



D O L C E V I T A  
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR

In questo locale siamo attenti alle tue esigenze,  
anche quelle alimentari.

Vogliamo che tu ti senta sicuro e sereno  
nel mangiare i nostri piatti.

Pertanto se hai delle allergie e/o delle  
intolleranze e per informazioni riguardo gli  
ingredienti presenti negli alimenti e nelle  
bevande servite in questo esercizio ti invitiamo a  
richiedere, prima di ordinare il pasto o la  
bevanda, informazioni al nostro personale.  
Siamo ben lieti e pronti per aiutarti a scegliere cosa  
mangiare nel migliore dei modi.

# Proposte di Mare

## ANTIPASTI

### Chicca di Mare\* 12

Insalata tiepida di gamberi, seppie e polipo cotti lentamente a vapore serviti con verdure croccanti

### Tenerezza di Polipo\* 14

Morbido polipo su cremoso di patate ed erbe aromatiche

### Gusci e Calamari\* 12

Soutè di cozze italiane e vongole veraci con calamari in sughetto di pomodorini ciliegini

## PRIMI PIATTI

### Scoglio 1976\* 14

Frutti di mare e spaghetti di Gragnano cucinati secondo la ricetta tradizionale pugliese del 1976

### Lo Scampacchero\* 13

Paccheri di Gragnano con appetitosi scampi, pomodorini e salsa di pomodoro 100% italiano "Mutti"

### Il Milanese al Mare\* 16

Risotto con vongole e gamberi arricchito da pistilli di saporito zafferano

## SECONDI PIATTI

### Un salto e Tonno\* 17,5

Torretta di filetto di Tonno fresco accompagnato da verdure saltate in padella

### Baccaqui Baccalà\* 18,5

Bocconcini di filetto di baccalà, cottura in umido, con pomodorini, salsa di pomodoro 100% italiano "Mutti", patate, olive taggiasche, acciughe e capperi

### Branzino e Patate\* 16,5

Filetto di Branzino fresco gratinato al forno ricoperto da saporite patate schiacciate

### Misto Mare Dorato\* 14

Frittura delicata di calamari, gamberi e maionese al lime

## DA PROVARE

### Risotto Dolcevita\* (per 2 persone) 27,5

Risotto con salsa di pomodorini, gamberi caramellati con cipolla rossa in agrodolce, burratina pugliese e passion fruit



# Proposte di Terra

## ANTIPASTI

**Gli ori di Parma** 12 17 (da condividere)  
Selezione speciale di salumi di Parma della Antica Salumeria Rossi (Prosciutto crudo di Parma Dop 24 mesi, salame di Felino Igp, culaccia di Parma)

### Il bianco e il verde 8,5

Tortino di ricotta e spinaci cotto in forno e ricoperto da crema di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi

### Polentina Ricca 10

Polentina morbida con fonduta al Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi e tartufo nero

### Crostone Parmigiano 9,5

Pane grigliato di nostra produzione farcito con Prosciutto crudo di Parma Dop 24 mesi e fonduta di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi

## PRIMI PIATTI

### Tortelli della tradizione parmigiana\* 10

Pasta fresca all'uovo ripiena di erbe e ricotta o di zucca condita con burro e Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi

### Risotto "Giuseppe Verdi" 12

Risotto del Maestro preparato secondo l'antica tradizione con asparagi, funghi porcini e prosciutto crudo di Parma Dop 24 mesi mantecato con burro e Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi

### Il Ragùtone in bianco 10

Classico rigatone "Pastificio Rummo" con ragù bianco di carne battuta al coltello

### Pappardella Reale\* 14

Pasta all'uovo insaporita da funghi porcini e tartufo nero

### Lasagne di "Nonna Gina"\* 10

Sfoglia di pasta fresca con ragù classico alla bolognese cotto a fuoco lento per 180 minuti

## SECONDI PIATTI

### Filetto Vecchia Parma 24,5

Delizioso filetto di manzo irlandese scottato in padella, ricoperto con prosciutto crudo di Parma Dop 24 mesi e stuzzicante salsa di funghi porcini, finito con scaglie di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi fuori cottura

### Fassona 270\* 18,5

Ghiotto Hamburger di carne "Fassona" gr 270 servito con pane di nostra produzione, appetitose patatine fritte e insalatina

### Porgi l'altra guancia 17,5

Guancialino di vitello stufato in padella per 2 ore, accompagnato da purè di patate

# Proposte vegetarianiane

## Crespelle Veg\* 10

Crespelle ripiene di ricotta e spinaci, gratinate al forno con besciamella morbida e Parmigiano Reggiano

Dop 24 mesi

## La Zucchina Parmigiana 9

Parmigiana di zucchine con sugo di pomodoro 100% italiano "Mutti", mozzarella e Parmigiano Reggiano

Dop 24 mesi

## Zuppa Rustica 8

Appetitosa zuppa di ceci e patate cremose, servita con granella di nocciole e crostini di pane caldo

# Insalate e piatti freddi

## Omega 3 12

Salmone norvegese affumicato, burratina pugliese, insalata verde e noci

## Tonno "Subito" 10

Tonno, insalata verde, rucola, pomodorini, carote, uovo sodo e olive taggiasche

## Chick\* 9,5

Pollo grigliato, insalata verde, rucola, pomodorini, carote e scaglie di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi

## Parmigiana 10

Prosciutto crudo di Parma Dop 24 mesi, insalata verde, rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi

# Il Pan...ciotto

*Pane croccante a lunga lievitazione, farcito da gustosi ingredienti*

## Bologna DOC 9

Mortadella in cotenna, stracchino, granella di pistacchio e composta di pere

## Pescatore\* 12

Polipo, friarielli patate lesse e maionese piccante

## Nordico 10

Salmone norvegese affumicato, rucola e maionese al lime

## Tradizionale 10

Pesto di cavallo, zucchine, capperi e senape

## Prezioso 10

Culaccia "Antica salumeria Rossi", burratina pugliese e gocce di olio al tartufo

## PER ACCOMPAGNARE



Verdure cotte\* (*chiedere allo Staff*) 5

Insalata mista 4

Patate arrosto 5

Patate fritte\* 5



NEW

# Le pizze d' eccellenza

## Del Brigante 16

Salsa di pomodoro, pomodorini confit, burrata pugliese, funghi porcini, culaccia di Parma "Antica Salumeria Rossi"

## Martina 12

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, funghi porcini, e Tartufo

## Leo 12

Salsa di pomodoro San Marzano Dop, pomodorini confit, burrata pugliese e basilico

## Ginevra\* 14

Bianca, polipo, patate, olive taggiasche, mozzarella fior di latte

## Dell'avvocato 13

Bianca, burrata pugliese, salmone norvegese affumicato, zucchine grigliate e zeste di limone

## Prosciutto crudo DOP 10

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto crudo di parma Dop 24 mesi "Antica Salumeria Rossi"

## Cantabrica "Rizzoli" Deluxe 12

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pregiate alici "Rizzoli" del Mar Cantabrico in olio biologico, datterini gialli e rossi, olive taggiasche, basilico

PESCA  
SOSTENIBILE  
CERTIFICATA

## Francy 10

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola Dop, speck Igp

## Favola 11

Bianca, mozzarella fior di latte, mortadella in cotenna, granella di pistacchio e composta di pere



NOVITÀ\*

prova la

PIZZA AL TEGAMINO

+3,5 (lievitazione di 60 ore)



# Le pizze tradizionali

## La 5 Formaggi 10

Bianca, brie, mozzarella, gorgonzola, fontina, provola affumicata

## Dolcevita 9,5

Bianca, provola affumicata, patate lesse, salsiccia e funghi porcini

## Napoli DOC 9,5

Salsa di pomodoro, mozzarella, alici "Rizzoli" tradizionali in salsa piccante

## Cotto non cotto 9,5

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto "Alta Qualità", funghi champignon freschi

## Bufalina 10

Salsa di pomodoro San Marzano Dop, mozzarella di bufala Campana Dop

## Dall'orto 9

Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure miste al forno, erbe aromatiche

## La gustosa 9,5

Bianca con mozzarella, salsiccia e friarielli

## Four seasons 10

Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto "Alta Qualità", olive taggiasche, funghi champignon freschi, spicchi di carciofi

## Gold\* 9,5

Salsa di pomodoro, mozzarella e patatine fritte

## Margherita 6

Salsa di pomodoro e mozzarella

## Regina Margherita 8,5

Pomodori pelati di San Marzano, mozzarella fior di latte, olio extra vergine d'oliva e basilico

## Lucifero 666 9

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salame piccante e peperoncino

## SCEGLI IL TUO IMPASTO

- +1 Integrale
- +2.5 Pinsa romana
- + 2,8 Pizza Tirata - XL

## DULCIS IN FUNDO



### Panna Coccia 5

Panna cotta al profumo di vaniglia servita con salsa di amarene o cioccolato fondente

### Nutellamisù 5

Tiramisù rivisitato con golosa crema di mascarpone e nutella

### Mela dai 5

Crostata di mele con crema pasticcera glassata con confettura di albicocche

### Torta Nocciolata

Torta al cioccolato con granella di nocciole

## BIBITE

Acqua minerale 0,5 L - 1,5 0,7 L - 2,8

Bibite 3,5

Birra alla spina piccola 3,5 / media 5

Birra non filtrata piccola 4 / media 5,5

Birra Weiss piccola 4 / media 5,5

Becks, Ichnusa non filtrata 4

Ceres, Corona, Tennent's 4,5

Birre artigianali 6,5

Vini al calice 4

Prosecco DOC 4,5

Franciacorta 6,5

*È disponibile una carta dei vini, chiedere allo staff.*

**COPERTO E SERVIZIO = € 0,00**

*Al Dolcevita l'ospitalità non ha prezzo...*

Lo Staff è disponibile per qualsiasi chiarimento

È disponibile il libro degli ingredienti e allergeni alimentari

I prezzi sono espressi in euro

\*Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati o aver subito il processo di abbattimento