





SOMMAIRE

L'HISTOIRE / LA STORIA	1
SOFT / CAFÉS SOFT / CAFFE	2
APÉRITIFS / DIGESTIFS APERITIVI / DIGESTIVI	3
PIZZAS / PIZZE	4 - 5
ENTRÉES / ANTIPASTI	6 - 7
PÂTES / PASTA	8 - 9
POISSONS / PESCE	10 - 11
VIANDES / CARNE	12 - 13
DESSERTS / DOLCI	14 - 15

LA STORIA



OSER DIRE OUI N'A JAMAIS ÉTÉ AUSSI IRRÉSISTIBLE. NE
DIT-ON PAS QUE LA CUISINE ITALIENNE, C'EST TOUT UN
ART? IL EN EST DE MÊME POUR DIMMI SI. EN EFFET, CE
N'EST PAS JUSTE UN RESTAURANT COMME LES AUTRES,
C'EST TOUT UN ART DE VIVRE BASÉ SUR LES TRADITIONS
ITALIENNES. LE CONCEPT DE DIMMI SI S'INSPIRE DE
CE SAVOIR-VIVRE REFLÉTANT ET REVISITANT TOUT LE
CHARME DES VIEILLES VILLES D'ITALIE... IMAGINEZ-VOUS
VOUS PROMENER À TRAVERS DE PETITES RUELLES POUR
DÉCOUVRIR UNE CHARMANTE CAVE À VINS OU ERRER
DANS UN MAGNIFIQUE JARDIN POUR RELEVER MILLE
PARFUMS ET SAVEURS APPÉTISSANTES. AVEC DIMMI SI,
VOUS POURREZ PROLONGER CE PLAISIR CHEZ VOUS GRÂCE
À NOTRE BOUTIQUE QUI VOUS OFFRE UN ASSORTIMENT
EXCLUSIF DE PRODUITS ORIGINAIRES DE L'ITALIE OU EN
COMMANDANT NOS PLATS AUPRÈS DE NOTRE SERVICE
DE LIVRAISON À DOMICILE. MANGER CHEZ DIMMI SI
DEVIENDRA POUR TOUT UN CHACUN UNE VÉRITABLE
RÉVÉLATION DE CET ART DE VIVRE À L'ITALIENNE.



VINS MAISON «DIMMI SI» / VINI CASA «DIMMI SI»

	Blanc	Rosé	Rouge
Le Verre	3.60	3.60	3.60
La 1/2 Bouteille	8.90	8.90	8.90
La Bouteille	14.90	14.90	14.90
Rivaner	(1/4) 4.90	(1/2) 8.90	(1/1) 14.90

SÉLECTION DU PATRON / SELEZIONE DEL PROPRIETARIO

Blanc Chardonnay	(bt 75 cl) 18.90
Rouge Imperatore	(bt 75 cl) 18.90

SOFT

EAUX ET LIMONADES / Acque e Limonate

Eau minérale (Panna 25 cl)	2.40
Eau minérale (Panna 50 cl)	3.60
Eau gazeuse (San Pellegrino 50 cl)	3.60
Eau gazeuse (San Pellegrino 25 cl)	2.40
Tonic	2.60
Bitter Lemon	2.60
Jus d'Oranges	2.50
Jus de Pommes	2.50
Jus d'Ananas	2.50
Jus de Tomates	2.50
Ice tea	2.50
Aranciata	2.50
Limonata	2.50
Coca-Light	2.50
Coca-Cola	2.50

CAFÉS

LES CAFÉS / CAFFÈ

Espresso	2.30
Espresso Deca	2.30
Doppio Espresso	2.90
Doppio Espresso Deca	2.90
Café (Tasse)	2.30
Café Deca (Tasse)	2.30
Cappuccino (Au Lait - Chantilly)	2.90
Latte Macchiato	2.90
Irish Coffee	6.90
Cappucino Crema	2.90
AUTRES BOISSONS CHAUDES / ALTRE BEVANTE CALDE	
Thé - Rouge	2.60
Thé - Menthe	2.60
Thé - Camomille	2.60
Thé - Verveine	2.60
Thé - Eglantine	2.60
Thé - Tilleul	2.60



APÉRITIFS

LES APÉRITIFS / APERITIVI

Martini blanc	4.90
Martini rouge	4.90
Campari	4.90
Campari Orange	6.10
Campari Soda	6.10
Cynar sec	4.90
Cynar Soda	6.10
Amer Picon	5.00
Kir au Vin blanc	4.50
Kir Royal	5.00
Coupe de Prosecco	5.00
Crodino	3.60
San Bitter	3.60
Ricard	4.90
Gin Tonic	6.10
Gin Orange	6.10
Vodka sec	4.90
Vodka Orange	6.10
Porto rouge	4.90
Porto blanc	4.90
J&B	5.20
Chivas Regal	6.90
Bofferding Pils Bouteille	2.50
Battin Gambrinus Bouteille	2.50
Bière Pils Pression	2.50
Battin Gambrinus Pression	2.50
Bière sans Alcool	2.50

DIGESTIFS

LES DIGESTIFS / DI GESTIVI

De Laroche	5.20
Rémy Martin	8.90
Sambuca	4.90
Amaretto	4.90
Amaro Ramazotti	4.90
Amaro Averna	4.90
Fernet Branca	4.90
Buff	4.90
Cointreau	4.90
Grand Marnier	5.90
Calvados XO Chardon	5.40
Limoncello	4.90
Baileys	5.90

LES GRAPPES

Grappa	4.90
Grappa Moscato	6.90
Grappa Prosecco	6.90
Grappa Avignonese	6.90
Grappa Barrique	6.90
Grappa Brunello	6.90
Grappa Nonnino	6.90
Poire Williams	6.90
Mirabelle	6.90
Framboise	6.90



PIZZAS

IL Y A 250 ANS, LES BOULANGERS DE NAPLES ONT INVENTÉ CETTE RECETTE SIMPLISTE COMPOSÉE D'UNE FINE COUCHE DE PÂTE SUR LAQUELLE ILS METTAIENT DIVERS INGRÉDIENTS PEU ONÉREUX. AVEC LE TEMPS LES ARISTOCRATES ONT ÉTÉ INTÉRESSÉS PAR CETTE SPÉCIALITÉ DE GOÛT DIFFÉRENT. LA REINE MARGHERITA (1851-1926) AVAIT PARAÎT-IL PARTICULIÈREMENT AIMÉ CELLE AVEC DES TOMATES, DE LA MOZZARELLA ET DU PERSIL. DES TROIS COULEURS DU DRAPEAU ITALIEN, VERT, ROUGE ET BLANC. CETTE PIZZA DEVINT UN SYMBOLE DU PAYS ET PRIS LE NOM DE «PIZZA MARGHERITA».

Margherita (Tomates, Mozzarella, Origan)	8.70
Napoletana (Tomates, Mozzarella, Anchois, Origan)	9.90
Marinara (Tomates, Ail, Origan)	7.50
Ai Scampi (Tomates, Mozzarella, Scampi)	14.40
Funghi (Tomates, Mozzarella, Champignons frais)	10.10
Prosciutto e Funghi (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons frais)	11.10
Bismak (Tomates, Mozzarella, Jambon, Oeuf)	11.10
Salami (Tomates, Mozzarella, Salami)	10.10
Prosciutto (Tomates, Mozzarella, Jambon)	10.10
Capricciosa (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Olives)	11.10
4 Stagioni (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Olives, Anchois)	11.60
Frutti di Mare (Tomates, Mozzarella, Ail, Fruits de Mer frais)	13.10
Mare e Monti (Tomates, Mozzarella, Fruits de Mer frais, Champignons, Ail)	13.10
Calzone (Tomates, Mozzarella, Jambon)	10.10
Calzone alla Ricotta (Tomates, Fromage frais, Jambon)	10.10
Calzone alla Ricotta e Spinaci (Tomates, Fromage frais, Epinards)	10.10

PIZZE



Romana (Tomates, Mozzarella, Olives, Anchois, Câpres)	10.40
Tonno (Tomates, Mozzarella, Thon)	10.50
Tonno e Cipolla (Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons)	10.80
Cipolla (Tomates, Mozzarella, Oignons)	9.10
4 Formaggi (Tomates, 4 Fromages)	11.10
Piadina Rucola e Stracchino (Tomates, Roquette, Fromage frais)	11.10
Piadina Rucola e Stracchino e Parma (Tomates, Roquette, Fromage frais et Jambon de Parme)	14.40
Biancaneve e Parma (Mozzarella, Jambon de Parme)	13.10
Diavola (Tomates, Mozzarella, Salami Piquant)	11.10
Salciccia e Spinaci (Tomates, Mozzarella, Saucisse italienne, Epinards)	11.10
Végétarienne (Aubergines, Courgettes, Champignons frais, Epinards, Olives)	11.10
Hawaiï (Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Ananas)	11.10
Ciociarà (Tomates, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Lardons)	11.10
Bufala e Rucola (Mozzarella de Buffle, Tomates Cerises, Roquette)	14.40
Carrettiera (Mozzarella, Saucisse Piquante, Tomates Cerises, Roquette)	14.40
Tirolese (Scamorza fumé et Speck Tiroles)	13.40



ENTRÉES

LES ANTIPASTI, DE LEUR TRADUCTION LITÉRALE SIGNIFIANT «AVANT LE REPAS», SONT À DÉGUSTER COMME HORS D'OEUVRE POUR UN APÉRITIF À L'HEURE ITALIENNE ET VOUS INVITENT À LA DOLCE VITA.

SOUPES / ZUPPE

Minestrone <i>(Soupe de Légumes)</i>	8.30
Tortellini in Brodo	8.90
Stracciatella alla Romana <i>(oeuf brouyé et parmesan)</i>	8.30
Crema di Pomodori <i>(Crème de Tomate)</i>	8.10
Zuppa di spinaci e patate <i>(Soupe aux épinards et pommes de terre)</i>	8.30
Zuppa di Cipolla Gratinata <i>(Soupe à l'Oignon gratinée)</i>	8.30
Velutata di Scampi con Crostini <i>(Velouté de Scampi avec Croûtons)</i>	11.90
Bisque d'Homard	8.90

ENTRÉES CHAUDES / ENTRATE CALDE

Lumache al Burro Salato e Aglio (1/6) <i>(Escargots de Bourgogne)</i>	8.60
Lumache al Burro Salato e Aglio (1/12) <i>(Escargots de Bourgogne)</i>	16.40
Lumache in Umido <i>(Cassoulet d'Escargots, Champignons, Tomates)</i>	12.10
Cosce di Rane a l'Aglio e Prezzemolo <i>(Cuisses de Grenouilles à l'Ail et Persil)</i>	13.90
Parmigiana Grigliata di Melanzane con Scamorza affumicata e Speck Tirolese <i>(Aubergines grillées au Fromage fumé et Speck Tirolese)</i>	12.90
Gratinato di Scampi e Peperoni con Patate allo Zafferano <i>(Gratiné de Scampi et Poivrons avec ses Pommes de Terre au Safran)</i>	14.90

ANTIPASTI



ENTRÉES FROIDES / ENTRATE FREDDA

Misto di Bruschetta	12.90
Caprese di Mozzarella di Bufala e Rucola	E >12.90 / P >14.90
Mozzarella Dimmi Si	E >12.90 / P >14.90
Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano allo Sciroppo Balsamico	15.90
<i>(Carpaccio de Bœuf et Roquette au Jus de Vinaigre balsamique)</i>	
Carpaccio di Pesce Spada al Pepe Rosa e Maggiorana	15.90
<i>(Carpaccio d'Espadon au Poivre rose et Marjolaine)</i>	
Vitello Tonnato	15.90
<i>(Veau à la Crème de Thon)</i>	
Melone al Porto	8.90
Insalata al Prosciutto di Parma e Parmigiano con Arrosto di Peperoni e Acciughe	15.90
<i>(Salade au Jambon de Parme et Parmesan aux Poivrons grillés et Anchois)</i>	
Prosciutto di Parma et Melon	15.90
<i>(Jambon de Parme-Melon)</i>	
Prosciutto e Mozzarella di Bufala	15.90
Insalata della Nonna	E>10.90 / P>12.90
<i>(Salade Grand-mère: Salade, Croûtons, Lardons, Œufs, Pommes de Terre)</i>	
Salade de Magret de Canard	E>12.90 / P>14.90
Insalata di Pollo al Bouquet di Spezie	E>11.90 / P>13.90
<i>(Salade de Poulet au Bouquet d'Herbes épicées)</i>	
Insalata di Rucola con Calamari e Mele, Pinoli Tostati	15.90
<i>(Salade de Roquette, Calamars, Pomme et Pignons de Pin grillés)</i>	
Cocktail di Gamberetti all Arancio e Menta	15.90
<i>(Cocktail de Crevettes à l'Orange et à la Menthe)</i>	
Salmone Affumicato al Profumo d'Emulsione di Timo	15.90
<i>(Saumon fumé au Parfum de Thym)</i>	
Salade de Chèvre	13.90
Insalata Deliziosa	15.90
<i>(Gamberetti, Salmone affumicato, Scampi)</i>	
<i>(Délices de Salade : Salade, Crevettes Saumon fumé et Scampi)</i>	
Salade Niçoise	E>10.90 / P> 12.90



PÂTES

LES CLASSIQUES / I CLASSICI

Tortellini Panna e Prosciutto	E>9.90 / P>12.90
Tortellini Bolognese	E>9.90 / P>12.90
Spaghetti alla Bolognese	E>8.90 / P>10.90
Spaghetti alla Carbonara	E>9.90 / P>11.90
Spaghetti alla Rucola	12.90
<i>(Roquettes, Tomates fraîches et Parmesan)</i>	
Spaghetti agli Scampi	15.90
Penne all'Arrabbiata	E>8.70 / P>10.20
<i>(Sauce Tomate piquante)</i>	
Penne all'Amatriciana	E>9.90 / P>11.90
<i>(Lard maigre, Oignon, Sauce Tomate)</i>	
Tagliatelle al Salmone	12.90
<i>(Tagliatelle au Saumon)</i>	
Tris di Pasta	13.90
Gnocchi alla Sorrentina	12.90
<i>(Mozzarella, Basilic et Tomates)</i>	

LES GRATINS/ GRATINATI

Maccheroni Gratinati alla Siciliana	12.90
<i>(Sauce rose, Aubergine, Mozzarella gratinée)</i>	
Girelle di Pasta Gratinata alla Valdostana	13.90
<i>(Roulade de Pâtes farcies au Jambon, Fromage, Sauce aux Cèpes gratinés)</i>	
Lasagna	13.90
Cannelloni	13.90
Penne Salsiccia piccante e pinoli	14.90
Maccheroni ai 4 Formaggi	12.90
Gnocchi Gratinati di Zucchine e Scampi con Formaggio di Pane	15.90
<i>(Gnocchi gratinés aux Courgettes et Scampi et son Fromage de Pain)</i>	
Orecchiette à la Salsiccia <i>(Saucisse)</i> et Noix	15.90

RISOTTI

Risotto allo Zar	15.90
<i>(Vodka et Saumon)</i>	
Risotto ai Frutti di Mare	15.90
<i>(Risotto aux Fruits de Mer)</i>	
Risotto Salsiccia e Spinaci	15.90
Risotto allo Zafferano et Speck Tirolese con Sfoglia di Speck Tirolese e Scamorza affumicata	15.90
<i>(Risotto au Safran, Speck Tyrolien et Fromage fumé)</i>	
Risotto Scampi e Limone	15.90
<i>(Risotto aux Scampi et Citron)</i>	

PASTE



LES SPECIALES / I SPECIALE

Tagliolini alla Crema di Tartufo <i>(Tagliolini à la Crème de Truffles)</i>	16.90
Tagliolini al Nero di Seppie, Scampi e Vongole <i>(Tagliolini à l'Encre noire de Sèches, Scampi et Palourdes)</i>	15.90
Ravioli di Carne al Tonno e Gorgonzola <i>(Ravioli à la Viande au Thon et Gorgonzola)</i>	14.90
Raviolacci Ricotta e Spinaci al Burro Salato con Salvia e Scaglie di Parmigiano <i>(Raviolacci au Fromage frais de Ricotta et Épinards, Beurre salé, Sauge, Copeaux de Parmesan)</i>	14,90
Ravioli al Salmone	14.90
Ravioli Ricotta et Spinaci Salsa Aurora <i>(Ravioli Ricotta et Épinards Sauce rose)</i>	14.90
Tris de Ravioli	14.90
Ravioli di Langustine al Coulis di Ceci e Basilico <i>(Ravioli aux Langoustines, Coulis de Pois Chiches et Basilic)</i>	15.90
Sauté di Maccheroni alla Diavola in Crosta di Parmigiano <i>(Gratin de Maccheroni alla Diavola en Croûte de Parmesan)</i>	14.90
Sacchetto di Cavatelli allo Zafferano, Zucchine e Scamorza <i>(Sachet de Cavatelli au Safran, Courgettes et Scarmorza)</i>	15.90
Cavatelli alla Marinara Scampi e Cozze <i>(Scampi et Moules)</i>	15.90
Cavatelli Broccoli e Scampi	15.90
Spaghetti alle Vongole Veraci, Pesto di Rucola e Concassé di Pacchino <i>(Spaghetti aux Palourdes, Pistou de Roquette, Concassé de Tomates Cerise)</i>	15.90
Spaghetti al Cartoccio	17.90
Spaghetti allo Scoglio <i>(Spaghetti aux Fruits de Mer)</i>	15.90
Tagliatelle ai Porcini <i>(Tagliatelle aux Cèpes)</i>	15.90
Orecchiette Cime di Rape <i>(Navet)</i>	14.90
Orecchiette al Pesto di Pomodori e Cacio Ricotta <i>(Orecchiette au Pistou de Tomates et Fromage frais de Ricotta)</i>	15.90
Orecchiette Scampi et Brie	15.90
Gnocchi verdi Malfatti alla Salsa Porcini <i>(Gnocchi verts Malfatti Sauce aux Cèpes)</i>	13.90



POISSONS

**Filetto di Orata in Crosta di Erbe
con Salsa di Polenta taragna** 25.90

*(Filets de Dorade en Croûte d'Herbes de Provence à la
Sauce de Polenta taragna)*

**Filetti di Sogliola allo Spumante
con Funghi e Timballo di Riso al Limone** 25.90

*(Filets de sole au champagne et champignons
accompagné d'une Timbale de Riz citronnée)*

**Fritto di Calamari con insalata
all'Emulsione di Olio taggiasco** 20.90

(Friture de Calamars et Salade à l'Huile d'Olive taggiasco)

**Grigliata Mista di Pesce
in Pane aromatico con julienne di Cipolla** 26.90

*(Grillade méditerranéenne en Pain aromatisé
avec julienne d'Oignons)*

Gambas grillées à l'Ail 25.90

Gambas alla Diavola 25.90

**Scampi alla Griglia
con Nido di Tagliolini mantecati all'Aglio** 25.90

(Scampi grillés et Nid de Tagliolini à l'Ail)

PESCE



Sauté di Pesce Spada <i>(Sauté d'Espadon)</i>	25.90
Pesce Spada alla Griglia, Salsa Limoncello <i>(Espadon à la Livournaise ou grillé au Jus de Citron)</i>	25.90
Trancio di Salmone Selvatico al Dragoncello <i>(Pavé de Saumon sauvage à l'Estragon)</i>	24.90
Trancio di Salmone alla Griglia <i>(Pavé de saumon grillé)</i>	22.90
Assiette Méditerranée	26.90
Lotte au Poivre vert	24.90
Lotte grillée	22.90
Sole grillée	26.90
Sole Meunière	26.90



CARNE

LES VIANDES / CARNE

- Tagliata di Entrecôte
sul letto di Zucchine con Rucola
e Parmigiano** 24.90
(Tagliata d'Entrecôte, Courgettes grillées, Roquette et Parmesan)
- Rognons Madera** 22.90
- Rognons Sauce Moutarde à l'Ancienne** 22.90
- Osso buco alla Milanese avec
Risotto au Safran** 22.90
- Fegato alla Griglia e Speck con Polenta** 22.90
(Foie de Veau grille avec Speck et Polenta)
- Fegato alla Veneziana con Risotto
al Rosmarino** 22.90
(Foie de Veau aux Oignons et Vin blanc)
- Saltimbocca alla Romana
con Sformatino di Gnocchi alla Salvia** 17.90
(Escalope de Veau à la Romaine accompagnée
de Gnocchi à la Sauge)
- Piccata de veau au jambon de Parme
accompagné de Spaghettis à l'ail** 18.90
- Scaloppina ai Funghi Trifolati
con Risotto al Rosmarino** 17.90
(Escalope aux Champignons à l'Ail et au Persil avec
Risotto au Romarin)
- Filet Piemontese** 25.90
(Champignons, Speck, Fromage)
- Filetto di Manzo al Barolo
con Patate all'Alloro** 25.90
(Filet de Bœuf au Barolo accompagné
de Pommes de Terre et Laurier)
- Filetto ai Porcini con Tagliatelle** 25.90
(Filet aux Cèpes avec Tagliatelle)
- Sauté de Salsiccia et Champignons
accompagné de Polenta au Fromage** 19.80
- Magret de Canard au Poivre rose** 22.90
- Magret de Canard aux Cèpes** 22.90

CARNE



LES CLASSIQUES DES VIANDES

Filet au Poivre vert	25.90
Filet Béarnaise	25.90
Filet Grillé	23.90
Filet Tartare	25.90
Entrecôte Grillée	20.10
Entrecôte au Poivre vert	22.10
Cordon Bleu nature	16.90
Cordon Bleu Crème Champignons	18.90
Escalope Crème Champignons	17.90
Escalope viennoise	16.90
Paiarda	16.90
Filet de Cheval à la Provençale	25.90
Filet de Cheval à l'Oignon	25.90
Costine d'Agnello alla griglia (Côte d'Agneau grillée)	22.90



DESSERTS

FROMAGES / FORMAGGI

Gorgonzola	7.90
Pecorino	7.90
Grana Padana	7.90
Assiette Mixte	9.90

PÂTISSERIE MAISON / PASTICCERIA DELLA CASA

Panna Cotta aux Fruits de Bois	6.40
Cannolo Siciliana	5.90
Mi Cuit au Chocolat	6.90
Crostata Dimmi Si <i>(Tarte Dimmi Si)</i>	5.20
Crème Brulée	5.40
Crostata alle Mele <i>(Tarte aux Pommes)</i>	5.20
Mousse au Chocolat	5.20
Tiramisu	5.90
Profiteroles	6.90
Crêpes à la Glace au Coulis de Fruits de Bois	6.90
Crêpes à la Glace au Chocolat chaud	6.90
Zabaione <i>(Champagne, Marsala, Amaretto)</i>	6.90

DOLCI



GLACES / GELATI

Coco Givré	6.20
Coupe Mixte	5.40
Coupe Amarena	6.40
Banana Split	6.40
Coupe Dimmi Si	6.90
<i>(Glace Mixte avec Macédoine de Fruits)</i>	
Dame Blanche	6.20
Tartufo	6.20
Tartufo affogato al Café e Sambuca	8.10
Café Glacé	6.20
Parfait au Grand Marnier	6.20
Cassata Siciliana	6.20
Sorbet au Citron	6.20
Sorbet misto	6.90
<i>(Citron, Pomme et Passion)</i>	
Colonel <i>(Sorbet et Vodka)</i>	7.90

FRUITS / FRUTTA

Macedonia di Frutta fresca	6.90
Ananas Nature	6.90
Ananas au Kirsch	7.90
Melon	5.90
Fraise en Saison	



NB: PRIX EN € TTC

