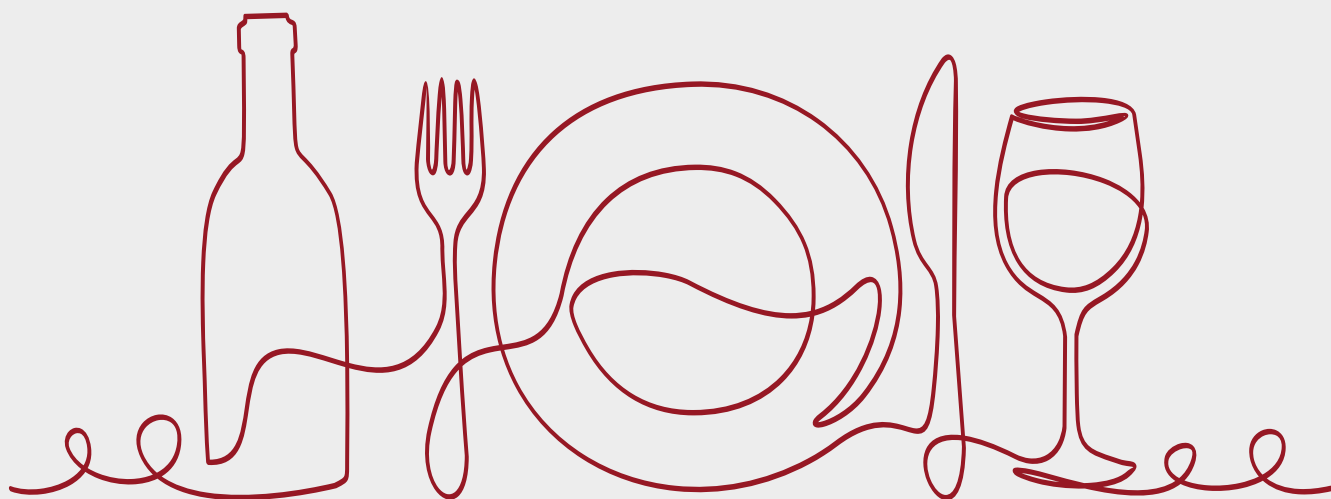




D O L C E V I T A
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR



ZUM STARTEN ODER TEILEN

CROSTONE PARMIGIANO 10

Gegrilltes Brot aus eigener Herstellung, dazu Fondue Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate und Coppa di Parma IGP.

MELANZANA MEDITERRANEA 12

Tasty grilled aubergine pie with heart of mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano DOP 24 months and basil sauce.

ORI DI PARMA 12 XL 19,5 (to share)

Auswahl an Wurstwaren aus Parma "Antica salumeria Rossi": Parmaschinken DOP 24 Monate, Salami Felino IGP, Parma Culaccia.



FLAN ESTATE 12

Feiner Flan aus Zucchini, Ricotta und Ofenkartoffeln, mit Parmigiano Reggiano-Fondue 24 Monate PDO und „Spalla Cotta“ di San Secondo.

GAMBERONI AGRUMATI* 13

SKöstliche argentinische Garnelen, gekocht und eschält Julienne vom Fenchel mit Orange und Chefvinaigrette.

CALAMARI ALLA DIAVOLA* 13

Zarte Pfannenkalamaris mit Mutti-Tomatensauce, ligurischen Oliven, Kapern und leicht würziger Sauce

CROSTONE DEL MAR CANTABRICO 14

Hausgemachtes gegrilltes Brot mit apulischer Stracciatella, köstlichen Kantabrischen See-Sardellen „Rizzoli“ in Bio-Öl, ofenmarinierten Kirschtomaten und Zitronenzeste.

Hervorragend im Geschmack mit der Zugabe von

- Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate +4
- Und mit der weißen Focaccia unserer Produktion +3,5

ERSTE GÄNGE

RISOTTO GIUSEPPE VERDI 14

Risotto mit Spargel, Steinpilzen und Parmaschinken DOP 24 Monate, eingecremt mit Parmigiano Reggiano DOP24 Monate.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA 13

Eier-Tagliatelle mit zarter Ricottacreme, Spinat und Rohschinken Parma DOP, 24 Monate gereift.

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* 12

Frische Eiernudel-Ravioli gefüllt mit Ricotta und aromatischen Kräutern oder Kürbis, gewürzt mit italienischer Butter und Parmesan Reggiano DOP 24 Monate.

RAGUTONE IN BIANCO 12

Pasta mit Ragù Mit dem Messer geschnittenes italienisches Rindfleisch ohne Tomate.

GNOCCHI DEL BUONGUSTAIO* 10

Zarte Kartoffelgnocchi, weich und leicht, mit „Mutti“- Tomatensauce und Ricotta salzig.

SPAGHETTI DI MARE* 16

Rustikales „Rummo“ Spaghettonne mit italienischen Miesmuscheln, schmackhaften Garnelen und zartem Kalmar in „Mutti“-Tomatensauce.

PACCHERI E CALAMARI* 16

Paccheri di Gragnano gewürzt mit frische Kirschtomaten und zarte Calamari, ligurischen Oliven und frisches Basilikum.

VERSUCHEN

RISOTTO DOLCEVITA* 22

(mindestens 2 Personen)

Risotto mit Soße Kirschtomaten, Garnelen karamellisiert, Zwiebel bittersüßes Rot, Burrata Apulisch und Passionsfrucht.



UND DANN...

HAMBURGER DOLCEVITA* 17

Hamburger Fassona 200g, provola fumée, tomate, laitue, et mayonnaise aux herbes.

LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO 16

Klassische Fleischbällchen aus 100 % italienischem Rindfleisch, gekocht in Mutti-Tomatensauce mit frischem Basilikum.

POLLO AL PROFUMO D'ARANCIA* 15

Zarte Hähnchenbrust langsam in der Pfanne gegart mit einer feinen Orangensauce.

BRANZINO PROFUMATO ALLE ERBE* 17

Zartes frisches Wolfsbarschfilet in der Pfanne gegart mit aromatischen Kräutern und einem Würfelgemüse aus dem Garten.

MARE DORATO* 18

Knusprige Calamari- und Garnelenfrittüre mit Limetten-Mayonnaise.

VERSUCHEN

MAIALINO GOLOSO 17

Gefülltes italienisches Schweinefilet mit Parma DOP-Rohschinken, 24 Monate gereift, sautierte Zucchini und Parmigiano Reggiano g.U 24 Monate mit Ofenkartoffeln.



SALATE UND KALTE GERICHTE

INSALATA DELLA BASSA 13

Gekochte Schulter von S. Secondo, grüner Salat, Radicchio, Tomaten.

CAPRESE AI 3 POMODORI 15

Büffelmozzarella aus Kampanien g.U., gelbe und rote Datterini-Tomaten, Kirschtomaten, frisches Basilikum und Carasau-Brot.

TONNO SUBITO 14

Thunfisch, Fiordilatte-Mozzarella, grüner Salat, Radicchio, Kirschtomaten, ligurische Oliven.

POLLASTRELLA* 12

Gegrillte Hähnchenbrust, grüner Salat, Fenchel, Radicchio, Kirschtomaten, Mayonnaise.

BEILAGEN

Frischer saisonaler Salat 5

Rucola- und Kirschtomatensalat 5

Gegrilltes Gemüse 6

Ofenkartoffeln 5

DIE PIZZAS DER EXZELLENZ

DEL BRIGANTE 18

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

PROSCIUTTO CRUDO DOP 14

„Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, 24 Monate gereifter Rohschinken aus Parma DOP aus der Auswahl „Antica Salumeria Rossi“.

LEO 14

„Mutti“-Tomatensauce, apulische Burratina, im Ofen marinierte Kirschtomaten, Basilikum
Mit Bio-Olivenöl extra vergine besprühen.

GINEVRA 13

Tomatensauce „Mutti“, Fior di Latte Mozzarella, Brie, „hochwertiger“ italienischer Kochschinken, Oliven.

DOLCEVITA 12

„Mutti“-Tomatensauce, Basilikumpesto, Fior di Latte-Mozzarella, im Ofen marinierte Kirschtomaten, gehackte Walnüsse.

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE 15

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

SAPORE DI MARE 15

Mutti-Tomatensauce, Thunfisch, Büffelmozzarella, Artischocken und ligurische Oliven.

PARIGINA 10

Ohne Tomate mit Mozzarella, sautiertem Spinat, frischem Ricotta und 24 Monaten DOP Parmigiano Reggiano.

FRESCA E CREMOSA 13

Weißer Basis, Zucchini-creme, Fiordilatte-Mozzarella, italienischer Kochschinken „Höchste Qualität“.

ZAN ZAN 12

„Mutti“-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, gegrillte Auberginen, Brie, „hochwertiger“ italienischer Kochschinken.

MARTY 15

„Mutti“-Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Oliven, rote Datterini-Tomaten, Rucola, Parmaschinken DOP 24 Monate „Antica Salumeria Rossi“ – alles ungekocht.

MEDITERRANEA 12

„Mutti“-Tomatensauce, Auberginen, Kirschtomaten frisch, Oliven und gesalzene Ricottaflöckchen.

AFFUMICATA 14

„Mutti“-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, geräucherte Scamorza, confierte Kirschtomaten, Steinpilze und Trüffelspray in nativem Olivenöl extra.

SECONDINA 13

Ohne Tomate, Mozzarella, gekochte San Secondo-Schulter, Brie und Artischocken.

Spezialität!

DIE PANCIOTTI

Knuspriges Brot unserer Produktion für einen langen Sauerteig gefüllt mit schmackhaften Zutaten



PREZIOSO 14

Culaccia „Antica Salumeria Rossi“, apulischer Burratina- und Trüffelspray in nativem Olivenöl extra.

COPPA D'ORO 10

Coppa di Parma g.g.A., gegrillte Auberginen und geräucherte Scamorza.

COTTO E GRIGLIATO 10

„Hochwertiger“ italienischer Kochschinken, gegrillte Zucchini und Brie.

SANTO 12

Spalla cotta di San Secondo, Brie und Birnenkompott. Entwickelt, um den traditionellen Geschmack des köstlichen Parmesan Spalla Cotta zu verbessern.

TRADIZIONALE 12

Rohes Pferdefleisch, gegrillte Zucchini, Kapern und Mayonnaise.

PARMA 14

Roher Parmaschinken DOP 24 Monate, Flecken von Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate und Birnenkompott.

MACHEN SIE IHRE PIZZA LUXUS

Parmaschinken 24 Monate „Antica Salumeria Rossi“ +4
Burrata Pugliese +4,5
Feine kantabrische Sardellen „Rizzoli“ +3,5

WÄHLEN SIE IHREN TEIG

Vollkornteig +2
Pulled Pizza - XL +3,5

TRADITIONELLE PIZZEN... ABER NICHT ZU VIEL

LA 5 FORMAGGI 10

Ohne Tomate, Brie, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Fontina, geräucherter Scamorza.

NAPOLI DOC 12

„Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella, traditionelle „Rizzoli“-Sardellen in scharfer Sauce, Oregano.

REGINA MARGHERITA 9

„Mutti“ Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra und Basilikum.

FOUR SEASONS 12

„Mutti“-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, „hochwertiger“ italienischer Kochschinken, Oliven, frische Champignons, Artischockensegmente.

DALL'ORTO 9

„Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse aus dem Garten.

BUFALINA TOP 13

„Mutti“-Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Basilikumspray in Bio-Olivenöl extra vergine.

COPPA E FUNGHI 10

Ohne Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Coppa Parma g.g.A.

LUCIFERO 12

„Mutti“-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, würzige kalabrische Esplanade und hausgemachtes würziges Öl.

Nach sorgfältiger Mehlauswahl und langsamer Gärung erhalten wir einen leichten, bekömmlichen und knusprigen Teig.

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

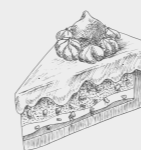


FLASCHENBIER 0,33LT

- Beck's 5
- Ungefiltertes Ichnusa 5
- Ceres 6
- Corona 5
- Tennent's super 6
- Salzkristalle von Messina 5
- „Volpe“ Bionda Craft-Bier 7
- „Orsa“ bernsteinfarbenes Craft-Bier 7

BIER AN DER SCHUBLADE

- Bitburger Pils Fassbier 0,2lt 3,5
- Bitburger Pils Fassbier 0,4lt 5
- Fassbier der Crew Ipa Republic 0,3lt 6
- Benediktiner Weiss Fassbier 0,3lt 4,5
- Benediktiner Weiss Fassbier 0,5lt 6,5



WEISSWEINE IM GLAS

- Pinot Grigio 6
- Ribolla Gialla 5
- Sauvignon 6
- Malvasia 5
- Falanghina 6



ROT WEINE IM GLAS

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

BLASEN AM GLAS

- Prosecco DOC Treviso 5
- Franciacorta Brut o Satèn 7
- Trento DOC 6,5
- Franciacorta Rosè 7

GETRÄNKE

- Sanpellegrino natürliches oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser 0,75lt 0,75lt 3
- Sanpellegrino natürliches oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser 0,50lt 2



- Coca cola 0,33lt 4
- Coca cola zero 0,33lt 4
- Fanta 0,33lt 4
- Sprite 0,33lt 4

Wenn Sie Lust auf einen Aperitif oder Ihren Lieblingscocktail haben, können Sie unsere Mitarbeiter fragen, die Sie gerne empfangen werden ...

SÜSSIGKEITEN

- DOLCE BRIVIDO** 6
Fior di Latte-Eis serviert mit schwarzen Kirschen „Fabbri“ oder dunkle Schokoladenflocken oder Nutella.
- SOFFICE DOLCEZZA** 5
Köstliche Mascarponecreme serviert mit „Fabbri“-Kirschen, dunkle Schokoladenflocken oder Nutella.
- TORTA COCCO E NUTELLA** 6
Köstlicher Schokoladenkuchen gefüllt mit Nutella und Kokosnusspulver.

- FRA...GOLAMISU'** 7
Tiramisu mit Mascarponecreme, Erdbeeren und weißen Schokoladensplittern.
- NY CHEESECAKE** 7
Kuchen mit knusprigem Keksboden, zartem Frischkäse, im Ofen gebacken und mit Beerencoulis überzogen.
- SORBETTO AL LIMONE** 5
Eine frische Verwöhnung, die ideale Wahl für einen perfekten und erfrischenden Abschluss.

DESSERT WINES AND DIGESTIVE

- Passito-Wein aus Pantelleria 6
- Feiner Rubin Porto Sandeman 5
- Bitterstoffe und Digestifs 4

DECKUNG : 3

Kostenlose Gedeckgebühr für Gäste, die in unseren Innenräumen speisen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal. Das Buch der Zutaten und Lebensmittelallergene ist verfügbar. Alle Preise sind in Euro angegeben. *Einige Zutaten sind je nach Jahreszeit möglicherweise gefroren oder wurden dem Schnellkühlverfahren unterzogen.



SEHEN SIE
UNSER MENÜ
IN ANDERE SPRACHEN

NAHRUNGSMITTELALLERGENE

1. Getreide, das Gluten enthält (d. h. Weizen, Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und Folgeprodukte, ausgenommen:

a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose, und Folgeprodukte, sofern der unmittelbare Prozess den von der EFSA bewerteten Grad der Allergenität für das Grundprodukt, aus dem sie gewonnen werden, nicht erhöht;

b) Maltodextrine auf Weizenbasis und Folgeprodukte, sofern der unmittelbare Prozess den von der EFSA bewerteten Grad der Allergenität für das Grundprodukt, aus dem sie gewonnen werden, nicht erhöht;

c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;

d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke.

2. Krebstiere und Folgeprodukte.

3. Eier und Folgeprodukte.

4. Fisch und Folgeprodukte, außer:

a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Carotinoidpräparate verwendet wird;

b) Gelatine oder Hausenblase, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird.

5. Erdnüsse und Folgeprodukte.

6. Soja und Folgeprodukte, ausgenommen:

a) raffiniertes Sojaöl und -fett sowie Folgeprodukte, sofern der unmittelbare Prozess den von der EFSA bewerteten Allergenitätsgrad für das Grundprodukt, aus dem sie gewonnen werden, nicht erhöht;

b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches Dalfa-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat auf Sojabasis;

c) Pflanzenöle, die aus Phytosterolen und Phytosterinestern auf Sojabasis gewonnen werden;

d) Pflanzlicher Stanolester, hergestellt aus Pflanzenölsterinen auf Sojabohnenbasis.

7. Milch und Folgeprodukte, einschließlich Laktose, außer:

a) Molke, die zur Herstellung verwendet wird

von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke;

b) Lactit.

8. Nüsse, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und Folgeprodukte, mit Ausnahme von Nüssen, die zur Herstellung von Destillaten verwendet werden, oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke.

9. Sellerie und Folgeprodukte.

10. Senf und Folgeprodukte.

11. Sesamsamen und Folgeprodukte.

12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂.

13. Lupinen und Folgeprodukte.

14. Weichtiere und Folgeprodukte.

NAHRUNGSMITTELALLERGENE

VORSPEISEN

Ori di Parma e Ori di Parma con scaglie di parmigiano (7)

Coccole Veg. (1-3-7-8-9)

Flan estate (1-3-5-7)

Crostone del ducato (1-3-7)

Melanzana mediterranea (1-3-7)

Crostone parmigiano (1-7)

Gamberoni agrumati (1-2)

Calamari alla diavola (1-2-4--14)

Crostone del Cantabrico (1-4-7)

Focaccia bianca (1)

ERSTE

Tagliatelle della duchessa golosa (1-3-7)

Tortelli della tradizione parmigiana (1-3-7)

Risotto Giuseppe Verdi (1-7-9)

Spaghetti di Mare (1-2-4—9-14)

Paccheri e calamari (1-2-4--9)

Risotto Dolcevita (1-2-4—7-9)

Risotto dell'orto (1-7-9)

Il Ragutone in bianco (1-3-7-9)

Lasagne di nonna Gina (1-3-7-9)

Gnocchi del buongustaio (1-7-9)

SEKUNDEN

Pollo all'arancia (1-7-9)

Petto di pollo ai funghi porcini (1-5-7-9-12)

Hamburger Dolcevita (1-5-6-7-8-11)

Maialino goloso (1-7-9-14)

Le nostre polpette al sugo (1-3-7-9-14)

Mare Dorato (1-2-3-4-7-14)

Branzino profumato alle erbe (1-4-7-9-14)

AUSGEZEICHNETE PIZZEN

Del Brigante (1-7)

Fresca e cremosa (1-7)

Secondina (1-7)

Leo (1-7)

Ginevra (1-7)

Dolcevita (1-5-7-8)

Sapore di mare (1-4-7)

Prosciutto crudo Dop (1-7)

Cantabrica "Rizzoli" Deluxe (1-4-7)

Sapore di mare (1-4-7)

Marty (1--7-8)

Mediterranea (1--7-8)

Zan Zan (1-7)

Parigina (1-7-9)

Affumicata (1-7)

TRADITIONELLE PIZZEN

La 5 Formaggi (1-7)

Napoli doc (1-4-7)

Cotto non cotto (1-7)

Bufalina Top (1-7)

Dall'orto (1-7)

La gustosa (1-7)

Four seasons (1-7)

Margherita (1-7)

Regina margherita (1-7)

Lucifero (1-7)

Coppa e funghi (1-7)

PANCIOTTI

Tradizionale (1-10)

Prezioso (1-7)

Cotto e grigliato (1-7)

Parma (1-7)

S. Secondo (1-7)

Santo (1-7)

King (1-7)

Felino (1-7)

Estate (1-4-7)

Classico (1-7)

Pollastrello (1-3-7)

Il solito (1-3-7)

Hamburger Dolcevita (1-3)

SALATE, KALTE GERICHTE UND BEILAGEN

Tonno "subito" (1-3-4-7)

Chick (1-7)

Caprese ai 3 pomodori (1-7)

SÜSSIGKEITEN

Ny Cheesecake (1-3-7 -8)

Fragolamisù (1-3-7)

Torta cocco e nutella (1-3-5-7-8)

Soffice Dolcezza (1-3-7)

Dolce brivido (1-3-7)

Sorbetto al limone (1-7)

Dolce del giorno (Chiedere allo Staff)

MENÜ DES TAGES

Penne con ragù alla bolognese (1-7-9)

Mezze maniche all"Amatriciana" (1-7-9)

Mezze maniche fatte a norma (1-5-7-8-9)

Gnocchi ai profumi di Parma (1-3-7-9)

Lasagne Nonna Gina (1-3-7)

Penne al tonno con crema di zucchini (1-4-7-9)

Risotto all'ortolana (o dell'orto) (1-7-9)

Le nostre polpette al sugo (1-3-7-9-14)

Hamburger di fassona piemontese (1-5-6-7-8-11)

Insalata di tonno (1-3-4-7)

Insalata caprese (7)

Pizza vegetariana (1-7)

Pizza Salsiccia e patate (1-7)

Pizza Diavola (1-7)

Pizza Napoli (1-4-7)

Pizza Capricciosa (1-7)

Pizza 4 stagioni (1-7)

Pizza 4 formaggi (1-7)

Gericht des Tages FRAGEN SIE DAS PERSONAL

Die auf der Speisekarte des Restaurants „Dolce Vita“ aufgeführten Gerichte weisen auf das Vorhandensein etwaiger Nahrungsmittelallergene hin.

Die neben dem Gericht angebrachten Zahlen zeigen das Vorhandensein des Nahrungsmittelallergens an, das mit der spezifischen Referenznummer verknüpft ist.

Wir bitten unsere Kunden, dieses zusammenfassende Dokument zu lesen und dem Personal etwaige Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten mitzuteilen. Das Personal steht für eventuelle Fragen zur Verfügung.



STRADA LUIGI CARLO FARINI 16/B
43121 PARMA

 **INFO@DOLCEVITAPARMA.IT**