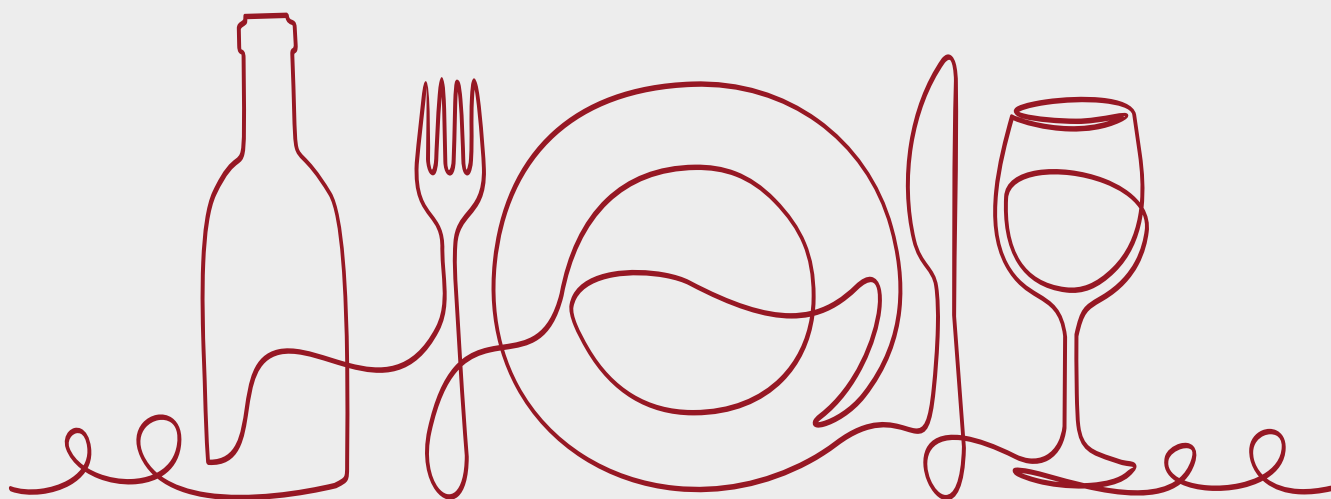




D O L C E V I T A
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR



PER COMINCIARE... O CONDIVIDERE

CROSTONE PARMIGIANO 10

Pane di nostra produzione grigliato, fonduta delicata di parmigiano reggiano DOP 24 mesi e coppa di Parma IGP.

MELANZANA MEDITERRANEA 12

Gustoso fagottino di melanzane grigliate con cuore di mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano DOP 24 mesi e sugo al basilico.

ORI DI PARMA 12 XL 19,5 (da condividere)

Selezione speciale di salumi di Parma "Antica Salumeria Rossi": prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, salame di Felino IGP, culaccia di Parma.



FLAN ESTATE 12

Delicato tortino di ricotta e zucchine cotto lentamente al forno, servito con una gustosa crema di parmigiano reggiano DOP 24 mesi e spalla cotta di San Secondo.

GAMBERONI AGRUMATI* 13

Deliziosi gamberoni argentini sgusciati, accompagnati da un'insalatina croccante di finocchi freschi e arance arricchita da una vinaigrette dello chef.

CALAMARI ALLA DIAVOLA* 13

Teneri calamari scottati delicatamente in padella e cotti con salsa di pomodoro "Mutti", olive liguri, capperi e salsa dello chef leggermente piccante.

CROSTONE DEL MAR CANTABRICO 14

Pane di nostra produzione grigliato, stracciatella pugliese, deliziose alici "Rizzoli" del Mar Cantabrico in olio biologico, pomodorini marinati in forno e zest di limone.

Ottimi da degustare con l'aggiunta di:

- *Parmigiano reggiano DOP 24 mesi* +4,
- *e....con la focaccina bianca di nostra produzione* +3,5

IN PRIMIS...

RISOTTO GIUSEPPE VERDI 14

Risotto del "Maestro" preparato secondo l'antica tradizione con asparagi, funghi porcini e prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, mantecato con parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA 13

Pasta all'uovo con delicata crema di ricotta, spinaci saltati e prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi.

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* 12

Pasta all'uovo fresca, ripiena di ricotta ed erbetta o di zucca, conditi con burro italiano e parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

RAGUTONE IN BIANCO 12

Classico rigatone "Pastificio Rummo" con ragù bianco di carne di manzo 100% italiano.

GNOCCHI DEL BUONGUSTAIO* 10

Teneri gnocchi di patate, soffici e leggeri, avvolti da un vellutato sugo di pomodoro "Mutti" e flocchi di ricotta salata.

SPAGHETTI DI MARE* 16

Spaghettoni rustici pastificio "Rummo" con cozze italiane, gustosi gamberi e teneri calamari, cotti in salsa di pomodoro "Mutti".

PACCHERI E CALAMARI* 16

Paccheri di Gragnano saltati in padella con pomodorini freschi e teneri calamari, olive liguri e basilico fresco.

DA PROVARE

RISOTTO DOLCEVITA* 22

(minimo 2 persone)

Risotto con salsa di pomodorini, gamberi caramellati, cipolla rossa in agrodolce, burratina pugliese e passion fruit.



E INOLTRE...

HAMBURGER DOLCEVITA* 17

Ciabattina fatta in casa con hamburger di fassona 200gr, provola affumicata, pomodoro, insalatina, maionese servita a parte.

LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO 16

Classiche polpette di manzo 100% italiano cotte in sughetto di pomodoro "Mutti" e basilico fresco.

POLLO AL PROFUMO D'ARANCIA* 15

Tenero petto di pollo cotto lentamente in padella con una delicata salsa all'arancia.

DA PROVARE

MAIALINO GOLOSO 17

Tenerissimo filetto di maialino italiano farcito con prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, zucchine trifolate, parmigiano reggiano DOP 24 mesi e patate al forno.

INSALATE E PIATTI FREDDI

INSALATA DELLA BASSA 13

Spalla cotta di San Secondo, insalata verde, radicchio, pomodori.

CAPRESE AI 3 POMODORI 15

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodori datterini gialli e rossi, ciliegini, basilico fresco e pane carasau.

TONNO SUBITO 14

Tonno, mozzarella fiordilatte, insalata verde, radicchio, pomodorini, olive liguri.

POLLASTRELLA* 12

Petto di pollo grigliato, insalata verde, finocchi, radicchio, pomodorini, maionese.

BRANZINO PROFUMATO ALLE ERBE* 17

Delicato filetto di branzino fresco cotto in padella con erbe aromatiche e dadolata di verdure fresche dell'orto.

MARE DORATO* 18

Stuzzicante frittura di calamari e gamberi accompagnata da maionese al lime.



CONTORNI

Insalata fresca di stagione 5

Insalata di rucola e pomodorini 5

Verdure grigliate 6

Patate arrosto 5

LE PIZZE D'ECCELLENZA

DEL BRIGANTE 18

Salsa di pomodoro "Mutti", pomodorini marinati in forno, burratina pugliese, funghi porcini, culaccia di Parma "Antica Salumeria Rossi".

PROSCIUTTO CRUDO DOP 14

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi selezione "Antica Salumeria Rossi".

LEO 14

Salsa di pomodoro "Mutti", stracciatella pugliese, pomodorini marinati in forno, basilico spray in olio extravergine di oliva biologico.

GINEVRA 13

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella fior di latte, brie, prosciutto cotto italiano "Alta Qualità", olive liguri.

DOLCEVITA 12

Salsa di pomodoro "Mutti", pesto di basilico, mozzarella fior di latte, pomodorini marinati in forno, scaglie di parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE 15

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella fior di latte, pregiate alici "Rizzoli" del Mar Cantabrico in olio biologico, pomodorini datterini gialli e rossi, olive liguri e basilico.

SAPORE DI MARE 15

Salsa di pomodoro "Mutti", Tonno, mozzarella di bufala campana DOP, carciofini e olive liguri.

PARIGINA 10

Bianca con mozzarella, spinaci saltati, ricotta fresca e parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

FRESCA E CREMOSA 13

Bianca, crema di zucchine, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto italiano "Alta Qualità".

ZAN ZAN 12

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, brie, prosciutto cotto italiano "Alta Qualità".

MARTY 15

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella di bufala campana DOP, olive liguri, pomodori datterini rossi, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi "Antica Salumeria Rossi" - tutto fuori cottura.

MEDITERRANEA 12

Salsa di pomodoro "Mutti", melanzane, pomodorini freschi, olive liguri e fiocchi di ricotta salata.

AFFUMICATA 14

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini confit, funghi porcini e spray al tartufo in olio extravergine di oliva.

SECONDINA 13

Bianca, mozzarella, spalla cotta di San Secondo, brie e carciofini.

LE PIZZE TRADIZIONALI...MA NON TROPPO

LA 5 FORMAGGI 10

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

NAPOLI DOC 12

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella, alici "Rizzoli" tradizionali in salsa piccante, origano.

REGINA MARGHERITA 9

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva e basilico.

FOUR SEASONS 12

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella fior di latte, prosciutto cotto italiano "Alta Qualità", olive liguri, funghi champignon freschi, spicchi di carciofi.

DALL'ORTO 9

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella, verdure miste dell'orto.

BUFALINA TOP 13

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella di bufala campana DOP, basilico spray in olio extra vergine di oliva biologico.

COPPA E FUNGHI 10

Bianca, mozzarella, funghi porcini, coppa di Parma IGP.

LUCIFERO 12

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella fior di latte, spianata piccante calabrese e olio piccante della casa.

Specialità!

I PANCIOTTI

Pane croccante di nostra produzione a lunga lievitazione farcito da gustosi ingredienti



PREZIOSO 14

Culaccia "Antica Salumeria Rossi", stracciatella pugliese e spray al tartufo in olio extravergine di oliva.

COPPA D'ORO 10

Coppa di Parma IGP, melanzane grigliate e scamorza affumicata.

COTTO E GRIGLIATO 10

Prosciutto cotto italiano "Alta Qualità", zucchine grigliate e brie.

SANTO 12

Spalla cotta di San Secondo, brie e confettura di pere. Ideato per esaltare il gusto tradizionale del prelibato salume parmigiano.

TRADIZIONALE 12

Pesto di cavallo, zucchine grigliate, capperi e maionese.

PARMA 14

Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, scaglie di parmigiano reggiano DOP 24 mesi e composta di pere.

RENDI LA TUA PIZZA LUXURY

*Crudo di Parma 24 mesi "Antica Salumeria Rossi" +4
Stracciatella o burratina pugliese +4
Pregiate Alici del Cantabrico "Rizzoli" +3,5*

SCEGLI IL TUO IMPASTO

*Impasto integrale +2
Pizza Tirata - XL +3,5*



Dopo un'attenta selezione delle farine e grazie alla lenta lievitazione otteniamo il nostro impasto che risulta leggero, digeribile e croccante.

Selezioniamo per voi i migliori prodotti del territorio per esaltare i sapori delle nostre pizze!

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33lt

- Beck's 5
- Ichnusa non filtrata 5
- Ceres 6
- Corona 5
- Tennent's super 6
- Messina cristalli di sale 5
- Birra artigianale "Volpe" Bionda 7
- Birra artigianale "Orsa" Ambrata 7

BIRRE ALLA SPINA

- Birra alla spina Bitburger Pils 0,2lt 3,5
- Birra alla spina Bitburger Pils 0,4lt 5
- Birra alla spina Crew Ipa Republic 0,3lt 6
- Birra alla spina weiss Benediktiner 0,3lt 4,5
- Birra alla spina weiss Benediktiner 0,5lt 6,5



VINI BIANCHI AL CALICE

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



VINI ROSSI AL CALICE

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

BOLLICINE AL CALICE

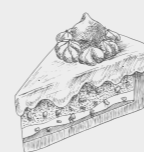
- Prosecco DOC Treviso 5
- Franciacorta Brut o Satèn 7
- Trento DOC 6,5
- Franciacorta Rosè 7

BIBITE

- Acqua minerale naturale o frizzante Sanpellegrino 0,75lt 3
- Acqua minerale naturale o frizzante Sanpellegrino 0,50lt 2
- Coca cola 0,33lt 4
- Coca cola zero 0,33lt 4
- Fanta 0,33lt 4
- Sprite 0,33lt 4



Se avete voglia di un aperitivo o del vostro cocktail preferito potete chiedere al nostro Staff che sarà felice di accontentarvi...



PER FINIRE...IN DOLCEZZA

- DOLCE BRIVIDO 6**
Gelato fior di latte servito a scelta con amarene "Fabbri", scaglie di cioccolato fondente o nutella.
- SOFFICE DOLCEZZA 5**
Golosa crema al mascarpone servita con amarene "Fabbri", scaglie di cioccolato fondente o Nutella.
- TORTA COCCO E NUTELLA 6**
Deliziosa torta al cioccolato farcita con nutella e polvere di cocco.

- FRA...GOLAMISU' 7**
Tiramisù con crema al mascarpone, fragole fresche e scaglie di cioccolato bianco.
- NY CHEESECAKE 7**
Torta con base di biscotto croccante, delicata crema al formaggio cotta in forno e ricoperta di coulis di frutti di bosco.
- SORBETTO AL LIMONE 5**
Coccola di freschezza, la scelta ideale per un finale perfetto e dissetante.

VINI DA DESSERT E DIGESTIVI

- Vino Passito di Pantelleria 6
- Fine Ruby Porto Sandeman 5
- Amari e digestivi 4

COPERTO : 3

Il coperto è gratuito per chi consuma nelle sale interne

*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.



**SEE OUR MENU IN
OTHER LANGUAGES**

ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano,s egale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall’EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall’EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

c) sciroppi di glucosio a base d’orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicita` valutato dall’EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioe` mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati

ALLERGENI ALIMENTARI

ANTIPASTI

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)

PRIMI PIATTI

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)

Pacccheri 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)

SECONDI PIATTI

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)

LE PIZZE D’ECCELLENZA

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)

LE PIZZE TRADIZIONALI

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)

IL PANCIOTTO E PANINI

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)

INSALATE E PIATTI FREDDI E CONTORNI

Tonno “subito” (1-3-4-7)

Chick (1-7)

Caprese ai 3 pomodori (1-7)

DULCIS IN FONDO

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)

MENU’ DEL GIORNO

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 zucchine (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)

Piatto del giorno CHIEDERE ALLO STAFF

I piatti elencati del Menù del ristorante “Dolce Vita” evidenziano la presenza di eventuali allergeni alimentari.

I numeri posti di fianco al piatto segnalano la presenza dell’allergene alimentare associato al numero di riferimento specifico.

Preghiamo la Spett.le clientela di prendere visione del presente documento sintetico e di specificare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari. Lo staff è a disposizione per qualsiasi chiarimento.



**STRADA LUIGI CARLO FARINI 16/B
43121 PARMA**

 **INFO@DOLCEVITAPARMA.IT**