

## ZUM STARTEN... ODER ZUM TEILEN

### ORI DI PARMA 12

Spezielle Auswahl an Parma-Wurstwaren aus der „Antica Salumeria Rossi“ Parma-Rohschinken DOP 24 Monate, Salami aus Felino IGP, Culaccia di Parma

*Hervorragend im Geschmack mit der Zugabe von Flocken von Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate +4*

### CROSTONE PARMIGIANO 9,50

Gegrilltes Brot aus unserer Produktion, mit delikatem Fondue aus Parmigiano Reggiano 24 Monate DOP und Coppa di Parma IGP

### MITTELMEER-AUBERGINE\* 10

Leckeres Bündel gegrillter Auberginen mit einem Herz aus Fior di Latte-Mozzarella, Parmigiano Reggiano 24 Monate PDO und Basilikumsauce

### FRÜHLINGSKUCHEN\* 12

Zarter Flan aus Zucchini, Ricotta und im Ofen gegarten Kartoffeln, überzogen mit einer leckeren 24-monatigen PDO Parmigiano Reggiano-Creme

### MUSCHELN IN ROT 14

Köstliches Soutè aus italienischen Mies- und Venusmuscheln in einer Sauce aus Kirschtomaten und 100 % italienischer Mutti-Tomatensauce

### LAND UND MEER\* 12

Zarter Tintenfischsalat angerichtet mit köstlichen Kichererbsen, Taggiasca-Oliven, Kirschtomaten und frischen Basilikumblättern

## SALAT UND KALTE GERICHTE

### OMEGA 3 14

Erstklassiger geräucherter norwegischer Lachs, apulische Burratina, grüner Salat und Walnüsse

### HÄHNCHEN\* 12

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, grüner Salat, Fenchelscheiben, Apfel, Walnüsse und Sonnenblumenkerne, Mayonnaise mit aromatischen Kräutern

### CAPRESE MIT 3 TOMATEN 13

Büffelmozzarella DOP Campania, Datterini-Tomaten rot, gelb und Kirsche, frisches Basilikum und Carasau-Brot

### THUNFISCH SOFORT 12

Gelbflossen-Thunfisch in Olivenöl extra vergine, grüner Salat, Rucola, Rotkohl, Avocado-Creme und Sonnenblumenkerne

## ERSTE TELLER

### RISOTTO "GIUSEPPE VERDI"\* 13

(Mindestens 2 Personen)  
Risotto del „Maestro“ zubereitet nach alter Tradition mit Spargel, Steinpilzen und Parmaschinken DOP 24 Monate, cremig mit italienischer Butter und Parmesankäse DOP 24 Monate

### DIE TORTELLI DER TRADITION PARMIGIANA\* 12

Frische Eiernudeln gefüllt mit Ricotta und Kräutern oder Kürbis, angerichtet mit italienischer Butter und 24-monatigem Parmigiano Reggiano DOP

### LASAGNE VON „OMA GINA“ \* 12

Frisches Nudelblatt mit klassischem „Bolognese“-Ragù, hergestellt nur aus italienischem Rindfleisch, 180 Minuten lang bei schwacher Hitze gegart

### GNOCCHI MIT PARMA

PARFUM\* 12  
Zarte Kartoffelgnocchi mit Perlen aus Parmaschinken DOP 24 Monate, Julienne-Zucchini und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate

### LACHS MIT "MEZZE MANICHE PASTA" 10

„Pastificio Rummo“ mezze maniche pasta belegt mit frischem Lachsfilet, gekocht in 100 % italienischer „Mutti“ Tomatensauce

### SCOGLIO 1976\* 15

Risotto mit Meeresfrüchten in 100 % italienischer Mutti-Tomatensauce, gekocht nach dem alten traditionellen apulischen Rezept von 1976

## ZWEITE TELLER

### FILET „VECCHIA PARMA“ 24,50

Köstliches irisches Premium-Rinderfilet mit Steinpilzcreme und Flocken von 24-monatigem Parmigiano Reggiano g.U

### DAS PIEMONTESESISCHE 19,50

Rinderfilet aus feinem „piemontesischen italienischen Fleisch“, auf dem Grill mit aromatischen Kräutern zubereitet und mit frischem Salat der Saison serviert

### SCHWEINEORANGE 15

Exquisites italienisches Schweinefilet, das langsam in einer Pfanne mit einer köstlichen sizilianischen Orangensauce gekocht wird

### DOC-SUPPE\* 19,50

Köstlicher Eintopf aus Fisch und Meeresfrüchten bei schwacher Hitze mit Gemüse aus dem Garten in 100 % italienischer Mutti-Tomatensauce

### LACHSHERZEN 17,50

Feines, leicht angebratenes frisches Lachsfilet, sautiertes Gemüse aus dem Garten und Guacamole vom italienischen Küchenchef



## ZUM ENDE... IN SÜSSE

### FRA...GOLAMISU' 6

Tiramisu mit Mascarponecreme, Erdbeeren und weißen Schokoraspeln

### KOKOS-NUTELLA-KUCHEN 5

Köstlicher Schokoladenkuchen gefüllt mit Nutella und Kokospulver



### SANFTE SÜSSE 5

Köstliche Mascarpone-Creme, serviert mit „Fabbri“-Schwarzkirschen oder Zartbitterschokoladenflocken

### SÜSSER ERFREUER 5

Fior di Latte-Eis mit „Fabbri“-Sauerkirschen oder Zartbitterschokoladenflocken

### ZITRONENSORBET 5



## BEILAGEN

Gemischter Salat 5

Gebratenes Julienne-Gemüse 5

Bratkartoffeln 5

**DECKUNG UND SERVICE=€ 0,00**

*Bei Dolcevita ist Gastfreundschaft unbezahlbar ...*

*Per qualsiasi chiarimento chiedere allo Staff.  
È disponibile il libro degli ingredienti e allergeni alimentari.  
Tutti i prezzi sono espressi in euro.  
\*Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati o aver subito il processo di abbattimento in base alla stagionalità.*



## TRADITIONELLE PIZZAS... ABER NICHT ZU VIEL

### VIER JAHRESZEITEN 10

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, italienischer Kochschinken „High Quality“, Taggiasca-Oliven, frische Champignons, Artischockenspalten

### 5 KÄSE 10

Weiß, Brie, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Fontina, geräucherter Scamorza

### GEKOCHT NICHT GEKOCHT 10

Tomatensauce, Mozzarella, frische Champignons, italienischer Kochschinken „High Quality“ aus dem Ofen

### AUS DEM GARTEN 9,50

Tomatensauce, Mozzarella, gebratenes Julienne-Gemüse

### LUZIFER 9,50

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, würzige Salami und würzige Sauce des Hauses

### KÖNIGIN MARGHERITA 8,50

Piennolo del Vesuvio DOP-Tomate, Fior di Latte-Mozzarella, natives Olivenöl extra und Basilikum

### LA GUSTOSA 9,50

Weiß mit Mozzarella, Wurst und Brokkoli

### BUFALINA TOP 10

Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Basilikumspray in Bio-Olivenöl extra vergine

### NEAPEL DOC 9,50

Tomatensauce, Mozzarella, traditionelle „Rizzoli“-Sardellen in scharfer Sauce, Origan

### MACHEN SIE IHRE PIZZA LUXUS +3,50

+ Roher Parmaschinken 24 Monate „Antica Salumeria Rossi“  
+ Burratina aus Apulien  
+ Kostbare Sardellen der kantabrischen „Rizzoli“

## DIE PIZZAS DER EXZELLENZ

### ROHSCHINKEN G.U. 12

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken DOP 24 Monate „Antica Salumeria Rossi“ Selektion

### BRIGANT 16

Tomatensauce, im Ofen marinierte Kirschtomaten, apulische Burratina, Steinpilze, „Antica Salumeria Rossi“ Culaccia di Parma

### LEO 12

Piennolo del Vesuvio DOP-Tomate, Stracciatella aus Apulien, im Ofen marinierte Kirschtomaten, Basilikum Spray in Bio-Olivenöl extra vergine

### NORWEGEN 13

Bianca, Fior di Latte Mozzarella, geräucherter norwegischer Premium-Lachs, gegrillte Zucchini und gehackte Pistazie

### FABEL 10

Bianca, „Favola“ Mortadella in Rinde, Fior di Latte Mozzarella, cremiger Stracchino-Käse, Pistazienkörner und Birnenkompott

### MEME 10

Macchiata Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, gegrillte Auberginen, geräucherter Scamorza-Käse und Minze

### GINEVRA\* 12

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Brie, italienischer Kochschinken „High quality“, Taggiasca-Oliven

### DOLCEVITA 12

Piennolo del Vesuvio DOP-Tomaten, Basilikum-Pesto, Fior di Latte-Mozzarella, ofenmarinierte Kirschtomaten, gehackte Walnüsse

### CANTABRICA RIZZOLI DELUXE 13

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, feine „Rizzoli“-Sardellen aus dem Kantabrischen Meer in Bio-Öl, gelbe und rote Datterini-Tomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikum

### FRANCY 11

Bianca, sautiertes Gemüse in Julienne, apulische Stracciatella, Taggiasca-Oliven und würzige Sauce des Hauses

*Nach einer sorgfältigen Auswahl des Mehls und dank des langsamen Aufgehens erhalten wir unseren Teig, der leicht, bekömmlich und knusprig ist.*

*Wir wählen für Sie die besten lokalen Produkte aus, um den Geschmack unserer Pizzen zu unterstreichen!*

### DECKUNG UND SERVICE=€ 0,00

Bei Dolcevita ist Gastfreundschaft unbezahlbar ...

## WEINE

### Weissweine im glas

Grauburgunder, Ribolla gialla, Falanghina, Malvasia 4

Gewurztraminer 5

### Rotweine im glas

Chianti, Nero D'Avola, Montepulciano D'Abruzzo, Lambrusco 4

Valpolicella Ripasso 5

### Blasen am glas

Prosecco DOC Treviso 5

Franciacorta Brut, Franciacorta Satèn, Franciacorta Rosè 7



## GETRÄNKE

### Sanpellegrino natürliches oder kohlendioxidhaltiges

Mineralwasser 0,75lt 3

### Sanpellegrino natürliches oder kohlendioxidhaltiges

Mineralwasser 0,50lt 2

Coca cola 0,33lt 3,50

Coca cola Null 0,33lt 3,50

Fanta 0,33lt 3,50

Sprit 0,33lt 3,50



## BIER

### Flaschenbier

Becks 4

Ungefiltertes Ichnusa 4,50

Cere 5

Corona 5

Tennents Super 5

### Bier an der schublade

Bitburger Pils Fassbier 0,2lt 3,50

Fassbier Bitburger Pils 0,4lt 5

Naturtrübes Fassbier Bitburger 0,2lt 4

Naturtrübes Fassbier Bitburger 0,4lt 5,50

Weiss Benediktiner Fassbier 0,3lt 4,50

Weiss Benediktiner Fassbier 0,5lt 6



Wenden Sie sich für weitere Erläuterungen an das Personal.  
Das Buch der Zutaten und Lebensmittelallergene ist verfügbar.  
Alle Preise sind in Euro angegeben.

\* Je nach Saison können einige Zutaten gefroren sein oder dem Schnellkühlprozess unterzogen worden sein.

