



DEL ARTE CÉLÈBRE L'ARRIVÉE DES BEAUX JOURS AVEC UNE NOUVELLE GAMME PRINTEMPS



Inspirée par l'Italie et la fraîcheur du printemps, Del Arte propose dès le 29 mars une nouvelle gamme de saison. Grâce à des produits de qualité et des recettes innovantes, l'enseigne du Groupe Le Duff marque sa volonté de répondre à la demande de ses clients toujours en recherche de nouveautés.

Cette nouvelle gamme printanière propose des recettes gourmandes et savoureuses inspirées de la cuisine traditionnelle italienne et réalisées à partir de produits de saison : fruits, légumes, mozzarella... Avec cette offre, Del Arte souhaite plus que jamais célébrer le printemps avec ses clients.

Depuis novembre, Del Arte propose de laisser libre court à l'imagination de chacun grâce à la personnalisation de sa pizza. Avec un choix de 25 ingrédients, des milliers de recettes sont désormais possibles.

Ces plats, réalisés à partir de produits spécialement sélectionnés, satisferont le palais des plus fins gourmets !

DÉCOUVREZ LA GAMME PRINTEMPS

DU 29 MARS AU 13 JUIN



LA PIZZA

UNE GRANDE VARIÉTÉ DE CHOIX POUR DES PIZZAS DE SAISON

Cette nouvelle carte sera marquée par deux nouvelles recettes phares inspirées des saveurs italiennes les plus connues :



LA PIZZA VEGGIE DU MOMENT qui est composée d'artichaut et de pesto de roquette



LA BURRATA E MORTADELLA, avec sa mozzarella venue de Campanie (Italie) et de sa charcuterie tout droit venue de Bologne (Italie)

UNE PIZZA PERSONNALISABLE POUR DEVENIR SON PROPRE CHEF

**LA MEILLEURE
PIZZA
C'EST LA VÔTRE**

← CRÉEZ VOTRE PIZZA

**À PARTIR DE
8€90**

25 INGRÉDIENTS AU CHOIX
DES MILLIERS DE RECETTES
À COMPOSER

DELARTE

LA MEILLEURE PIZZA C'EST LA VÔTRE !



Pour répondre au mieux aux besoins des clients, qui sont dans une attente toujours plus grandissante de personnalisation, Del Arte propose de laisser libre court à l'imagination des Français en leur permettant de composer leur pizza grâce à un **choix de 25 ingrédients !**



Des milliers de recettes possibles grâce à une large sélection de charcuteries, viandes, poissons, fromages, légumes, ... il y en a pour tous les goûts.

Alors laissez exprimer votre créativité !



LES PÂTES, UNE AFFAIRE ITALIENNE

C'EST LE RETOUR DE LA DIAVOLA CE PRINTEMPS !



LINGUINE DIAVOLA

avec ses poivrons rouges et sa 'nduja, saucisse pimentée calabraise venue d'Italie.

PLATS ET SALADES ENSOLEILLÉS



LE GRATIN DE PIADINE SCARLESAR

puise son inspiration dans la salade Caesar classique revisitée avec la pâte à pizza Del Arte et du poulet origine France. A mi-chemin entre tradition et modernité, ce gratin est une expérience culinaire qui vous fera voyager

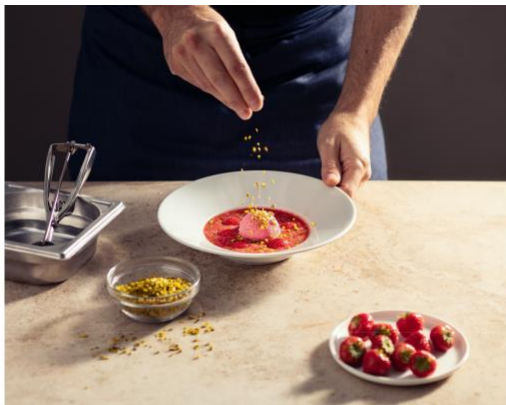
POUR FINIR EN BEAUTÉ SUR UNE TOUCHE SUCRÉE

Ce printemps, la gamme de dolci et de gelati comporte deux nouvelles recettes qui apporteront une touche de fraîcheur au repas :



TIRAMISÙAMARENA

fait à base de sirop de fruits rouges et de cerises amarena



SOUPEDÉFRAISES

avec un sorbet de fraise senga sengana

VINI 100% ITALIANI

POUR ACCOMPAGNER CE REPAS, UNE TOUCHE DE FRAÎCHEUR



Del Arte a le cœur en Italie avec une sélection 100% italienne, dont une partie choisie par François Raffin, spécialiste français des vins italiens.

Tous les vins proposés à la nouvelle carte Del Arte proviennent d'Italie.

Les vins de la prestigieuse maison toscane Antinori sont également à retrouver ce printemps.

ROUGES	
NERO D'AVOLA - Sicile Chair et épice aux notes de cerise et d'herbes	15 cl / 75 cl 4€10 / 19€00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - Abruzzes Souple et fruité	4€50 / 21€50
MAESTRELLE TOSCANA - Toscane Souple aux arômes de cerise, de liège et de vanille	5€50 / 25€50
TRENTANGELI - Pouilles Nœud aux notes de myrtille, de girofle et d'épices puis bouche longue, agréables et élégantes	6€10 / 28€00
PUGLIA PRIMITIVO - Pouilles Généreux, équilibré et dense aux notes de réglisse et de mûre sauvage	6€10 / 28€00
ROSÉS	
ROSATO PUGLIA - Pouilles Sec et fruité aux notes florales	4€10 / 19€00
ROSATO BASILICATA - Basilicate Chair, fruité et floral aux arômes de cerise	4€50 / 21€50
BARDOLINO CHIARETTO - Vénétie Léger en bouche et fruité aux arômes de fraise, de banane et de citron	4€50 / 21€50
BLANCS	
SAUVIGNON DELLE VENEZIE - Vénétie Sec aux notes florales	4€10 / 19€00
GRILLO SICILIA - Sicile Sec et fruité aux arômes de fruits exotiques	4€50 / 21€50
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE - Vénétie Aux arômes de pomme, de poire, d'agrumes sur des notes d'ananas, de réglisse et de citron	5€10 / 23€50
PÉTILLANTS	
LAMBRUSCO ROSSO (VIN ROUGE) - Emilia-Romagne Gourmand, rond aux arômes de cerise et de prune	4€10 / 19€00
PROSECCO ROSE (VIN ROSÉ) - Vénétie Aux notes florales et fruitées	5€10 / 23€50
MOSSATO D'ASTI (VIN BLANC) - Piémont Très léger en bouche aux notes de fraise, de menthe et de zeste de citron	4€50 / 21€50
PROSECCO MARTINI (VIN BLANC) - Vénétie Aux arômes subtils de pomme et de poire	5€10 / 23€50
PICHET	
VINO ROSSO, ROSATO, BIANCO ITALIANO 12°	25 cl / 50 cl 5€20 / 8€00

UN ESSOR DES NOUVEAUX CANAUX DE COMMANDE



