

POUR COMMENCER...



"ORI DI PARMA" 12

Sélection spéciale de charcuterie de Parme de la "Antica Salumeria Rossi"
Jambon de Parme AOP vieilli 24 mois,
salami Felino IGP, culaccia di Parma.

"CULACCIA DI PARMA" 14

Culaccia "Antica salumeria Rossi".

*Excellent au goût avec l'ajout de
Parmigiano Reggiano DOP 24 mois +4
Et avec la focaccia blanche de notre
production +3,5*

CROUTON PARMESAN 10

Pain grillé maison, avec fondue
Parmigiano Reggiano AOP 24 mois et
coupe IGP Parme.

FLAN ÉTÉ 12

Délicat flan de courgettes, ricotta et
pomme de terre cuit au four accompagné
d'une savoureuse crème de parmesan.

AUBERGINE MÉDITERRANÉENNE 11

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

PREMIÈRES COURSES...

LASAGNES "GRAND-MÈRE GINA"* 13

Feuille de pâtes fraîches au ragù classique "bolognaise", cuite
à feu doux pendant 3 heures, délicate sauce béchamel et
parmesan.

TORTELLI DE LA TRADITION* 12

Pâtes fraîches aux œufs farcies aux herbes, ricotta et parmesan.

RISOTTO GIUSEPPE VERDI 14

Risotto del "Maestro" préparé selon l'ancienne tradition avec
asperges, cèpes et jambon de Parme DOP 24 mois, crème au
Parmigiano Reggiano DOP 24 mois.

"RAGUTONE IN BIANCO" 10

Rigatone classique "pastificio Rummo" avec ragoût blanc de
viande de bœuf italienne battue au couteau.

"GNOCCHI AI PROFUMI DI PARMA"* 12

Tendres gnocchis de pommes de terre au jambon de Parme
DOP 24 mois, julienne de courgettes et Parmigiano Reggiano
DOP 24 mois.

"RISOTTO DELL'ORTO" 12

Risotto aux légumes du jardin crémé au beurre italien, servi
avec une croustillante gaufre de Parmigiano Reggiano DOP 24
mois.

CREPELLA DE LA DUCHESSE 13

Crêpe gratinée au four avec Parmigiano Reggiano DOP affiné
24 mois, farcie de ricotta et crème d'épinards et spalla cotta di
San Secondo.

DEUXIÈMES COURSES

"FILETTO DI MANZO VECCHIA PARMA" 28

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

"MAIALINO GOLOSO" 17,5

Tendre filet de porc italien farci au jambon de Parme DOP
24 mois, sauté de courgettes et Parmigiano Reggiano DOP 24
mois, accompagné de nos délicieuses pommes de terre au four
au romarin.

BOULETTES DE CHEVAL AVEC SAUCE 16,5

Boulettes de cheval classiques au parmesan cuites dans une
sauce tomate Mutti et basilic frais.

BLANC DE POULET AUX CÈPES ET TRUFFES* 17,5

Filet de blanc de poulet cuit à la poêle aux cèpes et arôme de
truffe noire.

LA PIÉMONTAISE 19,5

Entrecôte de fine viande italienne piémontaise grillée aux
herbes aromatiques.

ACCOMPAGNEMENTS

Salade mixte de saison 5

Légumes grillés 6

Pommes de terre au four 5

COUVERT ET SERVICE = € 0,00

*Au Dolcevita, l'hospitalité
na pas de prix...*

POUR FINIR... ENDOUCEUR

FRA...GOLAMISU' 7

Tiramisù à la crème de mascarpone, fraises
aux éclats de chocolat blanc.

FROMAGE DOUX 5

Fond de pâte brisée fourré d'une crème
moelleuse à la ricotta et pépites de chocolat
ou Nutella.



DOUCEUR DOUCE 5

Délicieuse crème de mascarpone servie avec du
"Fabbri" amer, des éclats de chocolat noir ou du
Nutella.

DOLCE BRIVIDO (FRISSON DOUX) 6

Glace Fior di latte (lait) aux cerises noires
"Fabbri" ou éclats de chocolat noir ou Nutella.

SORBET CITRON 5



**SEE OUR MENU IN
OTHER LANGUAGES**

*Si vous avez des questions, demandez au personnel. Le livre des ingrédients et des allergènes alimentaires est disponible.
Tous les prix sont exprimés en euros.*

**Certains ingrédients peuvent être surgelés ou avoir subi le processus d'abattage en fonction de la saisonnalité..*

PIZZAS D'EXCELLENCE

DU BRIGAND 18,5

Sauce tomate, tomates cerises marinées au four, burratina des Pouilles, cèpes, culaccia de Parme "Antica salumeria Rossi".

JAMBON CRU AOP 14

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

"CANATABRICA RIZZOLI DELUXE" 15

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, fins anchois "Rizzoli" cantabriques à l'huile EVO biologique, tomates datterini jaunes et rouges, olives Taggiasca et basilic.

FUMÉ 14,5

Tomate Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, tomates cerises confites, cèpes et spray à la truffe à l'huile EVO biologique.

SECONDE 12,5

Bianca, mozzarella, Spalla cotta di San Secondo P.A.T., brie et artichauts.

ZAN ZAN 12

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, brie, jambon cuit "Haute Qualité".

LEO 14,5

Tomate Piennolo del Vesuvio DOP, burratina des Pouilles, tomates cerises marinées au four, spray de basilic à l'huile EVO biologique.

NORVÈGE 17,5

Sans sauce tomate, mozzarella fior di latte, saumon fumé norvégien, courgettes grillées et pistaches hachées.

GINEVRA 13

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

PARISIEN 10

Sans sauce tomate, mozzarella, épinards sautés, ricotta fraîche et Parmigiano Reggiano DOP 24 mois
Pour les gourmands, nous recommandons d'ajouter la Spalla Cotta di San Secondo.



DES PIZZAS TRADITIONNELLES... MAIS PAS TROP

LES 5 FROMAGES 10

Bianca, brie, mozzarella, gorgonzola DOP, fontina, scamorza fumé.

NAPLES DOC 12

Sauce tomate, mozzarella, anchois traditionnels "Rizzoli" en sauce épicée, origan.

REINE MARGUERITE 10

Tomate Piennolo du Vésuve DOP, mozzarella fior di latte, huile EVO et basilic.

QUATRE SAISONS 12

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

DU JARDIN 9,5

Sauce tomate, mozzarella, mélange de légumes du jardin.

BUFALINE TOP 13

Sauce tomate, mozzarella di bufala DOP Campania, spray basilic à l'huile EVO bio.

"COPPA" ET CHAMPIGNONS 10

Bianca, mozzarella, cèpes, Coppa di Parma IGP.

LUCIFER 10

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

VINS

Vins blancs au calice

Pinot gris 5
Ribolla jaune 5
Falanghina 5
Malvasia 5
Gewurztraminer 6

Vins rouges au calice

Chianti 5
Nero D'Avola 5
Montepulciano D'Abruzzo 5
Lambrusco 5
Valpolicella Ripasso 6

Bulles au calice

Prosecco DOC Treviso 5
Franciacorta Brut 7
Franciacorta Satèn 7
Franciacorta Rosè 7

BIÈRES

Bières en bouteille

Beck's 5
Ichnusa non filtré 5
Cérès 5
Corona 5
Super 5 de Tennent 5
Cristaux de sel de Messine 5
Theresianer Premium Lager 5
Theresianer India Pale Ale 6

Bières à la pression

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 6
Bière pression weiss Benediktiner 0,3lt 4,5
Bière pression weiss Benediktiner 0,5lt 6

BOISSONS

Eau minérale Sanpellegrino 0,75lt 3
Eau minérale Sanpellegrino 0,50lt 2
Boissons non alcoolisées (canette) 3,5



SEE OUR MENU IN
OTHER LANGUAGES

COUVERT ET SERVICE = € 0,00

Au Dolcevita, l'hospitalité
n'a pas de prix...

Si vous avez des questions, demandez au personnel.
Le livre des ingrédients et des allergènes alimentaires est
disponible.

Tous les prix sont exprimés en euros.

*Certains ingrédients peuvent être surgelés ou avoir subi
le processus d'abattage en fonction de la saisonnalité.