





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

	Blanc	Rosé	Rouge
Le verre	3.90	3.90	3.90
La 1/2 bouteille	9.90	9.90	9.90
La bouteille	15.90	15.90	15.90
Rivaner	4.90	9.90	15.90

SELECTION DU PATRON / SELEZIONE DEL PROPRIETARIO

Blanc Chardonnay (bt 75 cl) 19.90

Rouge Imperatore (bt 75 cl) 21.90

SOFT

EAUX ET LIMONADES / ACQUE E LIMONATE

Eau minérale (Panna 25 cl) 2.50

Eau minérale (Panna 50 cl) 3.70

Eau gazeuse
(San Pellegrino 50 cl) 3.70

Eau gazeuse
(San Pellegrino 25 cl) 2.50

Tonic 2.70

Bitter Lemon 2.70

Jus d'oranges 2.60

Jus de pommes 2.60

Jus d'ananas 2.60

Jus de tomates 2.60

Ice tea 2.60

Aranciata 2.60

Limonata 2.60

Coca-light 2.60

Coca-Cola 2.60

Panna Grenadine 2.70

Panna Menthe 2.70

CAFES

LES CAFES / CAFFE

Espresso 2.60

Espresso Deca 2.60

Doppio Espresso 3.20

Doppio Espresso Deca 3.20

Café (tasse) 2.60

Café Deca (tasse) 2.60

Cappuccino (Au lait - Chantilly) 3.20

Latte Macchiato 3.20

Cappucino Crema 3.20

Irish Coffee 7.90

AUTRES BOISSONS CHAUDES / ALTRE BEVANDE CALDE

Thé 2.90

(Menthe - Camomille -
Verveine - Eglantine - Tilleul)



APERITIFS

LES APERITIFS / APERITIVI

Apérol Spritz	7.90
Martini blanc	5.90
Martini rouge	5.90
Campari	5.90
Campari Soda	7.10
Camapri Orange	7.10
Cynar	5.90
Cynar Soda	7.10
Amer Picon	5.90
Kir au vin blanc	5.60
Kir Royal	5.90
Coupe de Prosecco	5.90
Crodino	4.90
San Bitter	4.90
Ricard	5.90
Gin	5.90
Vodka	5.90
Vodka orange	7.10
Porto rouge	5.90
Porto blanc	5.90
J&B	6.20
Chivas Regal	7.90
Bofferding Pils bouteille	2.80
Bière Pils pression	2.80
Battin Gambrinus pression	2.80
Bière sans alcool	2.80

DIGESTIFS

LES DIGESTIFS / DIGESTIVI

Cognac	5.90
Rémy Martin	8.90
Sambuca	5.90
Amaretto	5.90
Amaro Ramazotti	5.90
Amaro Averna	5.90
Fernet Branca	5.90
Buff	5.90
Cointreau	5.90
Grand Marnier	6.90
Calvados	5.90
Limoncello	5.90
Baileys	6.90

LES GRAPPES

Grappa	5.90
Grappa Moscato	7.90
Grappa Avignonese	7.90
Grappa Barrique	7.90
Grappa Brunello	8.90
Grappa Nonnino	7.90
Poire Williams	6.90
Mirabelle	6.90
Framboise	6.90



PIZZAS / PIZZE

Margherita 9.40 <i>(Tomates, Mozzarella, Origan)</i>	Romana 11.30 <i>(Tomates, Mozzarella, Olives, Anchois, Câpres)</i>
Napoletana 10.60 <i>(Tomates, Mozzarella, Anchois, Origan)</i>	Tonno 11.60 <i>(Tomates, Mozzarella, Thon)</i>
Marinara 7.70 <i>(Tomates, Ail, Origan)</i>	Tonno e Cipolla 11.90 <i>(Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons)</i>
Ai Scampi 15.90 <i>(Tomates, Mozzarella, Scampi)</i>	Cipolla 9.90 <i>(Tomates, Mozzarella, Oignons)</i>
Funghi 11.10 <i>(Tomates, Mozzarella, Champignons frais)</i>	4 Formaggi 13.20 <i>(Tomates, 4 Fromages)</i>
Prosciutto e Funghi 12.10 <i>(Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons frais)</i>	Piadina Rucola e Stracchino 12.10 <i>(Tomates, Roquette, Fromage frais)</i>
Bismak 12.10 <i>(Tomates, Mozzarella, Jambon, Oeuf)</i>	Piadina Rucola e Stracchino e Parma 15.90 <i>(Tomates, Roquette, Fromage frais et jambon de Parme)</i>
Salami 11.10 <i>(Tomates, Mozzarella, Salami)</i>	Biancaneve e Parma 13.90 <i>(Mozzarella, Jambon de Parme)</i>
Prosciutto 11.10 <i>(Tomates, Mozzarella, Jambon)</i>	Diavola 12.90 <i>(Tomates, Mozzarella, Salami Piquant)</i>
Capricciosa 12.10 <i>(Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Olives)</i>	Salciccia e Spinaci 12.90 <i>(Tomates, Mozzarella, Saucisse italienne, Epinards)</i>
4 Stagioni 12.30 <i>(Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Olives, Anchois)</i>	Végétarienne 12.60 <i>(Aubergines, Courgettes, Champignons frais, Epinards, Olives)</i>
Frutti di Mare 14.90 <i>(Tomates, Mozzarella, Ail, Fruits de Mer frais)</i>	Hawaiï 12.10 <i>(Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Ananas)</i>
Mare e Monti 14.90 <i>(Tomates, Mozzarella, Fruits de Mer frais, Champignons, Ail)</i>	Ciocciara 12.40 <i>(Tomates, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Lardons)</i>
Calzone 11.10 <i>(Tomates, Mozzarella, Jambon)</i>	Bufala e Rucola 15.90 <i>(Mozzarella de Buffle, Tomates Cerises, Roquette)</i>
Calzone alla Ricotta 11.10 <i>(Tomates, Fromage frais, Jambon)</i>	Carrettiera 15.90 <i>(Mozzarella, Saucisse Piquante, Tomates Cerises, Roquette)</i>
Calzone alla Ricotta e Spinaci 11.10 <i>(Tomates, Fromage frais, Epinards)</i>	Tirolese 13.90 <i>(Scamorza fumé et speck Tiroles)</i>

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 PARÂIT-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».



ENTREES / ANTIPASTI

SOUPES / ZUPPE

Minestrone <i>(Soupe de légumes)</i>	8.70
Tortellini in Brodo	9.60
Crema di Pomodori <i>(Crème de tomate)</i>	8.70
Zuppa di Cipolla Gratinata <i>(Soupe à l'oignon gratinée)</i>	8.70
Scampi con crostini <i>(Velouté de scampi avec croûtons)</i>	12.90
Crema di patate con funghi spadellati <i>(Crème de pommes de terres aux champignons poêlés)</i>	9.30

ENTREES CHAUDES / ENTRATE CALDE

Lumache al Burro salato e aglio <i>(1/6)</i> <i>(Escargots de Bourgogne)</i>	9.40
Lumache al Burro salato e aglio <i>(1/12)</i>	16.90
Cosce di Rane a l'aglio e prezzemolo <i>(Cuisses de grenouilles à l'ail et persil)</i>	14.90
Parmigiana di melanzane <i>(Parmigiana d'aubergines)</i>	13.90
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
Polpette di merluzzo inpanate su caponatina di verdure <i>(Boulette de cabillaud pannée à la ratatouille de légumes)</i>	14.90

ENTREES FROIDES / ENTRATE FREDE

Antipasto di fritti misti <i>(Olive ascolane, mozzarella, arancini, panzerottini, croquette, verdure pastelatte)</i>	15.90
Tagliere di affettati e formaggi con piadina bianca <i>(Planche de charcuterie et fromage avec piadina bianca)</i>	17.90
Misto di Bruschetta	14.90
Caprese di Mozzarella di Bufala	E→12.90 / P→15.90

Mozzarella Dimmi Si E→12.90 / P→15.90
*(Jambon de parme, mozzarella, tomates,
champignons, thon)*

Carpaccio di Manzo con Rucola
e Parmigiano allo Sciroppo Balsamico
*(Carpaccio de bœuf et roquette au jus de
vinaigre balsamique)*

Carpaccio di Pesce Spada 17.30
al Pepe Rosa
(Carpaccio d'espadon au poivre rose)

Vitello Tonnato 17.30
(Veau à la crème de thon)

Insalata al Prosciutto di
Parma e Parmigiano con Arrosto
di Peperoni e Acciughe
*(Salade au jambon de Parme et
parmesan aux poivrons grillés et anchois)*

Prosciutto di Parma e melone 15.90
(Jambon de Parme-melon)

Prosciutto di Parma
e mozzarella di bufala 15.90

Insalata della Nonna E→11.90 / P→13.90
*(Salade grand-mère : salade, croûtons,
lardons, œufs, pommes de terre)*

Salade de Magret E→13.90 / P→16.90
de Canard

Insalata di Pollo E→12.90 / P→14.90
al Bouquet di Spezie
*(Salade de poulet au bouquet
d'herbes épicées)*

Insalata di Rucola con
Calamari e Mele, Pinoli Tostati 16.90
*(Salade de roquette, calamars,
pomme et pignons de pin grillés)*

Cocktail di Gamberetti 16.90
all Arancio e Menta
*(Cocktail de crevettes
à l'orange et à la menthe)*

Salmone Affumicato con brioche
dorata e vinaigrette di lampone 17.90
*(Saumon fumé avec brioche dorée et
vinaigrette de framboise)*

Insalata Deliziosa 17.90
*(Gamberetti, salmone affumicato,
scampi) (Délices de salade : salade,
crevettes saumon fumé et scampi)*

Salade Niçoise E→12.90 / P→14.90
*(Thon, haricots verts,
pomme de terres, anchois et oignons)*

Salade de chèvre 16.90
*(En croûte de parmesan, jambon de
parme, poire, noix et miel)*



PATES SANS GLUTEN

LES CLASSIQUES / I CLASSICI

Tortellini Panna e Prosciutto	E→10.90 / P→13.90
Tortellini Bolognese	E→10.90 / P→13.90
Spaghetti alla Bolognese	E→10.40 / P→12.90
Spaghetti alla Carbonara	E→10.90 / P→12.90
Spaghetti alla Rucola <i>(Roquettes, tomates fraîches et parmesan)</i>	13.90
Spaghetti agli Scampi	16.90
Penne all'Arrabbiata <i>(Sauce tomate piquante)</i>	E→9.90 / P→11.40
Penne all'Amatriciana <i>(Lard maigre, Oignon, Sauce tomate)</i>	E→10.90 / P→12.90
Tagliatelle al Salmone <i>(Tagliatelle au saumon)</i>	14.90
Tris di Pasta	14.90
Gnocchi alla Sorrentina <i>(Mozzarella, Basilic et tomates)</i>	13.90

LES GRATINS/ GRATINATO

Maccheroni Gratinati alla Siciliana <i>(Sauce rose, Aubergine, Mozzarella gratinée)</i>	13.90
Girelle di Pasta Gratinata alla Valdostana <i>(Roulade de pâtes farcies au jambon, Fromage, Sauce aux cèpes gratinés)</i>	13.90
Lasagna	13.90
Cannelloni	13.90
Maccheroni ai 4 Formaggi Gratinati	13.90
Gnocchi Gratinati di Zucchine e Scampi con formaggio di pane <i>(Gnocchi gratinés aux courgettes et scampi et son fromage de pain)</i>	16.90
Penne salsiccia picante e pinoli	15.90
Orechiette gratinate alla tirolese <i>(Speck tyrolien et cèpes)</i>	16.90

RISOTTI

Risotto al Salmone con pesto di basilico e mascarpone	16.90
Risotto ai frutti di mare <i>(Risotto aux fruits de mer)</i>	16.90
Risotto salsiccia e spinaci	15.90
Risotto allo Zafferano et Speck Tirolese con sfoglia di speck tirolese e scamorza affumicata <i>(Risotto au safran, Speck tyrolien et fromage fumé)</i>	16.90
Risotto scampi e limone <i>(Risotto aux scampi et citron)</i>	16.90



PASTA SENZA GLUTINE

LES SPECIALES / I SPECIALE

Spaghettoni freschi Dimmi Si 16.90 <i>(Funghi di bosco, asparagi verdi e lamelle di parmigiano)</i> <i>(Spaghettoni frais aux champignons de bois, asperges verts et lamelles de parmesan)</i>
Tagliolini alla Crema di Tartufo 16.90 <i>(Tagliolini à la crème de truffes)</i>
Tagliolini al Nero di Seppie, Scampi e Vongole 16.90 <i>(Tagliolini à l'encre noire de sèches, Scampi et palourdes)</i>
Ravioli di carne, noce, gorgonzola e radicchio 15.90 <i>(Ravioli à la viande noix, gorgonzola e radicchio)</i>
Ravioli al Salmone 15.90
Ravioli ricotta et spinaci Salsa Aurora 15.90 <i>(Ravioli ricotta et épinards Sauce Rose)</i>
Tris di Ravioli 15.90
Raviolacci Ricotta e Spinaci al Burro Salato con salvia e scaglie di parmigiano 15.90 <i>(Raviolacci au fromage frais de ricotta et épinards, beurre salé, Sauge, copeaux de parmesan)</i>
Ravioli di branzino e patate su crema di melanzane al ragu bianco di crostacei 17.90 <i>(Ravioli de poisson et pommes de terre à la crème d'aubergines et crustacés)</i>
Maccheroni alla Diavola in Crosta di Parmigiano 14.90 <i>(Gratin de maccheroni alla diavola en croûte de parmesan)</i>
Spaghetti alle Vongole Veraci, Concasse di Pacchino 16.90 <i>(Spaghetti aux palourdes, concassé de tomates cerise)</i>

Spaghetti al cartoccio 17.90 <i>(Légumes, saucisses fraîches, gratinées au jambon de parme et mozzarella de buffle en croûte de pâtes à pizza)</i>
Spaghetti allo scoglio 16.90 <i>(Spaghetti aux fruits de mer)</i>
Cavatelli alla marinara scampi e cozze 16.90 <i>(Scampi et moules)</i>
Tagliatelle ai porcini 15.90 <i>(Tagliatelle aux cèpes)</i>
Orecchiette al pesto di pomodori e cacio ricotta 15.90 <i>(Orecchiette au pistou de tomates et fromage frais de ricotta)</i>
Orecchiette scampi et brie 16.90
Mezzi paccheri su crema di peperoni arrostiti con pesto di olive nere e polpette di merluzzo 16.90 <i>(Mezzi paccheri à la crème de poivron, pistou de olive et boulette de cabillaud)</i>
Strozzapreti alla salsiccia picante e cime di rappe 15.90 <i>(Saucisses fraîches et navet)</i>
Gnocchi al nero di seppie con zafferano, vongole, calamari e zucchine 17.90 <i>(Gnocchi à l'encre noire de sèches, safran, palourdes, calamars et gourgettes)</i>



POISSONS / PESCE

Merluzzo Dimmi Si 24.90 <i>(Dos de cabillaud sur un lit de risotto crémeux, pignon de pin et sauce homardine)</i>	Pesce Spada in crosta di mozzarella di bufala con pomodorini e rucola crocante 25.90 <i>(Espadon en croûte de mozzarella de buffle, tomates cerise et roquettes croquantes)</i>
Filetto di Orata in Crosta di Erbe con salsa di polenta taragna 25.90 <i>(Filets de dorade en croûte d'herbes de Provence à la sauce de polenta taragna)</i>	Pesce Spada alla Griglia 24.90 <i>(Espadon grillé)</i>
Filetti di Sogliola al Prosecco con asparagi, funghi e crevette 25.90 <i>(Filets de sole au prosecco, asperges, champignons et crevettes accompagné d'une timbale de riz citronnée)</i>	Trancio di Salmone alla griglia 23.90 <i>(Pavé de saumon grillé)</i>
Fritto di Calamari con insalata all'emulsione di olio taggiasco 21.90 <i>(Friture de calamars et salade à l'huile d'olive taggiasco)</i>	Zuppa di Pesce con Crostoni Saporiti 26.90 <i>(Cassoulet de poisson aux croûtons savoureux)</i>
Grigliata Mista di pesce in pane aromatico con julienne di cipolla 26.90 <i>(Grillade méditerranéenne en pain aromatisé avec julienne d'oignons)</i>	Fritto misto di mare con verdure pastellate 26.90 <i>(Friture mixte de poisson et pastelle de légumes)</i>
Gambas alla Diavola 25.90	Scampi dorée sur un lit de salade sauce rémoulade 25.90
Gambas grillées à l'ail 25.90	
Sole grillée 27.90	
Sole meunière 27.90	
Scampi alla Griglia con nido di tagliolini mantecati all'aglio 25.90 <i>(Scampi grillés et nid de tagliolini à l'ail)</i>	



LES VIANDES / 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	21.90
Entrecôte au Poivre Vert	23.90
Cordon Bleu nature	18.90
Cordon Bleu Crème Champignons	20.90
Escalope Crème Champignons	21.40
Escalope viennoise	17.90
Paiarda	18.90
Filet de Cheval à la Provençale	25.90
Filet de Cheval à l'oignon	25.90
Costine d'agneau alla griglia <i>(Côte d'agneau grillée)</i>	23.70

LES VIANDES / CARNE

Tagliata di Entrecôte sul letto di zucchine con rucola e parmigiano <i>(Tagliata d'entrecôte, courgettes grillées, roquette et parmesan)</i>	24.90
Rognons Madera	23.70
Rognons Sauce moutarde à l'Ancienne	23.70
Osso buco alla Milanese con risotto	23.70
Fegato alla griglia e speck con polenta <i>(Foie de veau grille avec speck et polenta)</i>	23.70

Fegato alla Veneziana con risotto al rosmarino <i>(Foie de veau aux oignons et vin blanc)</i>	23.70
Tagliata di pollo sul letto di verdure alla griglia <i>(Tagliata de blanc de poulet sur un lit de légumes grillés)</i>	22.90
Saltimbocca alla Romana con sformatino di gnocchi alla salvia <i>(Escalope de veau à la Romaine accompagnée de gnocchi à la sauge)</i>	20.90
Scaloppina ai Funghi Trifolati con risotto al rosmarino <i>(Escalope aux champignons à l'ail et au persil accompagnée de risotto au romarin)</i>	20.90
Filet Piemontese <i>(Champignons, Speck, Fromage, Sauce brune)</i>	25.90
Filetto di Manzo al barolo con patate all'alloro <i>(Filet de bœuf au Barolo accompagné de pommes de terre et laurier)</i>	25.90
Filetto ai porcini con tagliatelle <i>(Filet aux cèpes)</i>	25.90
Piccata de veau au jambon de Parme accompagné de Spaghettis à l'ail	20.90
Sauté de Salsiccia et champignons accompagné de Polenta au Fromage	20.90
Magret de Canard au poivre rose	23.70
Magret de Canard aux cèpes	23.70



DESSERTS / DOLCI

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	6.90
Cannolo siciliana	6.90
Mi cuit au chocolat	7.90
Crostata Dimmi Si <i>(Tarte Dimmi Si)</i>	5.90
Crème Brulée	5.90
Crostata alle mele <i>(Tarte aux pommes)</i>	5.90
Mousse au chocolat	6.90
Tiramisu	6.90
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

GLACES / GELATI

Coco Givré	6.40
Coupe Mixte	5.90
Coupe Amarena	6.90
Banana Split	6.90
Coupe Dimmi Si <i>(Glace Mixte avec Macédoine de Fruits)</i>	7.40
Dame Blanche	6.90
Tartufo	6.90
Tartufo affogato al café e sambuca	8.40
Café Glacé	6.90
Parfait au Grand Marnier	6.40
Cassata Siciliana	6.40
Sorbet au citron	6.40
Sorbet misto <i>(Citron, pomme et passion)</i>	7.20
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	6.90
Fraise en saison	

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.

