



# D O L C E V I T A

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR

In diesem Restaurant kümmern wir uns um Ihre Bedürfnisse, einschließlich Essen.

Wir möchten, dass Sie sich sicher und in Frieden fühlen

indem wir unser Geschirr essen.

Daher, wenn Sie Allergien haben und / oder Intoleranz und Informationen zu

Zutaten in Lebensmitteln und

Getränke, die in dieser Übung serviert werden, fragen Sie bitte vor der Bestellung des Essens oder Getränk, Informationen an unsere Mitarbeiter.

Wir sind glücklich und bereit, Ihnen bei der Auswahl der besten Gerichte zu helfen.

# Speisen aus meer

## VORSPEISEN

### Juwel des Meeres\* 12

warmer Salat aus Garnelen, Tintenfischen, langsam gedämpft, serviert mit knusprigem Gemüse

### Zeugnis des oktopus\* 14

Weicher Oktopus auf cremigen Kartoffeln und aromatischen Kräutern

### Muscheln und flüssigkeit\* 12

Südlisch von Muscheln und Muscheln mit saftigem Tintenfisch in einer Sauce aus Kirschtomaten und Basilikum

## ERSTE GERICHTE

### Scoglio 1976\* 14

Meeresfrüchte und Spaghetti aus Gagnano nach dem traditionellen apulischen Rezept von 1976

### Der scampacchero\* 13

“Gagnano” -Paccheri mit köstlichen Scampi in 100% italienischer “Mutti” -Tomatensauce

### Der mailander am meer\* 16

Risotto mit Muscheln und Garnelen mit würzigen Safranstempeln

## HAUPTGÄNGE

### Ein sprung und tuna\* 17,5

Frischer Thunfischfilet-Turm mit sautiertem Gemüse

### Baccaqui Baccalà\* 18,5

Kleine Stückchen Kabeljau. Geschmorte Küche mit Kirschtomaten, 100% italienischer “Mutti” -Tomatensauce, Kartoffeln, Taggiasca-Oliven, Sardellen und Kapern

### Meerbass und kartoffeln\* 16,5

Frisches Wolfsbarschfilet, im Ofen gebacken und mit leckerem Kartoffelpüree überzogen

### Gemischtes goldenes meer\* 14

Feines Braten von Calamari, Garnelen und Limettenmayonnaise

## GERICHT ZU VERSUCHEN

### Risotto Dolce vita\* (für 2 menschen) 27,5

Risotto mit Kirschtomatensauce, süß-sauren karamellisierten Garnelen, Burratina (typischer apulischer Mozzarella) und Passionsfrucht



# Traditionelle Gerichte

## VORSPEISEN

**Die golds von parma** 12 17 (da convivere)  
Spezielle Auswahl an Wurstwaren aus der Parmesan-Tradition “Antica Salumeria Rossi” (Parmaschinken gU 24 Monate, ggA Felino Salami, Parma Culatta)

### Weiss und grün 8,5

Ricotta-Spinat-Kuchen im Ofen gebacken und mit 24 Monate ParmesanKäse -Sahne überzogen

### Rich polentina 10

Weiche Polenta mit Parmesanfondue mit schwarzen Trüffellocken

### Parmesan toast 9,5

Gegrilltes Brot unserer Produktion gefüllt mit Parmaschinken PDO 24 Monate und PDO 24 Monate Parmesankäsefondue

## ERSTE GERICHTE

### Tortelli der parmesan-tradition\* 10

Frische Eiernudeln gefüllt mit Kräutern oder Kürbis, gewürzt mit Butter und 24-monatigem PDO- Parmesankäse

### Risotto “Giuseppe Verdi” 12

Risotto des großen Komponisten klassischer Musik Giuseppe Verdi“ nach alter Tradition mit Spargel, Steinpilzen und Parmaschinken mit Buttercreme und 24-monatigem PDO-Parmesankäse zubereitet

### Das ragùtone in weiss 10

Klassischer Rigatone „Pastificio Rummo“ mit weißem Fleischragù, mit einem Messer geschlagen

### Royal pappardellae\* 14

Eiernudeln mit Steinpilzen und schwarzen Trüffellocken

### Lasagne von “Nonna Gina”\* 10

Frisches Nudelblatt mit klassischer „Bolognese“ - Sauce, 180 Minuten bei schwacher Hitze gekocht

## HAUPTGÄNGE

### Rindfilet “Vecchia Parma” 24,5

Köstliches irisches gebratenes Rinderfilet, überzogen mit 24-monatigem Parmaschinken und köstlicher Steinpilzsauce, fertig mit 24-monatigen Flocken DPO-Parmesankäse

### Fassona 270\* 18,5

Ghiotto Fassona Beef Burger Gr 270 serviert mit hausgemachtem Brot, knusprigen Pommes und Salat.

### Nehmen sie den anderen cheek 17,5

Kalbsbacke 2 Stunden in einer Pfanne mit rustikalem Kartoffelpüree gedünstet

# Vegetarische Lebensmittelliste

## Veg Crepes\* 10

Mit Ricotta gefüllte Crepes, gebackener Spinat mit weichem Bechamel und 24-monatigem PDO- ParmesanKäse

## Der parmesan courgette 9

“Zucchini parmigiana“ mit 100% italienischer “Mutti” -Tomatensauce, Mozzarella und 24-monatigem DPO- ParmesanKäse

## Rustikale suppe 8

Leckere Kichererbsen-Sahne-Kartoffelsuppe mit gehackten Haselnüssen und warmem Scheibenbrot

## Salate und kalte gerichte

### Omega 3 12

Geräucherter norwegischer Lachs, Burratina (typischer apulischer Mozzarella), grüner Salat und Walnüsse

### “Thunfisch sofort” 10

Thunfisch, grüner Salat, Rucola, Kirschtomaten, Karotten, hart gekochtes Ei und Taggiasca-Oliven

### Küken\* 9,5

Gegrilltes Hähnchen, grüner Salat, Rucolasalat, Kirschtomaten, Karotten und Flocken DOP 24 Monate Parmesankäse

### Parmigiana 10

PDO 24 Monate Parmaschinken, grüner Salat, Rucolasalat, Kirschtomaten, Flocken PDO 24 Monate ParmesanKäse

## Die Wanne...ciotto

*Langes Sauerteig knuspriges Brot gefüllt mit leckeren Zutaten*

### Bologna DOC 9

Mortadella in Rinde, Stracchino (typisch italienischer Weichkäse), gehackte Pistazien und Birnenkompott

### Fisherman\* 12

Krake, Brokkoli und Salzkartoffeln sowie würzige Mayonnaise

### Nordisch 10

Geräucherter norwegischer Lachs, Rucolasalat und Limettenmayonnaise

### Traditionell 10

Pferdefleisch Tartar, Zucchini, Kapern und Senf

### Kostbar 10

Culaccia „Antica salumeria Rossi“, apulische Burratina (typischer apulischer Mozzarella) und Tropfen Trüffelöl

## BEILAGEN

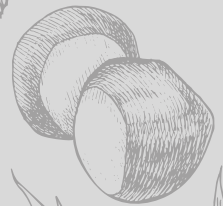
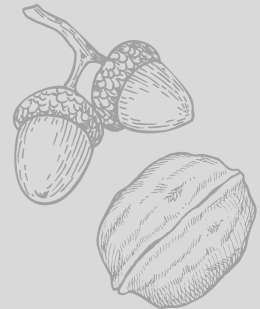


Gekochtes gemüse\* (fragen Sie das Personal) 5

Gemischter salat 4

Bratkartoffeln 5

Französische pommes\* 5



NEW

# Pizza der exzellenz

## **Brigand** 16

Tomatensauce, Confit-Kirschtomaten, Stracciatella (typischer apulischer Mozzarella), Steinpilze, Culaccia von Parma "Antica Salumeria Rossi"

## **Martina** 12

San Marzano Tomate, Bufala Mozzarella, Steinpilze, Trüffel

## **Löwe** 12

San Marzano DOP Tomatensauce, Confit Kirschtomaten, Burrata (typischer apulischer Mozzarella) und Basilikum

## **Genf\*** 14

Pizza White (ohne Tomatensauce), Tintenfisch, Kartoffeln, Taggiasca-Oliven, Fior di Latte Mozzarella

## **Des rechtsanwalts** 13

Pizza White (ohne Tomatensauce), Burrata (typisch apulischer Mozzarella), Lachs, gegrillte Zucchini und Zitronenschale

## **Pdo 24 Monate parmaschinken** 10

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken 24 Monate gU "Antica Salumeria Rossi"

## **Cantabrica "Rizzoli" Deluxe** 12

Tomatensauce, Mozzarella fior di Latte, kostbare "Rizzoli" -Sardellen aus dem Kantabrischen Meer in Bio-Öl, gelbe und rote Datterini-Tomaten, Taggiasca-Oliven, Basilikum

PESCA  
SOSTENIBILE  
CERTIFICATA

## **Francy** 10

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola PDO, Speck IgP

## **Favola** 11

Pizza White (ohne Tomatensauce), Fior di Latte Mozzarella, Mortadella in der Schale, Pistazienkörner und Birnenkompott



**NEU IN\***

*probieren Sie die*

**GEBRATENE PIZZA**

+3,5 (60-Stunden-Sauerteig)





# Traditionelle Pizzas

## Die 5 käse 10

Pizza White (ohne Tomatensauce), Brie, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, geräucherte Provola

## Dolcevita 9,5

Pizza White (ohne Tomatensauce), geräucherte Provola, Salzkartoffeln, Wurst und Steinpilze

## Neaple DOC 9,5

Tomatensauce, Mozzarella, traditionelle Rizzoli-Sardellen in scharfer Sauce

## Gekocht nicht gekocht 9,5

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken "hoher Qualität", frische Champignonpilze

## Bufalina 10

San Marzano PDO Tomaten, Tomatensauce, PDO Bufala (typisch italienischer Mozzarella aus Kampanien)

## Des gemüsegartens 9

Tomatensauce, Mozzarella, gebackenes Gemüse, aromatische Kräuter

## Der geschmack 9,5

Pizza White (ohne Tomatensauce), Mozzarella, Wurst und Brokkoli

## Vier jahreszeit 10

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken "High Quality", Taggiasca-Oliven, frische Champignonpilze, Artischockenschnitze

## Gold\* 9,5

Tomatensauce, Mozzarella und Pommes

## Margherita 6

Tomaten-Mozzarella-Sauce

## Königin margherita 8,5

San Marzano geschälte Tomaten, Mozzarella fior di Latte, Olivenöl extra vergine und Basilikum

## Lucifer 666 9

San Marzano Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, würzige Salami und Chili

## WÄHLE DEINEN TEIG

- +1 Vollkorn
- +2.5 Roman Pinsa
- + 2,8 Pulled Pizza - XL

## ....AM ENDE



### Cuddle cream 5

Panna Cotta mit Vanille-Duft, schwarzer Kirschsauce oder dunkler Schokolade

### Nutellamisu 5

Tiramisù rivisitato con golosa crema di mascarpone e nutella

### Gib mir einen Apfel 5

Apfelkuchen mit Pudding, glasiert mit Aprikosenmarmelade

### Hazelnusskuchen 5

Schokoladenkuchen mit gehackten Haselnüssen

## GETRÄNKE

Mineralwasse 0,5 L - 1,5 0,7 L - 2,8

Getränke 3,5

Fassbier klein 3,5 / mittel 5

Kleines ungefiltertes Bier. klein 4 / mittel 5,5

Weißbier klein 4 / mittel 5,5

Becks, Ichnusa ungefiltert 4

Ceres, Corona, Tennents 4,5

Craft Biere 6,5

Weine im Glas 4

Prosecco DOC 4,5

Franciacorta 6,5

*Eine Weinkarte ist verfügbar:  
Bitte fragen Sie das Personal.*

ABDECKUNG UND SERVICE = € 0,00

*Gastfreundschaft ist bei Dolcevita  
von unschätzbarem Wert ...*

Das Personal steht für jede Klärung zur Verfügung

Das Buch der Zutaten und Lebensmittelallergene ist verfügbar

Die Preise sind in Euro angegeben

\* Einige Zutaten sind möglicherweise gefroren oder wurden dem Schnellkühlprozess unterzogen