



# 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.

## LISTE DE PRIX

DÉGUSTATION 4,5€  
20 cl

MEDIUM 7,5€  
40 cl

GIRAFE À BIÈRE 33€  
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 13€

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



## SUPER TOUR 32€

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

7,5  


**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

9  


**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


6,8  


**FRITTATINE CACIO E PEPE**   
Beignets de pâtes cacio et pepe, servis avec notre "Sexy Sauce" au miel et gingembre

8  




## BURRATA BAR

**CAPRESE DI BURRATA**   
Burrata 125g, tomates en grappe, olives, émulsion au basilic et feuille de basilic

9  



**BURRATA CRUDO E NOCI**  
Burrata 125 g, roquette, jambon de Parme DOP, noix, émulsion au basilic et feuille de basilic

11,5  




## Par ici, ça se PARTAGE



**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

13,5  


**FRITTO DI CALAMARI E ZUCCHINE**  
Calamars frits et chips de courgettes servis avec du citron

19,5  


**BROCHETTES DI POLLO PANATE**  
Brochettes de poulet panées, servies avec notre sauce BBQ blanche et citron frais

14  


**ANTIPASTO ALL'ITALIANA**  
Mortadelle de Bologne IGP, Jambon de Parme DOP, straciatella (coeur de burrata), roquette, foccacia barese, pain Guttiau

19,5  




**BURRATA TARTUFO E NOCI**   
Burrata 125 g, roquette, noix, émulsion au basilic, crème de truffe et copeaux de truffe

11,5  




# PIZZA

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

12,5  


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

16,7  


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

16  




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


17,5  


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

16,5  


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

16,7  


**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  




### SUPPLÉMENTS

+4€  
Jambon de Parme DOP

+4,5€  
Burrata

+5€  
Copeaux de truffe

# PASTA et ses amis

**AL TARTUFO**   
Tagliatelles aux oeufs, crème de fromage truffée et copeaux de truffe

18,5  



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

15,5  




**GNOCCHI ZUCCHINE E BACON**  
Gnocchi, sauce aux courgettes, bacon, crème de ricotta et feuille de basilic

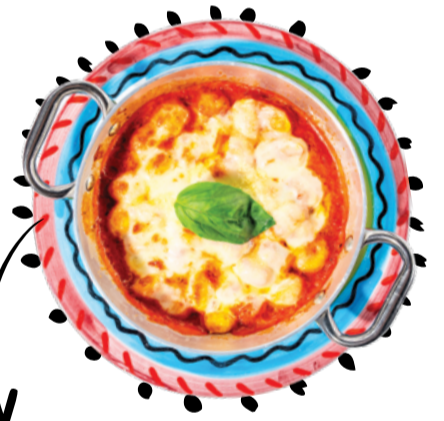
15,5  


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

15,5  


**CACIO E PEPE**   
Fusilli, sauce au fromage Pecorino Romano DOP, poivre noir

15,5  

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

16  




### SUPPLÉMENTS

+3,5€  
Straciatella (coeur de Burrata)

+4€  
Jambon de Parme DOP

+5€  
Copeaux de truffe

**LES EXTRA QUI DÉCHIRENT** +4,6

**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** 6  
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** 21  
Rumsteck tranché, sel de Maldon et huile d'olive servi sur un lit de roquette 

**LA GIGANTE** 27  
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** 19,5  
Travers de porc mariné aux herbes méditerranéennes puis glacé à la sauce barbecue et servi sur un lit de roquette 

**POLPO E PATATE** 27  
Poulpe fritt 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 26,5

### 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** 21,5  
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** 17,5  
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** 15,5  
Burger 100% boeuf français avec tomates grappe, laitue douce et mayonnaise 


**BACON E PROVOLA** 16,7  
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** 17,7  
Burger 100% boeuf français, fromage Bella Lodi croustillant, confiture de bacon et d'oignons, tomates grappe, laitue douce et sauce BBQ blanche 




**POLLO FRITTO** 15,8  
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** 15,8  
Effiloché de porc cuit à basse température, tomates grappe et laitue douce, oignon rouge et sauce BBQ à la bière 

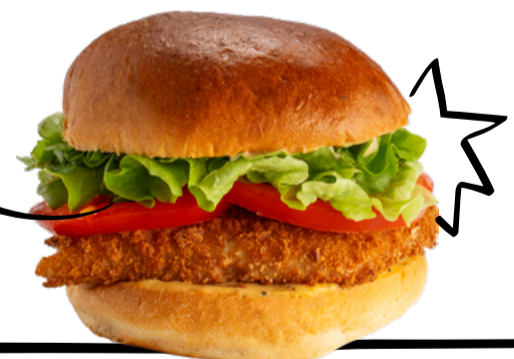
**FISH AND FRITES** 15,8  
Filet de cabillaud frit, servi avec tomates grappe, laitue douce et mayonnaise 

Pourquoi pas avec nos SPACE JAM FRITES? +3,5€


## LES BURGERS végétariens


**VEGETALE E QUALE** 15,5  
Burger à base végétale, tomates grappe, laitue douce et mayonnaise à la tomate séchée 

**BURRATA PAZZA** 15,5  
Burrata, olives, crème de truffe, roquette et émulsion au basilic 



# Go GREEN-Go FRESH

**CARPACCIO DI BRESAOLA** 17  
Carpaccio di Bresaola IGP, Roquette, copeaux de fromage Bella Lodi servi avec du citron frais 

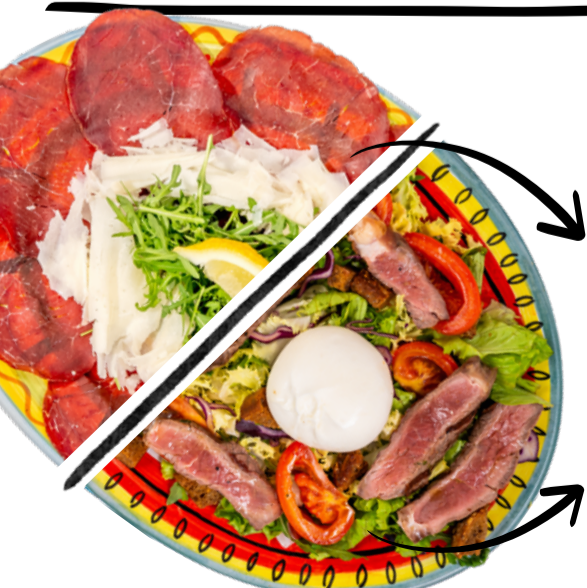
**MANZO E BURRATA** 18  
Salade mixte, rumsteck, burrata, tomates grappe et pain intégral 

**MAGIC BOX ZOLA** 16  
Poires, Gorgonzola DOP, Noix, fenouil, carottes et pain intégral 

**ORTO E BURRATA** 16,5  
Burrata, tomates cerises, concombres, fenouil, carottes, émulsion au basilic et pain intégral 

**POLLO FRITTO E BELLA LODI** 16  
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 chaouchouter

## TIRAMI-SHOW

### TIRAMISÙ

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

### BIRRAMISÙ

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

### LIMONEMISÙ

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



### 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

### CHEESECAKE ALL'ITALIANA

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



### BRIOCHE CON GELATO E NUTELLA®

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

### TORTA CAPRESE

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

### COPPA ALLE FRAGOLE

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

### MAXI CIOCCO CROC

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

### COPPA SORBETTO E PERE

Sorbet pomme verte, sorbet citron, poires et menthe fraîche

### COPPA FIOR DI LATTE E NUTELLA®

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

### SUPPLÉMENT

Option cascade de NUTELLA® fondue + 2,5€

## 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  
SORBET FRAISE  
CAMEL BEURRE SALÉ

ÉCLATS PISTACHE  
PÉPITES DE CHOCOLAT  
CRÈME FOUETTÉE

### Topping

1€  
1€  
2,5€

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

# Glow Glow CLUB

## BOISSONS ARTISANALES 27,5 cl 4,4

LIMONATA  
Citronnade

ARANCIATA  
Orangeade

COLA/COLA ZERO

GASSOSA  
Limonade

TONICA

THÉ GLACÉ CITRON/PÊCHE 4,4

Red Bull 4,4  
Classique/Sans sucre

## BOISSONS CHAUDES illy

Espresso 2,6  
Macchiato Café Noisette 2,6  
Doppio Double espresso 4,2  
Cappuccino 4,2  
Café au lait 4,2  
Deca Espresso décaféiné 2,6

## EAU MINERALE

EAU PANNA 50 CL 4,5  
EAU S. PELLEGRINO 50 CL 4,5

## THE, TISANES

Thé noir parfumé au Caramel 4,6  
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 6

RICARD 4

WHISKY  
Johnnie Walker Red Label 6,4  
Caol Ila, Oban, Talisker 10,2

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

## VINS

### Rouge

CHIANTI DOCG Mario Primo 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 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 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

12,5 CL 75 CL