken, St. James

12

Zacapa 23Y

## VINS

### Rouge

#### CHIANTI DOCG Mario Primo

7 27

Souple et facile à boire aux arômes de raisins secs et de figues sèches

#### VALPOLICELLA DOC Villa Mura

7 29

Rouge intense, le nez exprime des notes de fruits confits, d'épices et de vanille

#### NERO D'AVOLA SICILIA DOC Monte pietroso

7 29

Couleur rouge rubis avec réflexe violacé. Odeur riche avec des notes de violette, d'épices, et de fruits rouges

### Blanc

#### PINOT GRIGIO DOC BACI AL SOLE Grigio delle Venezie

7 27

Sa couleur est jaune doré, son odeur est douce, fleurie et son goût est sec, harmonieux, plein

### Rosé

#### PINOT GRIGIO DOC SARTORI ROSÉ Grigio delle Venezie

7 27

Rosé brillant avec des arômes et une saveur de fruits et de fleurs. Goût frais, doux et sec

### Pétillant

#### PROSECCO DOC EXTRA DRY Pirovano

7 27

Vin simple et agréable en base cocktail ou en apéritif

#### LAMBRUSCO Ca' De' Medici

7 27

Sec mais en même temps fruité, rond, frais, vif et agréablement harmonieux