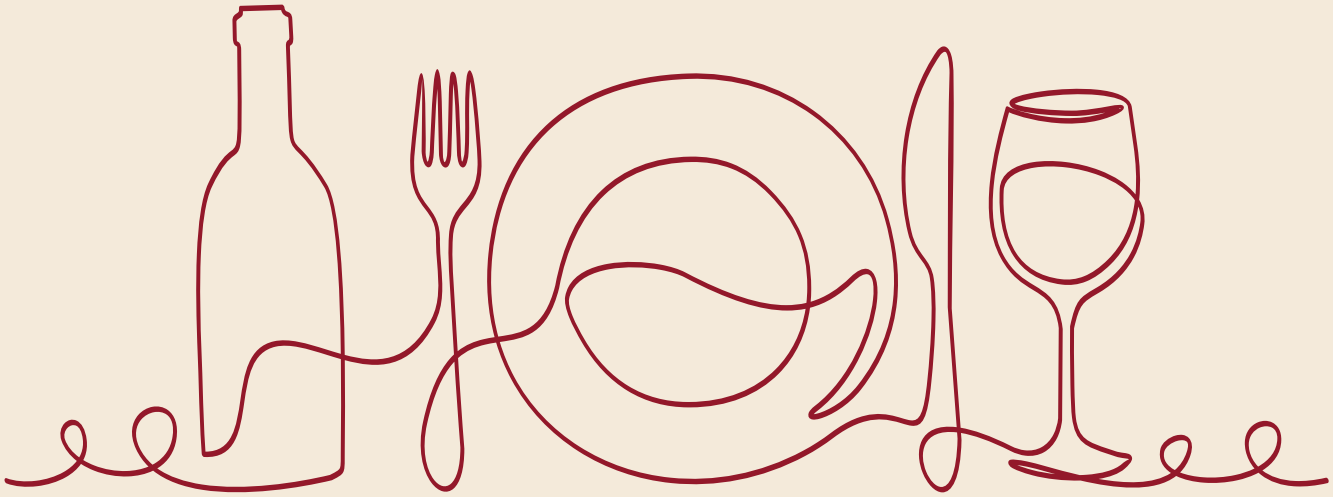
Menu

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.

I Tesori del Mare

ANTIPASTI

CHICCA DI MARE* *14*
Insalata di polpo, gamberi, seppie e teneri calamari serviti con verdure croccanti.

CALAMARI ALLA DIAVOLA* *13*
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 *12*
Pane di nostra produzione grigliato, stracciatella pugliese, deliziose alici Rizzoli del Mar Cantabrico in olio biologico, pomodorini marinati in forno.

GAMBERONI AGRUMATI* *14*
Deliziosi gamberoni argentini sgusciati, accompagnati da un'insalatina croccante di finocchi freschi e arance arricchita da una vinaigrette agli agrumi.

SEPPIE NELL'ORTO* *13*
Tenera julienne di seppie saltata con verdurine fresche dell'orto.

COZZE IN BIANCO *13*
Sauté di cozze fresche italiane saltate in padella con olio extravergine di oliva e pepe nero.

IN PRIMIS

TAGLIOLINO CACIO E PEPE GAMBERO CRUDO E LIME* *19*
Tagliolino cacio e pepe con battuta di gambero crudo siciliano e profumo di lime.

RISOTTO AI PREZIOSI DI MARE* *16*
Risotto in bianco con calamari, polpo, seppie e cozze fresche italiane, dai profumi intensi e mediterranei.

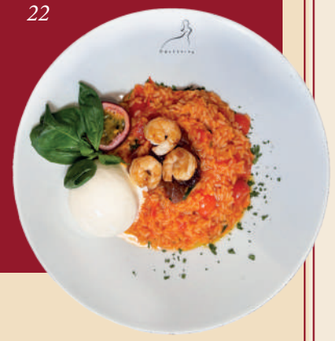
PACCHERI E CALAMARI* *15*
Paccheri di Gragnano saltati in padella con pomodorini freschi e teneri calamari, olive liguri e basilico fresco.

SPAGHETTONE ALLE ALICI RIZZOLI *13*
Spaghettone Rummo con alici Rizzoli tradizionali leggermente piccanti e croccante di tarallo.

SALMONE IN MEZZE MANICHE *12*
Mezze maniche Rummo con filetto di salmone in salsa di pomodoro italiano.

DA PROVARE

RISOTTO DOLCEVITA* *22*
Risotto al pomodoro con gamberi caramellati e burratina pugliese, cipolla rossa in agrodolce e passion fruit.



E INOLTRE...

MARE DORATO* *15*
Frittura croccante di calamari e gamberi, dorata e leggera, servita con maionese al lime.

BRANZINO ALLE ERBE *19*
Filetto di branzino scottato in padella con erbe aromatiche, servito con verdure fresche dell'orto.

CUOR DI SALMONE *20*
Delicato filetto di salmone cotto a bassa temperatura, dressing allo yogurt e verdure di stagione.

POLPO CROCCANTE* *22*
Tentacolo di polpo grigliato, crema di patate e julienne di verdure croccanti, pomodorini confit e olio extravergine di oliva.

I Classici della Tradizione

ANTIPASTI

CROSTONE PARMIGIANO *10*
Pane di nostra produzione grigliato, fonduta calda di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e Coppa di Parma IGP.

ORI DI PARMA *13* XL *19* *(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.

Ottimi da degustare con l'aggiunta di:
- *Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi +4,*
- *e….con la focaccina bianca di nostra produzione +3,5*

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.

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 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.

E INOLTRE...

DA PROVARE

MAIALINO GOLOSO *18*
Tenerissimo filetto di maiale italiano farcito con Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, zucchine trifolate e Parmigiano Reggiano, con patate al forno.

COSTINE DI MAIALE AL FORNO *18*
Tenere costine di maiale nostrano cotte lentamente al forno, con insalata fresca di stagione e cipolla in agrodolce.

LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO* *15*
Deliziose polpette di manzo 100% italiano cotte lentamente in salsa di pomodoro Mutti e basilico.

LA PIEMONTESE A PARMA *24*
Controfiletto di Fassona Piemontese alla griglia, servito con scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e olio extravergine di oliva.

CONTORNI

Insalata fresca di stagione *5*
Julienne di verdure croccanti *5*
Verdure grigliate *6*
Patate arrosto *5*

LE PIZZE D' ECCELLENZA

DEL BRIGANTE *18*
Salsa di pomodoro italiano Mutti, pomodorini marinati in forno, burratina pugliese, funghi porcini, Culaccia di Parma Antica Salumeria Rossi

NORWAY *15*
Bianca con mozzarella, salmone norvegese Premium affumicato, rucola e lime.

PROSCIUTTO CRUDO DOP *14*
Salsa di pomodoro italiano Mutti, mozzarella fior di latte, Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi selezione Antica Salumeria Rossi.

MARE E MONTI *14*
Bianca, calamari saltati in padella, patate e olive liguri.

DOLCEVITA *13*
Salsa di pomodoro italiano Mutti, pesto di basilico, mozzarella fior di latte, pomodorini marinati in forno, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi.

SAPORE DI MARE *13*
Salsa di pomodoro Mutti, Tonno, mozzarella di Bufala Campana DOP, carciofini e olive liguri.

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE *14*
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.

PARIGINA *10*
Bianca con mozzarella, spinaci saltati, ricotta fresca e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi.

PARMIGIANA *13*
Salsa di pomodoro Mutti, mozzarella fior di latte, melanzana fritta.

MARTY *16*
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 *10*
Salsa di pomodoro Mutti, melanzane, pomodorini freschi, olive liguri e fiocchi di ricotta salata.

LE PIZZE TRADIZIONALI...MA NON TROPPO

MARGHERITA *7*
Salsa di pomodoro italiano Mutti, mozzarella e olio extravergine di oliva.

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.

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 *12*
Salsa di pomodoro italiano Mutti, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico fresco a fine cottura e olio extravergine di oliva.

COPPA E FUNGHI *10*
Bianca, mozzarella, funghi porcini, Coppa di Parma IGP.

LUCIFERO *11*
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 con ingredienti selezionati.

NORDICO *14*
Salmone norvegese Premium affumicato, rucola e maionese al lime.

PREZIOSO *14*
Culaccia Antica Salumeria Rossi e stracciatella pugliese .

COPPA D'ORO *10*
Coppa di Parma IGP, melanzane grigliate e scamorza affumicata.

SANTO *12*
Spalla cotta di San Secondo, brie e confettura di pere.

COTTO E GRIGLIATO *12*
Prosciutto cotto italiano Alta Qualità, zucchine grigliate e brie.

TRADIZIONALE *13*
Pesto di cavallo crudo, zucchine grigliate, capperi e maionese.

PARMA *14*
Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi selezione salumificio Rossi e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi.

RENDI LA TUA PIZZA LUXURY

Crudo di Parma 24 mesi DOP +4
Stracciatella o burratina pugliese +4
Pregiate alici del Cantabrico Rizzoli +3,5

SCEGLI IL TUO IMPASTO

Integrale +1,5
Carbone vegetale + 1,5

LA TIRATA

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!

INSALATE E PIATTI FREDDI

OMEGA TRE *16*
Salmone norvegese affumicato, burratina pugliese, insalata verde, noci e note agrumate.

POLLASTRELLA* *12*
Petto di pollo grigliato, insalata verde, finocchi, radicchio, pomodorini.

CAPRESE AI 3 POMODORI *13*
Mozzarella di Bufala Campana DOP, selezione di pomodorini, basilico fresco e pane carasau.

TONNO SUBITO *12*
Insalata fresca con tonno, mozzarella fiordilatte, radicchio, pomodorini, olive liguri.

INSALATA DELLA BASSA *10*
Insalata fresca con Spalla cotta di San Secondo, radicchio e pomodori.

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33lt

Beck's *5*

Ichnusa non filtrata *5*

Ceres *6*

Corona *5*

Tennent's super *6*

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

Malvasia *5*

Vermentino *5*

Pinot Grigio *6*

Ribolla Gialla *6*

Gewurztraminer *6*

VINI ROSSI AL CALICE

Lambrusco *5*

Montepulciano d'Abruzzo *5*

Chianti Classico *6*

Valpolicella Ripasso *7*

Primitivo di Manduria *6*

BOLLICINE AL CALICE

Prosecco DOC Treviso *6*

Franciacorta Brut o Satèn *7*

Trento DOC *7*

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 *3,5*

Coca cola zero 0,33lt *3,5*

Fanta 0,33lt *3,5*

Sprite 0,33lt *3,5*

Scopri il nostro cocktail bar: chiedi al nostro staff il drink perfetto per accompagnare il tuo piatto o per concludere in bellezza.
Richiedi la nostra carta cocktail.

PER FINIRE...IN DOLCEZZA

DOLCE BRIVIDO *6*
Gelato fior di latte con amarene, scaglie di cioccolato fondente o crema alle nocciole.

SOFFICE DOLCEZZA *5*
Crema al mascarpone con amarene, scaglie di cioccolato fondente o crema alle nocciole.

TORTA COCCO E NUTELLA *6*
Deliziosa torta al cioccolato farcita con nutella e polvere di cocco.

FRA...GOLAMISU' *7*
Tiramisù con fragole fresche e scaglie di cioccolato bianco.

NY CHEESECAKE *7*
Cheesecake cotta con base croccante e coulis ai frutti di bosco.

SORBETTO AL LIMONE *5*
Coccola di freschezza, la scelta ideale per un finale perfetto e dissetante.

Amari e digestivi *4*

COPERTO : *3*

Coperto gratuito per il servizio 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, segale, 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 allergenicità 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 illinoiesis (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)
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)

PRIMI PIATTI
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)

SECONDI PIATTI
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)

LE PIZZE D'ECCELLENZA
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)

LE PIZZE TRADIZIONALI
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)

IL PANCIOTTO E PANINI
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)

INSALATE E PIATTI FREDDI E CONTORNI
Omega tre (1-3-4-7)
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)
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)

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