



DOPIO MALTO

Brasserie Italienne



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 vien hein?

@doppiomalto_france



CLASSIQUES



17 Ibu | 4,6% vol.

PURE ET MORDANTE

Style Lager. À basse fermentation. SANS GLUTEN.



32 Ibu | 6,5% vol.

COMPLEXE ET FASCINANTE

Forte, style British Strong Ale. À haute fermentation.



35 Ibu | 4,8% vol.

OBSTINÉE ET GÉNÉREUSE

Classique, style Italian Pils. À basse fermentation.



9 Ibu | 5% vol.

NOSTALGIQUE ET FLORALE

Style Weiss. À haute fermentation.



54 Ibu | 6% vol.

SÉDUISANTE ET EXOTIQUE

Exploratrice, style IPA. À haute fermentation.



17 Ibu | 4,2% vol.

FRAÎCHE ET AFFIRMÉE

Légère. Sans alcool. Style Lager.

LÉGÈRES

LISTE DE PRIX

DÉGUSTATION 4,2€
20 cl

MEDIUM 6,9€
40 cl

GIRAFE À BIÈRE 29€
200 cl

ENVIE DE GARDER LE GOÛT DE NOS BIÈRES AVEC VOUS?

Emportez-les!

Et pour votre coup de cœur,

LA DAMIGIANA À EMPORTER 45€
200 cl

REFILL 30€

Demandez à notre team

CRÉATIVES



60 Ibu | 5,6% vol.

DÉSALTÉRANTE ET PERSUASIVE

Style American Pale Ale. Avec 5 houblons américains.



33 Ibu | 6,3% vol.

INSOLENTE ET SUCRÉE

Style Stout. À haute fermentation.



23 Ibu | 5,6% vol.

RICHE ET EXCENTRIQUE

Fruitée, style English Brown Ale. À haute fermentation.



38 Ibu | 3,5% vol.

OISEUSE ET CITRONNÉE

Style Session IPA. Léger volume d'alcool.



37 Ibu | 7,5% vol.

PARFUMÉE ET ROMANTIQUE

Triple Honey IPA. À haute fermentation.



80 Ibu | 9% vol.

CORSÉE ET GENTILE

Style Imperial Black IPA. À haute fermentation.

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

TOUR DES SAVEURS 10€

Demandez à notre team essayez l'une de nos propositions: un tour de houblon, de malt ou d'arômes.



SUPER TOUR 27€

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



ABONNEZ-VOUS: @doppiomalto_france



Les ANTIPASTI



MOZZA IN CARROZZA 
Beignets de Mozzarella panés, crème de ricotta, et mayonnaise aux tomates cerises

7,2 

MINI GNOCCHO FRITTO CON CRUDO E MORTADELLA

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

8,8 

FOCACCINA BARESE 

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

6,4 

FRITTATINE CACIO E PEPE 

Beignets de pâtes cacio et pepe, servis avec notre "Sexy Sauce" au miel et gingembre

7,5 



BURRATA BAR

CAPRESE DI BURRATA 

Burrata 125g, tomates en grappe, olives, émulsion au basilic et feuille de basilic

8,6 

BURRATA CRUDO E NOCI

Burrata 125 g, roquette, jambon de Parme DOP, noix, émulsion au basilic et feuille de basilic

10,5 

Par ici, ça se PARTAGE



BROCHETTES DI POLLO PANATE


Brochettes de poulet panées, servies avec notre sauce BBQ blanche et citron frais

13,5 

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Mortadelle de Bologne IGP, Jambon de Parme DOP, straciatella (coeur de burrata), roquette, foccacia barese, pain Guttiau

19 

FRITTO MIX 
Assortiment de fritures : anneaux d'oignons, rondelles d'aubergines, beignets de pâtes cacio e pepe, beignets de Mozzarella panées, accompagnés d'une mayonnaise aux tomates cerises

13 

FRITTO DI CALAMARI E ZUCCHINE

Calamars frits et chips de courgettes servis avec du citron

19 



BURRATA TARTUFO E NOCI 

Burrata 125 g, roquette, noix, émulsion au basilic, crème de truffe et copeaux de truffe

11 



PIZZA

MARGHERITA 

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

12 

CRUDO E POMODORINI

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

15,9 

MORTAZZA

Crème de ricotta, Mozzarella Fior di latte, Mortadelle de Bologne IGP, éclats de Pistache

15,5 



BRESAOLA

Crème de ricotta, mozzarella Fior di latte, Bresaola IGP, roquette, fromage Bella Lodi et émulsion au basilic

16,9 

FORMAGGI MIXTAPE 

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

15 

BURRATA E 'NDUJA

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

15,9 

TARTUFO E FIOR DI LATTE 

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

18,9 



PASTA et ses amis

AL TARTUFO 

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

18 

BOLOGNESE

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

14,9 



GNOCCHI ALLA SORRENTINA 

Gnocchi gratinés avec sauce tomate rustique, Mozzarella Fior di Latte, copeaux de fromage Bella Lodi et feuille de basilic

15,5 

GNOCCHI ZUCCHINE E BACON

Gnocchi, sauce aux courgettes, bacon, crème de ricotta et feuille de basilic

14,9 

TRICOLORE 

Fusilli, sauce tomate, tomates cerises, straciatella (coeur de Burrata) et feuille de basilic

14,9 

CACIO E PEPE 

Fusilli, sauce au fromage Pecorino Romano DOP, poivre noir

14,9 



SUPPLÉMENTS

+4€

Jambon de Parme DOP

+4,5€

Burrata

+5€

Copeaux de truffe

SUPPLÉMENTS

+3,5€

Straciatella (coeur de Burrata)

+4€

Jambon de Parme DOP

+5€

Copeaux de truffe

LES EXTRA QUI DÉCHIRENT 

PATATE A SPICCHIO

Pommes de terre au four, mayonnaise à la bière

PATATE A FIAMMIFERO

Pommes de terre frites, mayonnaise à la bière

ORTO FRESCO

Salade mixte, roquette et tomates cerises

ORTO BELLO

Carottes, tomates cerises et concombres

SPACE JAM FRITES


5


Pommes de terre frites, confiture de bacon et d'oignons et sauce BBQ Blanche


La FLAMME FATALE


Tous les plats sont servis avec des pommes de terre non épluchées, coupées en quartiers et aromatisées au romarin, de la salade mixte et notre mayonnaise à la bière

LES BELLES PIÈCES

GRAN TAGLIATA 19,5
Rumsteck tranché, sel de Maldon et huile d'olive servi sur un lit de roquette 

LA GIGANTE 26
Entrecôte de boeuf 300g sans os, sel de Maldon et huile d'olive, servie sur un lit de roquette 

Dégustez notre boeuf cuit à la braise avec une délicieuse crème de fromage truffée +3€ 


COSTINE DI MAIALE 18,9
Travers de porc mariné aux herbes méditerranéennes puis glacé à la sauce barbecue et servi sur un lit de roquette 

POLPO E PATATE 25,5
Poulpe frit et terminé à la braise, servi avec pommes de terre au four, tomates cerises, olives et citron 



Brace mista pour deux personnes


GRILL ALL STARS

min. 2 personnes, prix par personne 25 

BRACE MISTA

Grande planche de viandes : Rumsteck tranché, travers de porc laqués à la sauce barbecue à la bière, saucisses italiennes à la bière Honey Ipa, Hauts de cuisse de poulet tranché servie avec des pommes de terre au four, aromatisées au romarin, une salade mixte, des flocons de sel de Maldon et une mayonnaise à la bière

LES POULETS RÔTIS

GALLETTO ALLA BIRRA 19,9
Poulet fermier doré à la braise et glacé à la bière Honey Ipa, au miel et aux épices, servi sur un lit de roquette avec pommes de terre au four 

Tu préfères quand c'est épicé? Demande notre sauce piquante! 




TAGLIATA DI POLLO 15,5
Hauts de cuisse de poulet tranchés et marinés aux herbes méditerranéennes, servi sur un lit de roquette 


Préparés avec des buns briochés, et servis avec des frites non épluchées et de la mayonnaise à la bière


Bella BURGER

T'AS LA DALLE? Double steak 4,5


SUPER CLASSICO 15
Burger 100% boeuf français avec tomates grappe, laitue douce et mayonnaise 


BACON E PROVOLA 16,5
Burger 100% boeuf français, tranche de fromage Provola douce, bacon, tomates grappe, laitue douce et sauce BBQ blanche 


CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 17,9
Burger 100% boeuf français, Jambon de Parme DOP, stracciatella (coeur de burrata), tomates grappe et laitue douce 

SUPER BUONO 16,9
Burger 100% boeuf français, fromage Bella Lodi croustillant, confiture de bacon et d'oignons, tomates grappe, laitue douce et sauce BBQ blanche 




POLLO FRITTO 15,5
Poulet pané, Sexy sauce au miel et gingembre, tomates grappe et laitue douce (confiture de bacon et d'oignons rouges en option offerte) 

PULLED PORK 15,5
Effiloché de porc cuit à basse température, tomates grappe et laitue douce, oignon rouge et sauce BBQ à la bière 

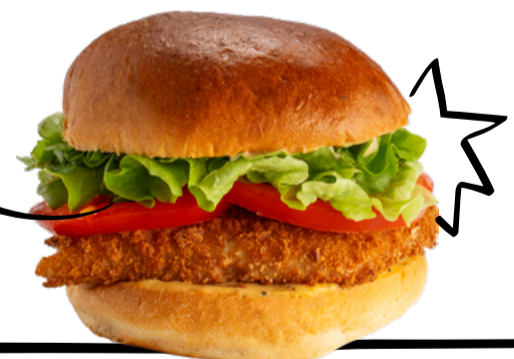
FISH AND FRITES 15,5
Filet de cabillaud frit, servi avec tomates grappe, laitue douce et mayonnaise 

Pourquoi pas avec nos SPACE JAM FRITES? +2,5€

LES BURGERS végétariens


VEGETALE E QUALE 15
Burger à base végétale, tomates grappe, laitue douce et mayonnaise à la tomate séchée 

BURRATA PAZZA 15
Burrata, olives, crème de truffe, roquette et émulsion au basilic 




Go GREEN-Go FRESH

CARPACCIO DI BRESAOLA 16
Carpaccio di Bresaola IGP, Roquette, copeaux de fromage Bella Lodi servi avec du citron frais 

MANZO E BURRATA 17,5
Salade mixte, rumsteck, burrata, tomates grappe et pain intégral 

MAGIC BOX ZOLA 15
Poires, Gorgonzola DOP, Noix, fenouil, carottes et pain intégral 

ORTO E BURRATA 15,5
Burrata, tomates cerises, concombres, fenouil, carottes, émulsion au basilic et pain intégral 

POLLO FRITTO E BELLA LODI 15,5
Salade mixte, poulet pané frit, copeaux de Fromage Bella Lodi, tomates en grappe, croûtons de pain et pain intégral 

Toutes les salades sont accompagnées d'une vinaigrette à l'italienne : une émulsion d'huile d'olive, de vinaigre balsamique de Modène et de notre Sexy Sauce au miel et gingembre



I DOLCI

Parfois, il faut savoir se chauchouter

TIRAMI-SHOW

TIRAMISÙ

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

7
Black Stout

BIRRAMISÙ

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

7
Black Stout

LIMONEMISÙ

Mascarpone au citron, sbrisolona (sablé aux amandes) et sucre glace

7
Imperiale



CAFFÈ GOURMAND

Café espresso ou allongé accompagné d'une sélection de trois mini-desserts: tiramisù, cheesecake à l'italienne au NUTELLA®, mascarpone et fraises fraîches

9
Black Stout

CHEESECAKE ALL'ITALIANA

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

7
Black Stout



BRIOCHE CON GELATO E NUTELLA®

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

9,5
Black Stout

TORTA CAPRESE

Le classique gâteau de Capri au chocolat et aux amandes, servi avec une boule de glace Fior di Latte

7
Ipa

COPPA ALLE FRAGOLE

Glace à la fraise, glace fior di latte, fraises fraîches, nuage de crème fouettée et pépites de chocolat

9
Ipa

COPPA SORBETTO E PERE

Sorbet pomme verte, sorbet citron, poires et menthe fraîche

9
Bitter

COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

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

8
Imperiale

MAXI CIOCCO CROC

Glace à la pistache, glace au chocolat, sbrisolona (sablé aux amandes), pain guttiau, éclats de pistache et pépites de chocolat

10
Black Stout

SUPPLÉMENT

Option cascade de NUTELLA® fondue + 2,5€

TA COUPE, ton style

1 Boule 2,5€ 2 Boules 4,5€ 3 Boules 6,5€

SORBET CITRON
SORBET POMME VERTE
FIOR DI LATTE
CHOCOLAT

PISTACHE
SORBET FRAISE
CAMEL BEURRE SALÉ

ÉCLATS PISTACHE
PÉPITES DE CHOCOLAT
CRÈME FOUETTÉE

Topping

1€ NOIX 2€
1€ CASCADE DE NUTELLA® FONDUE 2,5€
2,5€ CRUMBLE DE SBRISOLONA 1,5€

Glau Glau CLUB

BOISSONS ARTISANALES 27,5 cl 4

LIMONATA
Citronnade

ARANCIATA
Orangeade

COLA/COLA ZERO

GASSOSA
Limonade

TONICA

THÉ GLACÉ CITRON/PÊCHE 4

Red Bull
Classique/Sans sucre 4

BOISSONS CHAUDES illy

Espresso 2,3
Macchiato Café Noisette 2,4
Doppio Double espresso 3,8
Cappuccino 4
Café au lait 4
Deca Espresso décaféiné 2,3

EAU MINERALE

EAU PANNA 50 CL 4

EAU S. PELLEGRINO 50 CL 4

THE, TISANES

Thé noir parfumé au Caramel 4
Quatre fruits rouges
Thé vert parfumé à la menthe Touareg
Roiboos parfumé citrus
Tisane Tilleul Menthe
Verveine

LIQUEURS 4 cl

Amaretto, Sambuca, Limoncello, Jagermeister, Baileys 5,5

RICARD 4

WHISKY
Johnnie Walker Red Label 5,5
Caol Ila, Oban, Talisker 9,2

RHUM ET GRAPPE
Grappa del Piave 6,4
Diplomatico Res., Kraken, St. James 9,2
Zacapa 23Y 12

VINS

Rouge

CHIANTI DOCG Mario Primo 6,5 27
Souple et facile à boire aux arômes de raisins secs et de figues sèches

VALPOLICELLA DOC Villa Mura 6,5 29
Rouge intense, le nez exprime des notes de fruits confits, d'épices et de vanille

NERO D'AVOLA SICILIA DOC Monte pietroso 6,5 29
Couleur rouge rubis avec réflexion violacé. Odeur riche avec des notes de violette, d'épices, et de fruits rouges

Blanc

PINOT GRIGIO DOC BACI AL SOLE Grigio delle Venezie 6,5 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 6,5 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 6,5 27
Vin simple et agréable en base cocktail ou en apéritif

LAMBRUSCO Ca' De' Medici 6,5 27
Sec mais en même temps fruité, rond, frais, vif et agréablement harmonieux

12,5 CL 75 CL