




I DISONANTI

LA CUISINE, LA SECTION PIZZA SANS GLUTEN ET LA PIZZERIA TRAVAILLENT SÉPARÉMENT, AINSI LES PLATS PEUVENT NE PAS SORTIR EN MÊME TEMPS.

POUR LE SERVICE DU GÂTEAU, UN SUPPLÉMENT DE 1,00 € PAR PERSONNE EST DEMANDÉ

COUVERCLE: €1.50

ENTRÉES

Friture mixte	€ 10,00
(Croquette de pommes de terre, omelette de pâtes, beignets, frites*, fleurs de courgette farcies*)	
Jambon cru de Parme, Burrata Pugliese, tomates semi-séchées	€ 11,00
 Provola fumée de Tramonti à la poêle sur crème de fanes de navet et zestes de citron	€ 10,00
Trio de Montanarine	€ 12,00
(Tomates, parmesan, basilic / tomates, straciatella, anchois de Cetara / Mortadella, straciatella, crème de basilic)	

PLATS PRINCIPAUX





Spaghetti intégraux "Dissonanti"	€ 15,00
(Tomates dattes jaunes, straciatella, chapelure, colatura d'anchois, zestes de citron)	
Trofie Tramonti	€ 12,00
(Saucisse, champignons de Paris, provola fumée de Tramonti)	
Mezze maniche à la Borbone	€ 15,00
(Ragoût à la genovese et copeaux de caciocavallo à la truffe "Vitagliano" après cuisson)	
Tortellini au balsamique	€ 13,00
(Croûte de parmesan et sauce au vinaigre balsamique)	
Paccheri de la côte	€ 16,00
(Crevettes*, calmars*, palourdes* et tomate Corbarino)	

VIANDES ET POISSONS

Tagliata de bœuf	€ 20,00
Avec roquette, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique IGP, poivre rose	
Filet de porc au Lambrusco	€ 16,00
Hamburger de chianina IGP	€ 14,00
Avec pain maison, laitue, provola fumée, lardon croquante, sauce au citron, frites	
Cuoppo de poisson frit	€ 16,00
Poitrine de poulet grillée	€ 9,00


ACCOMPAGNEMENTS

4,50

-  Salade mixte
-  Légumes variés
-  Pommes de terre au four
-  Frites*

GRANDES SALADES

TOUTES LES SALADES PEUVENT ÊTRE SERVIES EN CROÛTE DE PAIN (+ €2.00)

Salade classique	€ 9,00
Laitue, roquette, fenouil, tomates cerises, maïs, thon, œuf dur	
 Salade grecque	€ 9,00
Laitue, poivrons, fenouil, olives noires, fromage Feta	
Capri Salad in Bread Crust	€ 11,00
Laitue, tomates cerises, olives taggiasche, origan, fior di latte frais, anchois de Cetara, croûte de pain	
Salade cuite	€ 10,00
Légumes bouillis, jambon cru de Parme, copeaux de parmesan Reggiano, vinaigre balsamique IGP	
Caesar salad	€ 11,00
Laitue, pancetta sautée, morceaux de poulet, copeaux de parmesan Reggiano, croûtons et sauce Caesar.	
Vittoria Salade	€ 11,00
Laitue, tomates cerises, saumon fumé, avocat, zestes de citron, amandes grillées	

I DISO

PIZZAS

FARINE DE BLÉ TYPE 1:

Ce type de farine est obtenu par la mouture du grain entier sans en éliminer aucune partie. Par un processus appelé abburattamento (tamisage), la farine est séparée en fonction de la taille des granulés. La farine de type 1 contient une plus grande quantité de son et de germe de blé (les parties les plus riches en nutriments).

VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR CES PIZZAS AVEC DE LA FARINE INTEGRALE ET SANS GLUTEN.


Nos suggestions:

Dissonanti € 10,00

Purée de pommes de terre, lardons, Parmesan râpé, vinaigre balsamique IGP.

Speciale € 11,00

Tomate, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, origan de montagne, basilic.

 **Terramare** € 11,50

Fior di latte, tomates cerises, anchois de Cetara, chorizo.

Rustica € 10,00

Fior di latte, saucisse de boucher, pommes de terre rôties.

Contadina € 11,00

Fior di latte, champignons frais, saucisse de boucher, poivrons.

Mantovana € 12,00

Crème de potiron, provola fumée de Tramonti, lardons, romarin.

Salmone € 13,00

Fior di latte, courgettes, saumon fumé, straciatella, poivre rose, huile d'olive extra vierge, zest de citron, après cuisson.

Marenostrum € 13,00

Fior di latte, tomates séchées, anchois de Cetara, burrata pugliese, basilic frais.

Valico € 13,00

Fior di latte, provola fumée de Tramonti, cèpes et copeaux de caciocavallo à la truffe "Caseificio Vitagliano" Tramonti après cuisson.

Ajout de Tomate RE FIASCONE € 3,00

FARINE INTEGRALE

Ce type de farine est caractérisé par de gros granulés. Il contient l'ensemble du grain dans toutes ses parties : amidon, son et germe de blé, ce qui en fait un aliment complet. La farine intégrale est sans aucun doute la meilleure sur le plan nutritionnel.

VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR CES PIZZAS AVEC DE LA FARINE DE TYPE 1 ET SANS GLUTEN.

Nos suggestions:

Tramonti € 11,00

Fior di latte, fanes de navet*, saucisse de boucher.

Golosa € 11,00

Fior di latte, provola fumée de Tramonti, lardons, Parmesan râpé.

 **Sole Rosso** € 12,00

Tomate RE FIASCONE, datterino jaune, San Marzano, ciliegino, burrata pugliese, basilic, huile d'olive extra vierge, après cuisson.

DISSONANTI

Amalfi Tomate, origan, anchois de Cetara, huile parfumée à l'ail, mozzarella de bufflonne après cuisson.	€ 11,00
Calabrese Tomate, fior di latte, olives, oignon rouge, 'nduja calabraise.	€ 12,00
Campinola Tomate, fior di latte, provola fumée de Tramonti, aubergines frites.	€ 11,00
Trevigiana Tomate, fior di latte, gorgonzola, radicchio.	€ 10,00
Capitano Fior di latte, tomates séchées, câpres, origan de montagne, filets de thon hors du four.	€ 12,00
Primitiva Crème de potiron, gorgonzola fromage, lard de Colonnata, granola de noisettes hors du four.	€ 13,00
Ajout de Tomate RE FIASCONE	€ 3,00

REMARQUE : LES PIZZAS SANS GLUTEN SERONT SERVIES SUR DES ASSIETTES D'UNE COULEUR AUTRE QUE LE BLANC.







FARINE SANS GLUTEN

SUPPLÉMENT €2,00 (réduction de €1,00 pour les détenteurs de la carte AIC)

Le gluten est une protéine présente dans les graines des plantes appartenant à la famille du blé. Sa principale fonction est celle de "colle", caractéristique fondamentale pour la pizza et la panification. Notre expérience, combinée aux nouvelles technologies, nous a permis de créer un mélange de farines (amidon de blé déglutiné, amidon de maïs, farine de lentilles et fibres végétales) qui, ensemble, donnent un produit qui satisfait à la fois l'œil, le palais et le cœur.

VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR CES PIZZAS AVEC DE LA FARINE DE TYPE 1 ET INTEGRALE

Nos suggestions :


 Caprese Tomates cerises, tomate, origan de montagne, mozzarella de bufflonne, basilic frais, huile d'olive extra vierge après cuisson.	€ 11,00
 Vegetarian Tomate, mix de légumes, Parmesan.	€ 13,00
 Popeye Tomate, fior di latte, épinards*, Parmesan.	€ 10,00
 Genovese Fior di latte, tomates cerises, pesto de basilic, Parmesan.	€ 10,00
 Pugliese Fior di latte, tomates séchées, oignon rouge, Parmesan, huile d'olive extra vierge.	€ 11,00
Parma Fior di latte, tomate, jambon cru de Parme, roquette, copeaux de Parmesan.	€ 13,00
Carbonara Fior di latte, lardons, œuf, Parmesan râpé.	€ 11,00
Modena Fior di latte, lardons, roquette, copeaux de Parmesan, vinaigre balsamique IGP.	€ 12,00
 PIZZA VEGAN Tomate, mozzarella vegan, basilic frais, huile d'olive extra vierge..	€ 7,00
Ajout de Tomate RE FIASCONE	€ 3,00

PIZZAS DE' I DISSONANTI

AUCUNE MODIFICATION D'INGRÉDIENTS N'EST AUTORISÉE

- PAS SANS GLUTEN


La tomate "RE UMBERTO" est une excellente variété de tomate pour sauce et conserve, également appelée FIASCONE en raison de sa forme en flacon. Son nom est un hommage au roi Umberto I de Savoie, lors de sa visite des cultures de Tramonti en Côte amalfitaine. Cette variété est à l'origine du célèbre San Marzano. Redécouverte et réévaluée ces dernières années grâce à certains cultivateurs qui conservent les dernières semences, elle est aujourd'hui devenue un produit Slow Food.

 MARGHERITA RE UMBERTO	€ 8,50
Tomate RE Fiascone, fior di latte frais, basilic, huile d'olive extra vierge Az. Agricola "Le FormichelleTramonti" crue.	
BEL PAESE	€ 14,00
Tomate RE Fiascone, stracciatella, basilic frais, anchois de Cetara après cuisson	
FORMICHELLE	€ 13,00
Crème de cime de rapa, provola fumée de Tramonti, colatura d'anchois + confiture de citrons Az. Agricola "Le FormichelleTramonti" après cuisson.	
SFUSATA	€ 13,50
Fior di latte de Tramonti, provola fumée de Tramonti, jambon cru de Parme 24 mois, huile d'olive au citron Az. Agricola "Le FormichelleTramonti", zest de Sfusato (variété de citron amalfitano).	
OSMOSI	€ 15,00
Fior di latte + Mortadella "La Favola", stracciatella, confiture d'oignons et cognac de l'"Agriturismo Il TintoreTramonti" et granella de noisettes après cuisson.	
IBERICA	€ 14,00
Tomate RE Fiascone, fior di latte de Tramonti, origan, basilic frais, huile d'olive extra vierge crue, anchois du Cantabrico (servis dans leur boîte en fer)	
SESTO SENSO	€ 14,00
Fior di latte frais + jambon cuit choisi, stracciatella, granella de noisettes, miel de châtaignier après cuisson.	
BORBONE	€ 14,00
Fior di latte, ragù génois, copeaux de caciocavallo à la truffe "CaseificioVitaglianoTramonti" après cuisson	









PIZZAS AU COUPE

Margherita 40 cm (pour 2 personnes)	€ 12,00
Margherita 50 cm (pour 2 ½ personnes)	€ 15,00
Margherita 60 cm (pour 3 personnes)	€ 18,00
Farcita (stuffed) (40/50/60 cm)	(prix selon les garnitures choisies)

CALZONI

Cetara	€ 13,00
Fiordilatte, scarole, 'nduja de Calabria, olives, anchois de Cetara.	
Farcito	€ 10,00
Fiordilatte, tomate, artichauts, jambon cuit choisi.	
Napoli (frit)	€ 11,00
Fiordilatte, salami type Napoli, ricotta.	
Stella	€ 13,00
Fiordilatte + tomate, jambon cru de Parme, roquette, burrata Pugliese après cuisson.	
 Vegetale	€ 10,00
Fiordilatte, épinards, courgettes frites, aubergines frites, Parmigiano Reggiano râpé.	

DESSERTS MAISON

 Tarte du jour	€ 5,00
 Mousse au chocolat	€ 5,00
Avec crème au mascarpone et copeaux de chocolat	
  Ricotta et poires en pot	€ 5,00
  Crème au mascarpone	€ 5,00
Avec granella de noisettes et cacao amer	
 Zuppa Inglese de la grand-mère	€ 5,00
 Cheesecake	€ 5,00
Caramel salé, fruits rouges	
Sorbet artisanal au citron ou à l'orange	€ 3,50

SEMIFREDDI "BINDI"

Coco farci	€ 5,00
Ananas farci	€ 5,00

DRINKS

Eau (cl.50)	€ 1,50
Eau en verre (cl. 75)	€ 3,00
Coca Cola/Coca Cola zero/Fanta/Sprite	€ 3,50
Coca Cola en verre (lt. 1)	€ 7,00
Bière pression "Warsteiner" cl.20	€ 3,50
Bière pression "Warsteiner" cl.40	€ 5,00
Bière pression "Warsteiner" lt. 1	€ 10,00
Bière pression "Weiss" cl. 20	€ 3,50
Bière pression "Weiss" cl. 40	€ 5,00
Bière pression "Weiss" lt. 1	€ 10,00
Bière sans alcool cl. 33	€ 3,50
Bière Moretti cl. 66	€ 4,50

VINS DE LA MAISON

Vin blanc pétillant "Trevigiano" en fût lt. ¼	€ 5,00
Vin blanc pétillant "Trevigiano" en fût lt. ½	€ 7,50
Vin blanc pétillant "Trevigiano" en fût lt. 1	€ 10,00

DISCO

VINS

VINS ROUGES:

Tramonti Costa d' Amalfi "Cantina San Francesco"	€ 22,00
Vin de couleur rouge rubis, arôme intense et fruité, goût sec et modérément tannique	
Thesauri Rosato "Cantina Tagliaferro" Tramonti	€ 20,00
Arômes de fraise, cerise, suivis de mûre et fruits rouges, agréable fraîcheur et salinité prolongée	
Rosso Riserva "Cantina Tagliaferro" Tramonti	€ 35,00
Vin structuré, couleur rouge intense avec des reflets violacés, agréable au palais et équilibré entre fraîcheur et unicité	
Tramonti Nature (Senza solfiti aggiunti)"Casa Vinicola E. Sammarco" Ravello	€ 25,00
Vin unique, fermenté dans des amphores en terre cuite (méthode traditionnelle redécouverte)	
Lambrusco dell' Emilia Igp "Cantina Fangareggi" per I Dissonanti	€ 14,00
Vin rouge rubis foncé, merveilleusement parfumé au nez, avec des arômes typiques du lambrusco salamino	

VINS BLANCS:

Tramonti Bianco Costa d' Amalfi "Cantina San Francesco"	€ 22,00
Vin de couleur jaune pâle, parfum intense et fin rappelant la pomme verte et le miel millefiori. En bouche, une acidité noble et une structure solide	
Falanghina frizzante Zirò "Casa vinicola Ettore Sammarco" Ravello	€ 20,00
Vin jaune paille, élégant, avec des notes de fruits exotiques. Sec, frais, harmonieux, délicat et persistant en bouche	
Tredici "Cantina Tagliaferro" Tramonti	€ 20,00
Vin aux arômes floraux et des notes de thym et sauge. Dynamique en fraîcheur et persistance	
Ribolla Gialla	€ 21,00
Vin sec, couleur jaune paille avec des teintes verdâtres. Parfum délicatement fruité, légèrement floral et herbacé. Structure délicate et agréable	
Franciacorta "La Montina"	€ 32,00
Prosecco Valdobbiadene Millesimato	€ 22,00

Tous les vins (sauf le Franciacorta et le Rosso Riserva) peuvent également être servis au verre. € 5,00

ONANTI

BIÈRES ARTISANALES CL. 75

La Birra del Poeta blanche au grand épeautre	€ 14,00
La birra del poeta ambrée au grand épeautre	€ 14,00

BIÈRES ARTISANALES ET BIO CL. 50

Theresianer Bock rouge	€ 10,00
Couleur ambrée, arôme intense avec d'agréables notes de malt, goût doux et torréfié avec des notes de fruits mûrs.	
Theresianer Pils blonde	€ 10,00
Couleur jaune paille, naturellement trouble, arôme intense de houblon, goût sec avec des notes de céréales et de houblon.	
Theresianer India Pale Ale	€ 10,00
Couleur ambre foncé avec des reflets orange, arôme intense, aromatique et épicé, goût fort, riche et complexe.	
Bière blonde Trentina BIO Hell	€ 8,00
Bière Roen BIO Pale Ale	€ 8,00

BIÈRES ARTISANALES CL.33

Theresianer Vienna ambrée	€ 5,00
Theresianer Pale Ale double malt	€ 5,00
La Birra del Poeta blanche au grand épeautre	€ 5,00

BIÈRES SANS GLUTEN

Daura damm (sans gluten) cl. 33	€ 4,00
Birra Salento Igea (sans gluten) cl. 33 Artisanale	€ 5,00
Minosse Helles cl. 50 artisanale non pasteurisée, non filtrée (Prix Slow Food 2020/21)	€ 8,00
FREDA APA sans gluten cl.50 artisanale, non filtrée cl. 50	€ 8,00

DIGESTIFS

Amari	€ 3,50
Concerto (amaro traditionnel de Tramonti, produit avec des épices et de l'orge)	€ 3,50
Grappa	€ 4,00
Whisky/Cognac	€ 5,00
Café	€ 1,50

* Produit surgelé



Végétarien



Végétalien



Sans gluten



I DISONANTI