

POUR COMMENCER...OU PARTAGER

ORI DE PARME 12

Sélection spéciale de charcuterie de Parme de l'Antica Salumeria Rossi Jambon cru de Parme DOP 24 mois, salami de Felino IGP, culaccia di Parma

Excellent au goût avec l'ajout de flocons de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois +4

CROSTONE PARMIGIANO 9,50

Pain grillé de notre production, avec fondue délicate de Parmigiano Reggiano AOP 24 mois et coppa di parma IGP

AUBERGINE

MÉDITERRANÉENNE* 10

Savoureux paquet d'aubergines grillées avec un cœur de mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano AOP 24 mois et sauce au basilic

GÂTEAU DE PRINTEMPS* 12

Délicat flan de courgettes, ricotta et pommes de terre cuit au four, recouvert d'une savoureuse crème Parmigiano Reggiano AOP 24 mois

COQUILLAGES EN ROUGE 14

Délicieux soutè de moules et palourdes italiennes dans une sauce de tomates cerises et sauce tomate Mutti 100% italienne

TERRE ET MER* 12

Tendre salade de seiches garnie de délicieux pois chiches, olives Taggiasca, tomates cerises et feuilles de basilic frais

SALADES ET PLATS FROID

OMEGA 3 14

Saumon norvégien fumé premium, burratina des Pouilles, salade verte et noix

POULET* 12

Filet de blanc de poulet grillé, salade verte, lamelles de fenouil, pomme, noix et graines de tournesol, mayonnaise aux herbes aromatiques

CAPRESE AUX 3 TOMATES 13

Mozzarella de bufflonne DOP Campania, tomates datterini rouges, jaunes et cerises, basilic frais et pain carasau

THON IMMÉDIATEMENT 12

Thon albacore à l'huile d'olive extra vierge, salade verte, roquette, chou rouge, crème d'avocat et graines de tournesol

PRIMI PIATTI

RISOTTO "GIUSEPPE VERDI"* 13

(Minimum 2 personnes)
Risotto del "Maestro" préparé selon l'ancienne tradition avec asperges, cèpes et jambon de Parme AOP 24 mois, crémé au beurre italien et parmesan AOP 24 mois

LES TORTELLI DE LA TRADITION PARMIGIANE* 12

Pâtes fraîches aux œufs fourrées à la ricotta et aux herbes ou à la citrouille, assaisonnées de beurre italien et de Parmigiano Reggiano AOP 24 mois

LASAGNES DE "MAMIE GINA"* 12

Sfoglia di pasta fresca con ragù classico "alla bolognese" di sola carne di manzo italiano, cotto a fuoco lento per 180 minuti

GNOCCHIS AUX PARFUMS DE PARME* 12

Tendres gnocchis de pommes de terre aux perles de jambon de Parme AOP 24 mois, julienne de courgettes et Parmigiano Reggiano AOP 24 mois

SAUMON AVEC "MEZZE MANICHE PASTA" 10

Demi-manches "Pastificio Rummo" garnies de filet de saumon frais cuit dans une sauce tomate "Mutti" 100% italienne

SCOGLIO 1976* 15

Risotto aux fruits de mer dans une sauce tomate Mutti 100% italienne cuite selon l'ancienne recette traditionnelle des Pouilles de 1976

POUR FINIR...EN DOUCEUR

FRA...GOLAMISU' 6

Tiramisu à la crème de mascarpone, fraises et copeaux de chocolat blanc

GÂTEAU À LA NOIX DE COCO ET AU NUTELLA 5

Délicieux gâteau au chocolat fourré au nutella et à la poudre de noix de coco



DOUX DOUCEUR 5

Délicieuse crème de mascarpone servie avec des cerises noires "Fabbri" ou des éclats de chocolat noir

DOUX FRISSON 5

Glace Fior di latte aux griottes « Fabbri » ou copeaux de chocolat noir

SORBET CITRON 5



SECONDI PIATTI

FILET "VECCHIA PARME" 24,50

Délicieux filet de bœuf irlandais premium avec crème de cèpes et flocons de Parmigiano Reggiano AOP 24 mois

LES PIÉMONTAIS 19,50

Entrecôte de fine « viande italienne piémontaise » cuite au grill avec des herbes aromatiques et servie avec une salade fraîche de saison

COCHON ORANGE 15

Exquis filet de porc italien cuit lentement dans une poêle avec une délicieuse sauce à l'orange sicilienne

SOUPE DOC* 19,50

Délicieux ragoût de poissons et fruits de mer cuits à feu doux avec des légumes du jardin dans une sauce tomate Mutti 100% italienne

COEUR DE SAUMON 17,50

Fin filet de saumon frais légèrement poêlé, poêlée de légumes du jardin et guacamole du Chef Italien



ACCOMPAGNEMENTS

Salade mixte 5

Légumes sautés en julienne 5

Pommes de terre au four 5

COUVERTURE ET SERVICE=€ 0,00

Chez DolceVita l'hospitalité n'a pas de prix...

*Pour toute précision demander au personnel.
Le livre des ingrédients et des allergènes alimentaires est disponible.
Tous les prix sont exprimés en euros.
* Certains ingrédients peuvent être congelés ou avoir subi le processus de refroidissement rapide en fonction de la saisonnalité.*

PIZZAS TRADITIONNELLES...MAIS PASTROP

QUATRE SAISONS 10

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit italien "Haute Qualité", olives Taggiasca, champignons de Paris frais, quartiers d'artichauts

5 FROMAGES 10

Blanc, brie, mozzarella, gorgonzola DOP, fontina, scamorza fumé

CUIT NON CUIT 10

Sauce tomate, mozzarella, champignons de Paris frais, jambon cuit italien "Haute Qualité" à la sortie du four

DU JARDIN 9,50

Sauce tomate, mozzarella, julienne sautée de légumes variés

LUCIFER 9,50

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami épicé et sauce épicée maison

REINE MARGHERITE 8,50

Tomate Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic

LA GUSTOSA 9,50

Blanc avec mozzarella, saucisse et brocoli

BUFALINA TOP 10

Sauce tomate, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, spray de basilic à l'huile d'olive extra vierge biologique

NAPLES DOC 9,50

Sauce tomate, mozzarella, anchois traditionnels « Rizzoli » sauce piquante, origan

RENDEZ VOTRE PIZZA DE LUXE +3,50

+ Jambon de Parme cru 24 mois "Antica Salumeria Rossi"
+ Burratina des Pouilles
+ Précieux Anchois du "Rizzoli" Cantabrique

LES PIZZAS D'EXCELLENCE

JAMBON CRU AOP 12

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

DEL BRIGANTE 16

Sauce tomate, tomates cerises marinées au four, burratina des Pouilles, cèpes, "Antica Salumeria Rossi" culaccia di Parma

LEO 12

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

NORVÈGE 13

Bianca, mozzarella fior di latte, saumon fumé Norvégien Premium, courgettes grillées et pistaches hachées

FAVOLA 10

Bianca, mortadelle "Favola" en croûte, mozzarella fior di latte, fromage stracchino crémeux, grains de pistache et compote de poire

MEME 10

Macchiata Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, aubergines grillées, scamorza fumée et menthe

GINEVRA* 12

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, brie, jambon cuit italien "Haute Qualité", olives Taggiasca

DOLCEVITE 12

Tomates Piennolo del Vesuvio DOP, pesto de basilic, mozzarella fior di latte, tomates cerises marinées au four, noix hachées

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE 13

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

FRANCY 11

Bianca, légumes sautés en julienne, stracciatella des Pouilles, olives Taggiasca et sauce épicée maison

Après une sélection rigoureuse des farines et grâce à la lente levée, nous obtenons notre pâte légère, digeste et croustillante.

Nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits locaux pour sublimer les saveurs de nos pizzas!

COUVERTURE ET SERVICE = € 0,00

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

WINERY

Vins blancs au verre

Pinot grigio, Ribolla gialla, Falanghina, Malvasia 4
Gewurztraminer 5

Vins rouges au verre

Chianti, Nero D'Avola, Montepulciano D'Abruzzo, Lambrusco 4
Valpolicella Ripasso 5

Bulles au verre

Prosecco DOC Trévis 5
Franciacorta Brut, Franciacorta Satèn, Franciacorta Rosè 7



BOISSONS

Eau minérale naturelle ou pétillante Sanpellegrino 0,75lt 3

Eau minérale naturelle ou pétillante Sanpellegrino 0,50lt 2

Coca cola 0,33lt 3,50

Coca cola zéro 0,33lt 3,50

Fanta 0,33lt 3,50

Sprite 0,33lt 3,50



BIRRE

Bières en bouteille

Beck's 4

Ichnusa non filtré 4,50

Ceres 5

Corona 5

Super 5 de Tennent 5

Cristaux de sel de Messine 5

Theresianer Premium Lager 5

Theresianer India Pale Ale 6

Bière au tiroir

Bière pression Bitburger Pils 0,2lt 3,50

Bière pression Bitburger Pils 0,4lt 5

Bière pression non filtrée Bitburger 0,2lt 4

Bière pression non filtrée Bitburger 0,4lt 5,50

Weiss Benediktiner bière pression 0,3lt 4,50

Weiss Benediktiner bière pression 0,5lt 6



*Pour toute précision demander au personnel.
Le livre des ingrédients et des allergènes alimentaires est disponible. Tous les prix sont exprimés en euros.
* Certains ingrédients peuvent être congelés ou avoir subi le processus de refroidissement rapide en fonction de la saisonnalité.*

