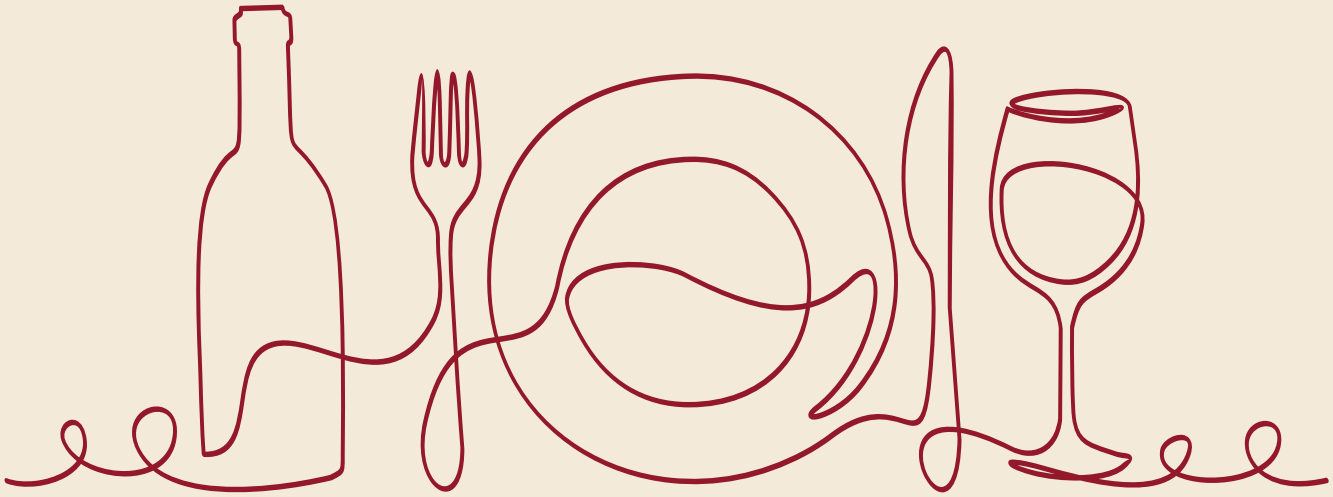
Menu

DOLCEVITA

RISTORANTE – PIZZERIA – COCKTAIL BAR



DOLCEVITA

RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR

In questo locale siamo attenti alle tue esigenze,
anche quelle alimentari.
Vogliamo che tu ti senta sicuro e sereno
nel mangiare i nostri piatti.
Pertanto se hai delle allergie e/o delle
intolleranze e per informazioni riguardo gli
ingredienti presenti negli alimenti e nelle
bevande servite in questo esercizio ti invitiamo a
richiedere, prima di ordinare il pasto o la
bevanda, informazioni al nostro personale.
Siamo ben lieti e pronti per aiutarti a scegliere cosa
mangiare nel migliore dei modi.

Trésors de la mer

ENTRÉES

CHICCA DI MARE* *14*
Salade de poulpe, crevettes, seiches et tendres calamars accompagnée de légumes croquants de saison.

CALAMARI ALLA DIAVOLA* *13*
Calamars délicatement saisis à la poêle, mijotés dans une sauce tomate Mutti avec olives liguriennes, câpres et la légère sauce piquante du chef.

CROSTONE DEL MAR CANTABRICO *12*
Pain maison grillé, stracciatella des Pouilles, anchois Rizzoli de Mer Cantabrique en huile biologique, tomates cerises marinées au four.

GAMBERONI AGRUMATI* *14*
Délicieuses gambas argentines décortiquées, accompagnées d'une salade croquante de fenouil frais et d'orange, relevée d'une vinaigrette aux agrumes.

SEPPIE NELL'ORTO* *13*
Tendre julienne de seiches sautées avec des légumes frais du potager.

COZZE IN BIANCO *13*
Sauté de moules fraîches italiennes, sautées à l'huile d'olive extra vierge et au poivre noir.

PREMIERS PLATS

TAGLIOLINO CACIO E PEPE GAMBERO CRUDO E LIME* *19*
Tagliolini cacio e pepe avec tartare de crevette crue sicilienne et parfum de lime fraîche.

RISOTTO AI PREZIOSI DI MARE* *16*
Risotto blanc crémeux aux calamars, poulpe, seiches et moules fraîches italiennes, aux arômes intenses et méditerranéens.

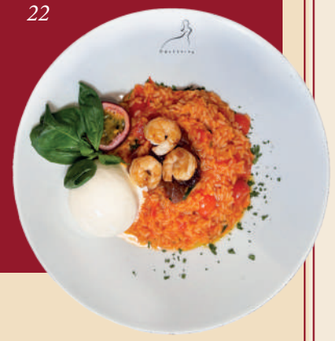
PACCHERI E CALAMARI* *15*
Paccheri de Gragnano sautés à la poêle avec tomates cerises fraîches, tendres calamars, olives liguriennes et basilic frais.

SPAGHETTONE ALLE ALICI RIZZOLI *13*
Spaghettone Rummo aux anchois Rizzoli traditionnels légèrement piquants et crumble de tarallo.

SALMONE IN MEZZE MANICHE *12*
Mezze maniche Rummo avec filet de saumon en sauce tomate italienne.

PLAT SIGNATURE

RISOTTO DOLCEVITA* *22*
Risotto à la tomate, crevettes caramélisées, burratina des Pouilles, oignon rouge aigre-doux et fruit de la passion.



PLATS PRINCIPAUX

MARE DORATO* *15*
Friture légère et dorée de calamars et crevettes, servie avec une mayonnaise au lime.

BRANZINO ALLE ERBE *19*
Filet de bar poêlé aux herbes aromatiques, servi avec des légumes frais du potager.

CUOR DI SALMONE *20*
Délicat filet de saumon cuit à basse température, vinaigrette au yaourt et légumes de saison.

POLPO CROCCANTE* *22*
Tentacule de poulpe grillé, crème de pommes de terre, julienne de légumes croquants, tomates cerises confites et huile d'olive extra vierge.

Classiques de la tradition

ENTRÉES

CROSTONE PARMIGIANO *10*
Pain maison grillé, fondue chaude de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois et coppa de Parme IGP.

ORI DI PARMA *13* XL *19 (da condividere)*
Sélection spéciale de charcuteries de Parme Antica Salumeria Rossi: jambon cru de Parme DOP 24 mois, salame di Felino IGP, culaccia di Parma.

CROSTONE AL CAVAL PIST *12*
Crostone di pane al carbone vegetale, battuta di cavallo crudo e maionese ai capperi (a parte).

MELANZANA MEDITERRANEA *12*
Fagottino di melanzane grigliate con cuore filante di mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e salsa al basilico.

À déguster avec:
- *Parmigiano Reggiano DOP 24 mois +4,*
- *et focaccia maison +3,5*

PREMIERS PLATS

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 autentico Parmigiano Reggiano di Parma.

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* *13*
Tortelli di pasta all'uovo, ripieni di ricotta ed erbette, mantecati con burro italiano e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA *13*
Pasta all'uovo con crema di ricotta e parmigiano, spinaci saltati e Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi.

LASAGNE DI NONNA GINA* *13*
Sfoglia di pasta fresca con ragù alla bolognese cotto a fuoco lento per 3 ore, delicata besciamella e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi.

PLATS PRINCIPAUX

PLAT SIGNATURE

MAIALINO GOLOSO *18*
Tendre filet de porcelet farci au jambon cru de Parme DOP 24 mois, courgettes trifolate et parmesan, avec pommes de terre au four.

COSTINE DI MAIALE AL FORNO *18*
Tendres travers de porc cuits lentement au four, salade fraîche de saison et oignon aigre-doux.

LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO* *15*
Délicieuses boulettes de bœuf 100% italien mijotées dans la sauce tomate Mutti au basilic frais.

LA PIEMONTESE A PARMA *24*
Contre-filet de Fassona Piémontaise, servi avec des copeaux de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois et huile d'olive extra vierge.

ACCOMPAGNEMENTS

Salade fraîche de saison *5*
Julienne de légumes croquantsi *5*
Légumes grillés *6*
Pommes de terre rôties *5*

PIZZAS D'EXCELLENCE

DEL BRIGANTE *18*
Sauce tomate Mutti, tomates cerises marinées au four, burratina des Pouilles, cèpes, culaccia de Parme Antica Salumeria Rossi.

NORWAY *15*
Blanche mozzarella, saumon fumé norvégien Premium, roquette et lime.

PROSCIUTTO CRUDO DOP *14*
Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, jambon cru de Parme DOP 24 mois sélection Antica Salumeria Rossi.

MARE E MONTI *14*
Blanche, calamars sautés, pommes de terre et olives liguriennes.

DOLCEVITA *13*
Sauce tomate Mutti, pesto de basilic, mozzarella fior di latte, tomates cerises marinées, copeaux de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois.

SAPORE DI MARE *13*
Sauce tomate Mutti, thon, mozzarella de bufflonne campana DOP, artichauts et olives liguriennes.

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE *14*
Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, anchois Rizzoli en huile biologique, tomates datterini jaunes et rouges, olives liguriennes et basilic.

PARIGINA *10*
Blanche mozzarella, épinards sautés, ricotta fraîche et Parmigiano Reggiano DOP 24 mois.

PARMIGIANA *13*
Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, aubergine frite.

MARTY *16*
Sauce tomate Mutti, mozzarella de bufflonne DOP, olives liguriennes, tomates datterini, roquette, jambon cru de Parme DOP 24 mois — tous ajoutés après cuisson.

MEDITERRANEA *10*
Sauce tomate Mutti, aubergines, tomates cerises fraîches, olives liguriennes et ricotta salée.

PIZZAS TRADITIONNELLES

MARGHERITA *7*
Sauce tomate Mutti, mozzarella et huile d'olive extra vierge.

LA 5 FORMAGGI *10*
Blanche, brie, mozzarella, gorgonzola DOP, fontina, scamorza fumée.

NAPOLI DOC *12*
Sauce tomate Mutti, mozzarella, anchois Rizzoli traditionnels en sauce piquante, origan.

FOUR SEASONS *12*
Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, jambon cuit premium, olives liguriennes, champignons frais, artichauts.

DALL'ORTO *9*
Sauce tomate Mutti, mozzarella, légumes du potager.

BUFALINA TOP *12*
Sauce tomate Mutti, mozzarella de bufflonne DOP, basilic frais ajouté après cuisson et huile d'olive extra vierge.

COPPA E FUNGHI *10*
Blanche, mozzarella, cèpes, coppa de Parme IGP.

LUCIFERO *11*
Sauce tomate Mutti, mozzarella fior di latte, saucisse piquante calabraise et huile pimentée maison.

Spécialité!

I PANCIOTTI

Pain croustillant maison à longue fermentation garni d'ingrédients savoureux.

NORDICO *14*
Saumon fumé norvégien Premium, roquette et mayonnaise au lime.

PREZIOSO *14*
Culaccia Rossi et stracciatella des Pouilles.

COPPA D'ORO *10*
Coppa de Parme IGP, aubergines grillées et scamorza fumée.

SANTO *12*
Épaule cuite de San Secondo, brie et confiture de poire.

COTTO E GRIGLIATO *12*
Jambon cuit premium, courgettes grillées et brie..

TRADIZIONALE *13*
Pesto de viande de cheval crue, courgettes grillées, câpres et mayonnaise.

PARMA *14*
Jambon cru de Parme DOP 24 mois sélection Rossi et copeaux de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois.

FAITES DE VOTRE PIZZA UN LUXE

Jambon cru de Parme 24 mois DOP +4
Stracciatella ou burratina des Pouilles +4
Anchois Rizzoli Cantabrique +3,5

CHOISISSEZ VOTRE

Pâte intégrale +1,5
Pâte au charbon végétal + 1,5

ETIRÉE

Pizza tirée - XL +3,5

Après une sélection rigoureuse des farines et grâce à un levage lent nous obtenons notre pâte légère, digeste et croustillante.
Nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits locaux pour sublimer les saveurs de nos pizzas!

SALADES & PLATS FROIDS

OMEGA TRE *16*
Saumon fumé norvégien, burratina des Pouilles, salade verte, noix et notes agrumées.

POLLASTRELLA* *12*
Blanc de poulet grillé, salade verte, fenouil, radicchio, tomates cerises.

CAPRESE AI 3 POMODORI *13*
Mozzarella de bufflonne campana DOP, sélection de tomates cerises, basilic frais et pain carasau.

TONNO SUBITO *12*
Salade fraîche au thon, mozzarella fior di latte, radicchio, tomates cerises, olives liguriennes.

INSALATA DELLA BASSA *10*
Salade fraîche avec épaule cuite de San Secondo, radicchio et tomates.

BIÈRES EN BOUTEILLE 0,33lt

Beck's *5*

Ichnusa non filtrée *5*

Ceres *6*

Corona *5*

Tennent's super *6*

Bière artisanale Volpe Bionda *7*

Orsa Ambréea *7*

BIÈRES PRESSION

Bitburger Pils 0,2lt *3,5*

Bitburger Pils 0,4lt *5*

Crew IPA Republic 0,3lt *6*

Benediktiner Weiss 0,3lt *4,5*

Benediktiner Weiss 0,5lt *6,5*

VINS BLANCS AU VERRE

Malvasia *5*

Vermentino *5*

Pinot Grigio *6*

Ribolla Gialla *6*

Gewurztraminer *6*

VINS ROUGES AU VERRE

Lambrusco *5*

Montepulciano d'Abruzzo *5*

Chianti Classico *6*

Valpolicella Ripasso *7*

Primitivo di Manduria *6*

BULLES AU VERRE

Prosecco DOC Treviso *6*

Franciacorta Brut o Satèn *7*

Trento DOC *7*

Franciacorta Rosè *7*

BOISSONS

Sanpellegrino plate ou gazeuse 0,75lt *3*

Sanpellegrino plate ou gazeuse 0,50lt *2*

Coca cola 0,33lt *3,5*

Coca cola Zéro 0,33lt *3,5*

Fanta 0,33lt *3,5*

Sprite 0,33lt *3,5*

Si vous avez envie d'un apéritif ou de votre cocktail préféré,
vous pouvez demander à notre personnel qui se fera un plaisir de vous accueillir...

DESSERTS

DOLCE BRIVIDO *6*
Glace fior di latte avec griottes, éclats de chocolat noir ou crème de noisette.

SOFFICE DOLCEZZA *5*
Crème au mascarpone avec griottes, éclats de chocolat noir ou crème de noisette.

TORTA COCCO E NUTELLA *6*
Délicieux gâteau au chocolat fourré de Nutella et de poudre de coco.

FRA…GOLAMISU' *7*
Tiramisu aux fraises fraîches et éclats de chocolat blanc.

NY CHEESECAKE *7*
Cheesecake cuit avec base croustillante et coulis aux fruits rouges.

SORBETTO AL LIMONE *5*
Une touche de fraîcheur — le final idéal, léger et désaltérant.

Amers & Digestifs *4*

COUVERT: *3*
Gratuit en salle.

Pour toute précision demander au personnel.
Le livre des ingrédients et des allergènes alimentaires est disponible.
Tous les prix sont exprimés en euros.
** Certains ingrédients peuvent être congelés ou avoir subi le processus de refroidissement rapide en fonction de la saisonnalité.*

SEE OUR MENU IN OTHER LANGUAGES

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

1. **Céréales contenant du gluten** (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits dérivés, sauf :

   a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose, à condition que le procédé n'augmente pas le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA ;
   b) maltodextrines à base de blé, à condition que le procédé n'augmente pas le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA ;
   c) sirops de glucose à base d'orge ;
   d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les spiritueux et autres boissons alcoolisées.

2. **Crustacés et produits dérivés.**

3. **Œufs et produits dérivés.**

4. **Poissons et produits dérivés, sauf :**
   a) gélatine de poisson utilisée comme support pour préparations de vitamines ou caroténoïdes ;
   b) gélatine ou colle de poisson utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. **Arachides et produits dérivés.**

6. **Soja et produits dérivés, sauf :**
   a) huile et graisse de soja raffinées, à condition que le procédé n'augmente pas l'allergénicité évaluée par l'EFSA ;
   b) tocophérols naturels mixtes (E306), D-alpha-tocophérol naturel, acétate de D-alpha-tocophérol, succinate de D-alpha-tocophérol d'origine soja ;
   c) huiles végétales dérivées de phytostérols et esters de phytostérols de soja ;
   d) esters de stanols végétaux produits à partir de stérols d'huile végétale de soja.

7. **Lait et produits dérivés (y compris lactose), sauf :**
   a) lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole ;
   b) lactitol.

8. **Fruits à coque** (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia) et produits dérivés, sauf ceux utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole.

9. **Céleri et produits dérivés.**

10. **Moutarde et produits dérivés.**

11. **Graines de sésame et produits dérivés.**

12. **Anhydride sulfureux et sulfites** à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO_2.

13. **Lupin et produits dérivés.**

14. **Mollusques et produits dérivés.**

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

ENTRÉES
Ori di Parma e Ori di Parma con scaglie di parmigiano (7)
Flan estate (1-3-5-7)
Crostone al caval pist (1-3)
Melanzana mediterranea (1-3-7)
Crostone parmigiano (1-7)
Gamberoni agrumati (1-2)
Chicca di mare (1-2-4)
Cozze in bianco (1-2)
Seppie nell'orto (1-2-4)
Calamari alla diavola (1-2-4)
Crostone del Cantabrico (1-4-7)

PREMIERS PLATS
Tagliatelle della Duchessa (1-3-4-7)
Tortelli della tradizione (1-3-7)
Risotto Giuseppe Verdi (1-7-9)
Risotto ai preziosi di Mare (1-2-4—9-14)
Paccheri e calamari (1-2-4--9)
Spaghettone alle alici Rizzoli (1-2-4--9)
Risotto Dolcevita (1-2-4—7-9)
Tagliolino cacio e pepe, gambero crudo e lime (1-2-4—7-9)
Salmone a mezze maniche (1-2-4—7-9)
Risotto dell'orto (1-7-9)
Lasagne di nonna Gina (1-3-7-9)
Gnocchi ai profumi di Parma (1-3-7-9)

PLATS PRINCIPAUX
Maialino goloso (1-7-9-14)
La Piemontese a Parma (1-7-9-14)
Costine di maiale al forno (1-7-9-14)
Le nostre polpette al sugo (1-3-7-9-14)
Mare Dorato (1-2-3-4-7-14)
Cuor di salmone (1-2-4-14)
Branzino alle erbe (1-4-7-9-14)
Polpo croccante (1-2-4-7-14)

PIZZAS D'EXCELLENCE
Del Brigante (1-7)
Norway (1-4-7)
Dolcevita (1-5-7-8)
Mare e monti (1-4-7)
Parmigiana (1-3-4-5-7-8)
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)
Parigina (1-7-9)

PIZZAS TRADITIONNELLES
La 5 Formaggi (1-7)
Napoli doc (1-4-7)
Bufalina Top (1-7)
Dall'orto (1-7)
Four seasons (1-7)
Margherita (1-7)
Lucifero (1-7)
Coppa e funghi (1-7)

PANCIOTTI - PAIN ARTISANAL FARCI
Tradizionale (1-10)
Nordico (1-3-4-10)
Prezioso (1-7)
Cotto e grigliato (1-7)
Parma (1-7)
S. Secondo (1-7)
Santo (1-7)
Coppa d'oro (1-7)
Felino (1-7)
Estate (1-4-7)
Classico (1-7)
Pollastrello (1-3-7)
Hamburger Dolcevita (1-3)

SALADES & PLATS FROIDS
Omega tre (1-3-4-7)
Tonno subito (1-3-4-7)
Chick (1–7)
Caprese ai 3 pomodori (1–7)

DESSERTS
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 DU JOUR
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)
Penne al tonno con crema di zucchine (1-4-7-9)
Risotto all'ortolana (o dell'orto) (1-7-9)
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)

Plat du jour DEMANDEZ AU PERSONNEL

Les plats figurant à la carte du restaurant « Dolce Vita» mettent en avant la présence d'éventuels allergènes alimentaires.

Les chiffres placés à côté du plat indiquent la présence de l'allergène alimentaire associé au numéro de référence spécifique.

Nous demandons à nos clients de lire ce document récapitulatif et de préciser au personnel toute allergie ou intolérance alimentaire. Le personnel est disponible pour toute précision.

STRADA LUIGI CARLO FARINI 16/B
43121 PARMA

INFO@DOLCEVITAPARMA.IT