



Dai Dai

Cocktails bar • Restaurant italien

Antipasti, pizza, cocktails, vins

Tous nos produits sont frais et ont été sélectionnés pour leur goût. Une qualité garantie par un approvisionnement direct trois fois par semaine d'Italie. Quant à nos pizzas, elles suivent les rites napolitains, depuis la préparation de la pâte à leur cuisson dans notre four traditionnel.

À PARTAGER

LES ANTIPASTI

PER INIZIARE

OLIVES DE CERIGNOLA 6 €

ET PARMIGIANO REGGIANO

Le couple mythique. Les bonnes olives des Pouilles et la star de Parme.

BRUSCHETTA (servies par 3) 8 €

Laissez-vous guider, nous les composons selon nos arrivages. N'hésitez pas à nous dire ce que vous n'aimez pas.

LA PLANCHE DAI DAI 20€

- 3 charcuteries au choix (jambon 24 mois, saucisson à la truffe +1€)
- 2 charcuteries + 1 fromage (burrata à la truffe +1€)

CHARCUTERIE

Parce qu'on aime la finesse de notre charcuterie, on vous l'a coupée en chiffonnade.

JAMBON BLANC CUIT AUX HERBES 8 €

Il vient de Modène, c'est le meilleur.

SPECK 8 €

Jambon cru fumé, le cousin rustique venu des montagnes du Tyrol italien.

JAMBON DE PARME 8 €

AFFINAGE 12 MOIS AOP

12 mois, la gestation est un peu longue ma che finezza !

JAMBON DE PARME 24 MOIS AOP 10 €

Lui, il a mis encore plus de temps, il a encore plus de caractère.

FINOCCHIONA TOSCANA 8 €

La Toscane et son saucisson au fenouil.

MORTADELLA AL PISTACCHIO 8 €

La pink lady truffée de pistaches de Bologne.

SAUCISSON À LA TRUFFE 10 €

Rien à ajouter. Tout y est.

COPPA DI PARMA 8 €

On en a testé pas mal des Coppa, mais celle-là...

SPIANATA PIQUANTE 8 €

DE CALABRE AOP

Il fallait vraiment qu'on la fasse venir de Calabre pour vous la faire goûter.

LÉGUMES SOTT'OLIO 12 €

Un peu de légèreté avec nos légumes huilés : artichauts « alla romana », poivrons rouges, aubergines, courgettes, tomates confites, olives vertes de Cerignola.

LA CRÈME DE LA CRÈME

Toutes ces merveilles sont fabriquées à base de lait de buffonne, la vache à cornes italienne.

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP (125 G) 8 €

BURRATA CRÈMEUSE DOP (125 G) 8 €

BURRATA CRÈMEUSE DOP (125 G) À LA TRUFFE 10 €

PIZZE

Une pâte levée 72h, une cuisson à la minute dans notre four napolitain de chez Visciano, des produits importés directement de Naples. Le bonheur à l'italienne, c'est simple et c'est bon.

MARINARA 10 €
Tomates San Marzano, ail, origan, basilic, huile d'olive vierge extra

MARGHERITA 12 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic

ROTOLINO (pizza roulée en « filoncino », idéale à partager) 13 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon blanc

GONZO 14 €
Mozzarella fior di latte, courgettes, gorgonzola

SPIANATA 14 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, saucisson piquant calabrais, olives de Gaeta

COTTO 15 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, chiffonnade de jambon blanc, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan

BUFALA 15 €
Tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala fondante, olives et basilic

DARK VADHOR 15 €
(saveur iodée, goûtez au côté obscur de la pizza)
Pâte à pizza noire à l'encre de seiche, tomates San Marzano, mozzarella fior di latte, filets d'anchois frais, olives de Gaeta, basilic

TARTUFO (blanche et raffinée) 17 €
Mozzarella fior di latte, champignons, crème de truffe noire, chiffonnade de jambon blanc

N'hésitez pas à solliciter le pizzaiolo, nos pizzas sont réalisables en blanche ou en rouge.



Toutes nos pizzas sont disponibles

INSALATE

CESARE 14 €
Salade romaine, poulet pané, copeaux de parmesan, croûtons, tomates cerises, sauce César

LA BONNE POIRE 13 €
Pousses d'épinard, poire, gorgonzola, artichauts, bresaola, noix, huile d'olive vierge extra, vinaigre balsamique

VEGGIE POMODORO 12 €
Mélange de tomates cerises, tomates confites, mozzarella di bufala (125 g), olives de Kalamata, copeaux de parmesan, salsa verde au basilic

DOLCI

Tous nos desserts sont préparés sur place selon les recettes de Donatella di Matteo, sauf le baba livré toutes les semaines d'Italie.

TIRAMISU 7 €

ANELLO RIPIENO DI NUTELLA 9 €
(chausson fourré au Nutella fondant)

DESSERT DU JOUR 7 €

BABA AU RHUM NAPOLITAIN ET CRÈME DE MASCARPONE 7 €

BOISSONS

COCKTAILS

SPRITZ

IL CLASSICO 8 €
Aperol ou Campari , Prosecco, eau pétillante

HEALTHY 8 €
Vin blanc, Prosecco, agrumes

AMARO 8 €
Cynar (liqueur d'artichaut), eau pétillante, Prosecco

HUGO 8 €
Prosecco, eau pétillante, Vermouth blanc, limonade infusée à la fleur de sureau, menthe

ARANCIONE 8 €
Liqueur de fleurs de sureau St Germain, bitter à l'orange, jus d'orange pressé frais , jus d'orange gazeux.

DOLCETTO 8 €
Spiritueux 30x40 (pommes/épices), tonic, liqueur de sureau Saint Germain, jus d'agrumes

NEGRONI

CLASSICO 8 €
Gin Beefeater, campari, vermouth rouge

NEGRONI DAI DAI 10 €
Gin Malfy d'Italie au citron (41%), Vermouth rouge, Campari infusé basilic et ananas

FRANCESINO 8 €
Aperol, liqueur de Sureau Saint Germain, Gin Hendrick's

BIANCO 8 €
Lillet Blanc, Suze, Gin Beefeater

SBAGLIATO 8 €
Vermouth rouge, Campari , prosecco

I CLASSICI

BELLINI 7 €
Purée de pêche, prosecco

AMERICANO 8 €
Campari, vermouth rouge, eau pétillante

MOSCOW MULE 10 €
Vodka, lime, ginger beer

OLD FASHIONED 10 €
Bourbon Bulleit, sucre, bitter Angostura, zeste d'orange

BASIL SMASH 10 €
Gin Beefeater, lime, citron jaune, basilic, vanille

GIN TONIC DAI DAI 10 €
Gin infusé du moment, tonic, concombre

GIN SOUR 10 €
Gin, blanc d'œuf, sirop de sucre de canne, lime, sirop de vanille

ESPRESSINO 10 €
Vodka, liqueur de café Kahlua, sirop de sucre, café Lomi

COCKTAILS SANS ALCOOL

SPRITZ 7 €
Sirop d'oranges amères, limonade aux agrumes, eau gazeuse

FRESH ET PÉTILLANT 7 €
Puree de mangue, menthe, citron vert frais pressé & ginger ale

*Vous avez une envie particulière ?
Parlez-en avec notre barman, il se fera un plaisir de vous satisfaire.*

ALCOOLS

APÉRITIFS ITALIE

MARTINI ROSSO O BIANCO 5 €
CAMPARI 5 €
APEROL 5 €
CINZANO 5 €

WHISKY

BULLEIT BOURBON, 45 (États-Unis) 10 €
NIKKA FROM THE BARREL, 51.4° (Japon) 12 €
HIBIKI HARMONY, 43° (Japon) 15 €
JACK DANIEL'S, 43° (États-Unis) 10 €

RHUM

SAILOR JERRY (AMBER ET ÉPICÉ/États-Unis) 8 €
DIPLOMATICO (Vénézuéla) 10 €
HAVANA 3 AÑOS, 40° (Cuba) 8 €

GIN

BEEFEATER, 40° (Royaume-Uni) 8 €
HENDRICK'S, 41.4° (Ecosse) 8 €

VODKA

ABSOLUT, 40° (Suède) 8 €
BELVEDERE, 40° (Pologne) 12 €
Supplément soft 2 €

DIGESTIFS

GRAPPA 5 €
(eau-de-vie de marc de raisin italienne)
SANBUCA MOLINARI 6 €
COGNAC 10 €
ARMAGNAC 10 €

VINI

AU VERRE

ROSSO

VENETO, VALPOLICELLA
Cantine Vaona Odino 2017 **BIO** 6,5 €

SICILIA, NERO D'AVOLA
Cantine Todaro DOC 2017 **BIO** 7 €

TOSCANA, CHIANTI BERNARDINO
Azienda La Striscia 2016 **DOCG BIO** 6 €

ABRUZZO, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AUFINUM
Cantina Valle Triana 2016 **DOC** 5,5 €

PUGLIA, NEGROAMARO
Cantine Agricole Vallone 2015 6 €

BIANCO

CALABRIA, MARE
Cantine Benvenuto 2017 **IGT BIO** 7 €

CAMPANIA, FALANGHINA
Azienda agnanum **IGT** 2017 6,5 €

MARCHE, PECORINO PANTALEONE
Azienda Pantaleone **DOC** 2017 **BIO** 8 €

SICILIA, GRILLO NHIAL **BIO**
Cantine Todaro **DOC** 2016 **BIO** 5,5 €

TRENTINO, PINOT GRIGIO
Cantine Cavit 2016 6 €

ROSATO

TRENTINO, PINOT GRIGIO ROSATO
Cantine Cavit 2016 6 €

TOSCANA, GROTTOLO DI MONTECUCCO
Cantine Colemassari 2016 **BIO** 7 €

PÉTILLANTS

LAMBRUSCO, Medici Ermete 6 €

PROSECCO, DOC Valdobriadene 6 €

BOUTEILLES

VINO ROSSO

CAMPANIA, PIEDIROSSO
Azienda Agnanum 2017 **IGT** 35 €

PIEMONTE, ROSSO DELLA MOTTA
Azienda Centovigna **IGT** 38 €

CALABRIA, TERRA
Cantine Benvenuto 2017 **IGT BIO** 36 €

PUGLIA, NEGROAMARO
Cantine Agricole Vallone 2015 25 €

PIEMONTE, BARBERA BARBAROSSA
Cantine Ricci 2016 40 €

Biodynamie et vinification naturelle

VENETO, VALPOLICELLA
Cantine Vaona Odino 2017 **BIO** 28 €

TOSCANA, ROSSO DI MONTEPULCIANO
Cantina Poetri Sanguineto **DOC** 2016 45 €

Biodynamie

SICILIA, NERO D'AVOLA
Cantine Todaro **DOC** 2017 **BOTT BIO** 29 €

TOSCANA, CHIANTI BERNARDINO
Azienda La Striscia 2016 **DOCG BIO** 31 €

ABRUZZO, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO AUFINUM
Cantina Valle Triana 2016 **DOC** 27 €

VINO BIANCO

CALABRIA, MARE
Cantine Benvenuto 2017 **IGT BIO** 33 €

CAMPANIA, FALANGHINA
Azienda Agnanum **IGT** 2017 31 €

MARCHE, VERDICCHIO DEI CASTELLI
Azienda La Staffa **DOCG BIO** 35 €

MARCHE, PECORINO PANTALEONE
Azienda Pantaleone **DOC** 2017 **BIO** 41 €

SICILIA, GRILLO NHIAL
Cantine Thodaro **DOC BIO** 2016 29 €

TRENTINO, PINOT GRIGIO
Cantine Cavit 2016 25 €

VINO ROSATO

TRENTINO, PINOT GRIGIO ROSATO
CANTINE CAVIT 2016 26 €

TOSCANA, GROTTOLO DI MONTECUCCO
CANTINE COLLEMASSARI 201 **BIO** 33 €

PROSECCO DOC

Valdobriadene 25 €

LAMBRUSCO

Medici Ermete 24 €

BIRRE

PRESSIONS

Cadette, une blonde légère pour commencer, 5*
demi 3,50 €/pinte 6 €

Nastro azzurro, la classique italienne, 5,1*
demi 4 €/pinte 7 €

Vedette IPA, légèrement ambrée, 6*
demi 4,50 €/pinte 7,50 €

BOUTEILLES ARTISANALES ITALIENNES

Baladin Nazionale (Ale) 33 cl 6° 5 7 €

Baladin Isaac (Blanche) 33 cl 5° 7 €

SANS ALCOOL

• Coca /Coca Zero 33 cl 4 €

• San Pellegrino/Acqua Panna 75 cl 3,5 €

• Ginger Beer/Ale 20 cl 4 €

• Perrier 33 cl 5 €

• Chinotto artisanal Lurisia 5 €

(soda artisanal aux arômes naturels) 33 cl 5 €

• Charitea rouge (thé rouge glacé bio) 5 €

• Aranciata/Limonata San Pellegrino 33 cl 4 €

• Jus de fruit 4 €

Expresso 2,20 €

Un café profond aux arômes de caramel, de noix grillées et de chocolat noir (Lomi café Paris 18°)



25/27 rue Oberkampf
75011 Paris
Métro : Oberkampf