



# D O L C E V I T A

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR

Dans ce restaurant, nous sommes attentifs à vos besoins, y compris la nourriture.

Nous voulons que vous vous sentiez en sécurité et en paix en mangeant nos plats.

Par conséquent, si vous avez des allergies et / ou les intolérances et les informations concernant ingrédients présents dans les aliments et dans boissons servies dans cet exercice, veuillez demander avant de commander le repas ou boisson, information à notre personnel.

Nous sommes heureux et prêts à vous aider à choisir quoi manger de la meilleure façon.

# Plats de Mer

## APÉRITIFS

### Gem of the sea\* 12

Salade tiède de crevettes, seiche et poulpe cuit lentement à la vapeur servie avec des légumes croustillants

### Tendance du Poupe\* 14

Poulpe doux sur pommes de terre crémeuses et herbes aromatiques

### Coquilles et Calquis\* 12

Soute 'de moules et palourdes aux calamars juteux dans une sauce aux tomates cerises et basilic

## PREMIER COURS

### Scoglio 1976\* 14

Fruits de mer et spaghetti de «Gragnano» cuits selon la recette traditionnelle des Pouilles de 1976

### Lo Scampacchero\* 13

Paccheri de «Gragnano» avec de délicieuses langoustines à la sauce tomate 100% italienne «Mutti»

### Les milanais au bord de la mer\* 16

Risotto aux palourdes et crevettes aux savoureux pistils de safran

## COURS DE SECONDES

### Un saut et un thon\* 17,5

Petite Tour de filet de thon frais aux légumes sautés

### Baccaqui Baccalà\* 18,5

Petits morceaux de morue cuisson mijotée, avec tomates cerises, sauce tomate 100% italienne «Mutti», pommes de terre, olives Taggiasca, anchois et câpres

### Basses de mer et pommes de terre\* 16,5

Filet de bar frais, cuit au four et recouvert d'une délicieuse purée de pommes de terre

### Mer d'or mixte\* 14

Friture délicate de calamars, crevettes et mayonnaise au citron vert

## PLAT À ESSAYER

### Dolcevita risotto\* (pour 2 personnes) 27,5

Joue de veau mijotée dans une poêle pendant 2 heures, avec purée de pommes de terre rustique



# Plats Traditionnels

## ANTIPASTI

**Les golds de parme** 12 17 (à partager)  
Sélection spéciale de charcuteries de la tradition parmesan «Antica Salumeria Rossi» (jambon de Parme AOP 24 mois, salami de Felino IGP, Parma Culatta)

### Blanc et vert 8,5

Tarte à la ricotta et aux épinards cuite au four et recouverte de crème au parmesan AOP 24 mois

### Rich polentina 10

Polenta douce avec fondue au parmesan et flocons de truffe noire

### Toast parmesan 9,5

Pain grillé de notre production farci au jambon de Parme AOP 24 mois et fondue au parmesan AOP 24 mois

## PREMIER COURS

### Tortelli de la tradition parmesan\* 10

Pâtes aux œufs frais farcies aux herbes ou à la citrouille assaisonnées de beurre et de parmesan AOP 24 mois

### Risotto «Giuseppe Verdi» 12

Risotto du grand compositeur de musique classique «Giuseppe Verdi» préparé selon la tradition ancestrale avec asperges, cèpes et jambon de Parme crémé au beurre et parmesan AOP 24 mois

### Le ragùtone en blanc 10

Rigatone classique «Pastificio Rummo» avec ragù de viande blanche battu au couteau

### Royal pappardella\* 14

Pâtes aux œufs parfumées aux cèpes et flocons de truffe noire

### Lasagne de «Nonna Gina»\* 10

Feuille de pâtes fraîches à la sauce bolognaise classique cuite à feu doux pendant 180 minutes

## DEUXIEME COURS

### Filet de boeuf Vecchia Parma 24,5

Délicieux filet de bœuf poêlé irlandais recouvert de jambon de Parme 24 mois et d'une délicieuse sauce aux cèpes, fini de cuisson avec des flocons de parmesan AOP 24 mois

### Fassona 270\* 18,5

Burger de bœuf Ghiotto de Fassona gr 270 servi avec pain maison, frites croquantes et salade.

### Prenez l'autre joue 17,5

Joue de veau mijotée dans une poêle pendant 2 heures, avec purée de pommes de terre rustique

# Proposte vegetarienne

**Crêpes Veg\*** 10  
Crêpes farcies à la ricotta, épinards cuits au four avec béchamel molle et parmesan AOP 24 mois

**La courgette parmesan** 9  
Courgettes parmesan» avec sauce tomate 100% italienne «Mutti», mozzarella et parmesan AOP 24 mois

**Soupe rustique** 8  
Délicieuse soupe de pois chiches et de pommes de terre crémeuse servie avec des noisettes hachées et du pain chaud

## Salades et plats

**Omega 3** 12  
Saumon norvégien fumé, burratina des Pouilles, salade verte et noix

**Thon immédiatement** 10  
Thon, salade verte, roquette, tomates cerises, carottes, œuf dur et olives Taggiasca

**Poussin\*** 9,5  
Poulet grillé, salade verte, roquette, tomates cerises, carottes et flocons de parmesan AOP 24 mois

**Parmigiana** 10  
Jambon de Parme AOP 24 mois, salade verte, roquette, tomates cerises, flocons de parmesan AOP 24 mois

## Le Pan...ciotto

*Pain croquant au levain long rempli d'ingrédients savoureux*

**Bologne DOC** 9  
Mortadelle en croûte, stracchino (fromage à pâte molle typiquement italien), pistaches hachées et compote de poires

**Pêcheur\*** 12  
Poulpe, brocoli et pommes de terre bouillies et mayonnaise épicée

**Nordique** 10  
Saumon norvégien fumé, roquette et mayonnaise au citron vert

**Tradizionnel** 10  
Tartare de viande de cheval, courgettes, câpres et moutarde

**Précieux** 10  
Culaccia «Antica salumeria Rossi», burratina des Pouilles (mozzarella typique des Pouilles) et gouttes d'huile de truffe

## PLATS À CÔTÉ



**Légumes cuits\*** (demandez au personnel) 5

**Salade mixte** 4

**Pommes de terre rôties** 5

**Frites\*** 5



NEW

# Pizzas d'excellence

## Brigande 16

Sauce tomate, tomates cerises confites, stracciatella (mozzarella typique des Pouilles), cèpes, Culaccia de Parme "Antica Salumeria Rossi"

## Martina 12

Tomate San Marzano, mozzarella Bufala, cèpes, truffe

## Leo 12

Sauce tomate San Marzano DOP, tomates cerises confites, burrata (mozzarella typique des Pouilles) et basilic

## Ginevra\* 14

Pizza Blanche (sans sauce tomate), poulpe, pommes de terre, olives Taggiasca, mozzarella fior di latte

## De l'avocat 13

Pizza blanche (sans sauce tomate), burrata (mozzarella typique des Pouilles), saumon, courgettes grillées et zeste de citron

## Jambon de parme aop 24 mois 10

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme 24 mois AOP "Antica Salumeria Rossi"

## Deluxe Cantabrica "Rizzoli" 12

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois précieux "rizzoli" de la mer Cantabrique à l'huile bio, tomates datterini jaunes et rouges, olives Taggiasca, basilic

PÊCHE  
DURABLE  
CERTIFIÉE

## Francy 10

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola AOP, speck igp

## Fable 11

Pizza Blanche (sans sauce tomate), mozzarella fior di latte, mortadelle en écorce, grains de pistache et compote de poire



NOUVEAUTÉ\*

essayez

LA PIZZA POËLÉE

3,50 (levée 60 heures)



# Le pizze tradizionali

## Les 5 fromages 10

Pizza Blanche (sans sauce tomate), brie, mozzarella, gorgonzola, fontina, provola fumée

## Dolcevita 9,5

Pizza Blanche (sans sauce tomate), provola fumée, pommes de terre bouillies, saucisses et cèpes

## Naples DOC 9,5

Sauce tomate, mozzarella, anchois traditionnels «rizzoli» en sauce épicée

## Cuit non cuit 9,5

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit «Haute qualité», champignons de Paris frais

## Bufalina 10

Tomates San Marzano AOP, sauce tomate, bufala AOP (mozzarella italienne typique de Campanie)

## Du jardin de légumes 9

Sauce tomate, mozzarella, légumes au four, herbes aromatiques

## Le savoure 9,5

Pizza Blanche (sans sauce tomate), mozzarella, saucisse et brocoli

## Quatre saison 10

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit «de haute qualité», olives Taggiasca, champignons frais, quartiers d'artichaut

## Or\* 9,5

Sauce tomate, mozzarella et frites

## Margherita 6

Sauce tomate et mozzarella

## Reine Margherita 8,5

Tomates pelées San Marzano, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic

## Lucifer 666 9

Sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salami épicé et piment

## CHOISISSEZ VOTRE PÂTE

- +1 Blé complet
- +2.5 Pinsa romain
- + 2,8 Pizza romainea - XL

## ...À LA FIN



### Crème cuddle 5

Panna cotta parfumée à la vanille avec sauce aux cerises noires ou chocolat noir

### Nutellamisù 5

Tiramisu revisité avec une délicieuse crème de mascarpone et de nutella

### Donne-moi une pomme 5

Tarte aux pommes avec crème anglaise, glacée à la confiture d'abricots

### Gâteau aux noisettes 5

Gâteau au chocolat aux noisettes hachées

## BOISSONS

Eau minérale	0,5 L - 1,5	0,7 L - 2,8
Boissons	3,5	
Bière pression	piccola 3,5 / media 5	
Petite bière non filtrée	piccola 4 / media 5,5	
Bière Weiss	piccola 4 / media 5,5	
Beck's, Ichnusa non filtré	4	
Ceres, Corona, Tennent's	4,5	
Bières artisanale	6,5	
Vins au verre	4	
Prosecco DOC	4,5	
Franciacorta	6,5	

*Une carte des vins est disponible: veuillez vous renseigner*

**COUVERT ET SERVICE = € 0,00**

*Chez Dolcevita, l'hospitalité n'a pas de prix ...*

*Le Staff est disponible pour toute clarification*

*Le livre des ingrédients et des allergènes alimentaires est disponible*

*Les prix sont exprimés en euros*

*\* Certains ingrédients peuvent être congelés ou avoir subi le processus de refroidissement rapide*