

BEGINNEN...



"ORI DI PARMA" 12

Spezielle Auswahl an Parma-Wurst aus der "Antica Salumeria Rossi"
24 Monate gereifter Parmaschinken g.U., Felino-Salami g.g.A., culaccia di Parma.

CULACCIA DI PARMA 14

Culaccia von "Antica salumeria Rossi".

*Hervorragend im Geschmack mit der Zugabe von Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate +4
Und mit der weißen Focaccia unserer Produktion +3,5*

PARMESAN CROUTON 10

Hausgemachtes gegrilltes Brot, mit 24 Monate PDO Parmigiano Reggiano Fondue und PGI Coppa di Parma.

FLAN SOMMER 12

Zarter Zucchini-, Ricotta- und Kartoffelflan im Ofen gebacken, begleitet von einer leckeren Parmesancreme.

MITTELMEER-AUBERGINE 11

Leckeres Bündel gegrillter Auberginen mit einem Herz aus Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate und köstlicher Basilikumsauce.

ERSTE GERICHTE

"OMA GINA" LASAGNE* 13

Frisches Nudelblatt mit klassischem „Bolognese“-Ragù, 3 Stunden bei schwacher Hitze gegart, feiner Béchamelsoße und Parmesankäse.

TORTELLI DER TRADITION* 12

Frische Eiernudeln gefüllt mit Kräutern, Ricotta und Parmesan.

GIUSEPPE VERDI RISOTTO 14

Risotto del "Maestro" zubereitet nach alter Tradition mit Spargel, Steinpilzen und Parmaschinken DOP 24 Monate, cremig mit Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

RAGUTONE IN WEISS 10

Klassische „pastificio Rummo“-Rigatone mit weißem Ragù aus italienischem Rindfleisch, das mit einem Messer geschlagen wird.

"GNOCCHI AI PROFUMI DI PARMA"* 12

Zarte Kartoffelgnocchi mit Parmaschinken DOP 24 Monate, Zucchini-Julienne und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

"RISOTTO DELL'ORTO" 12

Risotto mit Gemüse aus dem Garten, cremig mit italienischer Butter, serviert mit einer knusprigen Waffel aus Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

CREPELLA DER HERZOGIN 13

Crêpe im Ofen gratiniert mit Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate gereift, gefüllt mit Ricotta und Spinatcreme und Spalla Cotta di San Secondo.

ZWEITE GERICHTE

"FILETTO DI MANZO VECCHIA PARMA" 28

Köstliches Premium Irish Beef Filet mit Steinpilzcreme und 24 Monate DOP Parmigiano Reggiano Flocken.

"MAIALINO GOLOSO" 17,5

Zartes italienisches Schweinefilet gefüllt mit Parmaschinken DOP 24 Monate, sautierten Zucchini und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate, begleitet von unseren köstlichen Rosmarin-Ofenkartoffeln.

PFERDEFLEISCHBÄLLCHEN MIT SAUCE 16,5

Klassische Pferdefleischbällchen mit Parmesan, gekocht in Mutti-Tomatensauce und frischem Basilikum.

HÄHNCHENBRUST MIT STEINPILZEN UND TRÜFFELN* 17,5

In der Pfanne gegartes Hähnchenbrustfilet mit Steinpilzen und schwarzem Trüffelaroma.

"LA PIEMONTESE" 19,5

Rinderfilet aus feinem italienischem Piemonteser Fleisch, gegrillt mit aromatischen Kräutern.

BEILAGEN

Salat der Saison 5

Grillgemüse 6

Bratkartoffeln 5

HAUSUND SERVICE = € 0,00

Die Gastfreundschaft im Dolcevita ist unbezahlbar...

ZUMENDE... IN SUSSE...

"FRA...GOLAMISU" 7

Tiramisu mit Mascarpone-Creme, weiße Schokoladenflocken Erdbeeren.

SÜSSKÄSE 5

Mürbeteigschale gefüllt mit einer weichen Ricotta-Creme und Schokoladenstückchen oder Nutella.

SANFTE SÜSSE 5

Köstliche Mascarpone-Creme, serviert mit Bitter-Fabbri, Zartbitterschokoladen- oder Nutella-Flocken.

DOLCE BRIVIDO (SÜSSE ERREGUNG) 6

Fior di Latte Eis mit "Fabbri"-Schwarzkirschen oder Zartbitterschokoladen- oder Nutella.

ERSTE GERICHTE 5



Fragen Sie das Staff Department. Das Buch der Zutaten und Allergene ist verfügbar.
Alle Preise werden in Euro angegeben.

*Einige Zutaten können tiefgekühlt oder saisonal reduziert sein.



SEE OUR MENU IN
OTHER LANGUAGES

PIZZEN DER EXZELLENZ

DER RÄUBER 18,5

Tomatensauce, im Ofen marinierte Kirschtomaten, apulische Burratina, Steinpilze, Parma culaccia "Antica salumeria Rossi".

ROHSCHINKEN GU 14

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken DOP24 Monate "Antica Salumeria Rossi".

"CANATABRICA RIZZOLI DELUXE" 15

Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, feine kantabrische „Rizzoli“-Sardellen in Bio-EVO-Öl, gelbe und rote Datterini-Tomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikum.

GERÄUCHERT 14,5

Piennolo del Vesuvio DOP-Tomate, Fior di Latte-Mozzarella, geräucherte Scamorza, Confit-Cherry-Tomaten, Steinpilze und Trüffelspray in Bio-EVO-Öl.

"SECONDINA" 12,5

Bianca, Mozzarella, Spalla Cotta di San Secondo P.A.T., Brie und Artischocken.

ZAN ZAN 12

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gegrillte Auberginen, Brie, Kochschinken "High Quality".

LEO 14,5

Piennolo del Vesuvio DOP-Tomate, apulische Burratina, ofenmarinierte Kirschtomaten, Basilikumspray in Bio-EVO-Öl.

NORWEGEN 17,5

Ohne Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, norwegischer Räucherlachs, gegrillte Zucchini und gehackte Pistazien.

GINEVRA 13

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Brie, Kochschinken „High Quality“, Taggiasca-Oliven.

PARISER 10

Ohne Tomatensauce, Mozzarella, sautierter Spinat, frischer Ricotta und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate Für Naschkatzen empfehlen wir die Zugabe von Spalla Cotta di San Secondo.



TRADITIONELLE PIZZEN... ABER NICHT ZU VIEL

DIE 5 KÄSESORTEN 10

Bianca, Brie, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Fontina, geräucherter Scamorza.

NEAPEL DOC 12

Tomatensauce, Mozzarella, traditionelle "Rizzoli"-Sardellen in scharfer Sauce, Oregano.

KÖNIGIN MARGARETE 10

Piennolo-Tomate vom Vesuv DOP, Fior di Latte-Mozzarella, EVO-Öl und Basilikum.

VIER JAHRESZEITEN 12

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Kochschinken "High Quality", Taggiasca-Oliven, frische Champignons, Artischockenspalten.

VOM GARTEN 9,5

Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse aus dem Garten.

"BUFALINA TOP" 13

Tomatensauce, Kampanien-Büffelmozzarella DOP, Basilikum in Bio-EVO-Öl sprühen.

"COPPA" UND PILZE 10

Bianca, Mozzarella, Steinpilze, Coppa di Parma g.g.A.

LUZIFER 10

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami und scharfe Sauce des Hauses.

WEINE

Weißweine im Glas

Pinot grigio 5
Ribolla gialla 5
Falanghina 5
Malvasia 5
Gewurztraminer 6

Rotweine im Glas

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

Blasen im Glas

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

BIERE

Flaschenbier

Beck's 5
Ungefiltertes Ichnusa 5
Ceres 5
Corona 5
Tennent's super 5
Salzkristalle von Messina 5
Theresianer Premium Lager 5
Theresianer India Pale Ale 6

Bier an der schublade

Bitburger Pils Fassbier 0,2lt 3,5
Fassbier Bitburger Pils 0,4lt 5
Naturtrübes Fassbier Bitburger 0,2lt 4
Naturtrübes Fassbier Bitburger 0,4lt 6
Weiss Benediktiner Fassbier 0,3lt 4,5
Weiss Benediktiner Fassbier 0,5lt 6

GETRÄNKE

Mineralwasser Sanpellegrino 0,75lt 3
Mineralwasser Sanpellegrino 0,50lt 2
Erfrischungsgetränke (Dose) 3,5



SEE OUR MENU IN
OTHER LANGUAGES

HAUS UND SERVICE = € 0,00

Die Gastfreundschaft im
Dolcevita ist unbezahlbar...

Fragen Sie das Staff Department.
Das Buch der Zutaten und Allergene ist verfügbar.
Alle Preise werden in Euro angegeben.
*Einige Zutaten können tiefgekühlt oder saisonal reduziert sein.