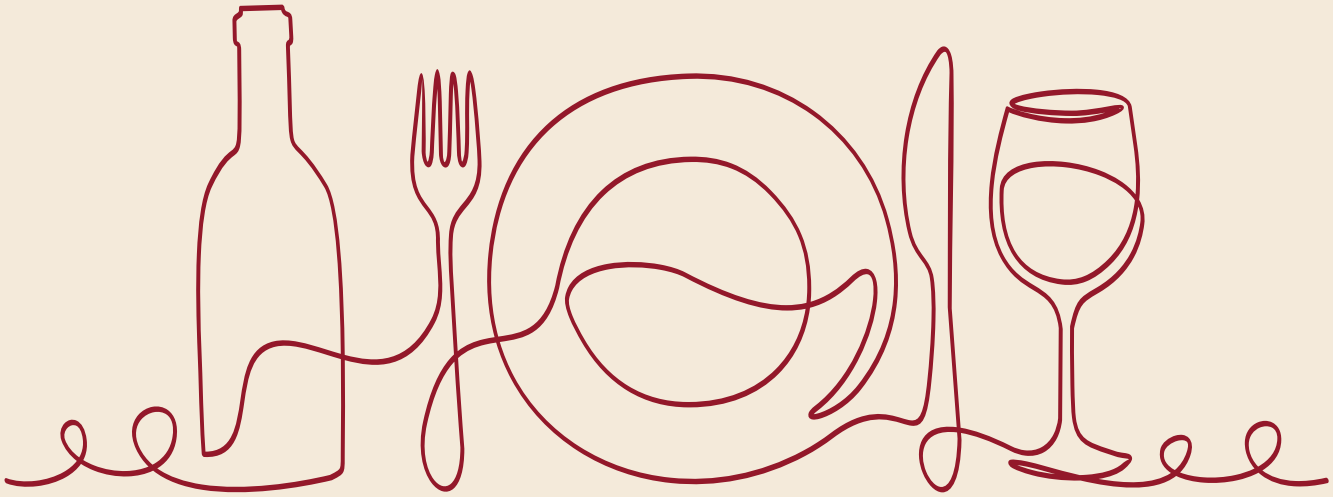
Menu

DOLCEVITA

RISTORANTE – PIZZERIA – COCKTAIL BAR



D O L C E V I T A

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.

Schätze des meeres

VORSPEISEN

CHICCA DI MARE* *14*
Salat aus Oktopus, Garnelen, Tintenfisch und zarten Kalmaren mit knackigem Saisongemüse.

CALAMARI ALLA DIAVOLA* *13*
Sanft in der Pfanne angebratene Kalmari, geschmort in Mutti-Tomatensauce mit ligurischen Oliven, Kapern und der leicht scharfen Sauce des Küchenchefs.

CROSTONE DEL MAR CANTABRICO *12*
Gegrilltes Hausbrot, apulische Stracciatella, Rizzoli-Sardellen vom Kantabrischen Meer in Bio-Öl, im Ofen marinierte Kirschtomaten.

GAMBERONI AGRUMATI* *14*
Köstliche geschälte argentinische Riesengarnelen, begleitet von einem knackigen Salat aus frischem Fenchel und Orange mit Zitronen-Vinaigrette.

SEPPIE NELL'ORTO* *13*
Zartes Tintenfisch-Julienne, gebraten mit frischem Gartengemüse.

COZZE IN BIANCO *13*
Sauté frischer italienischer Miesmuscheln, geschwenkt in nativem Olivenöl extra und schwarzem Pfeffer.

VORSPEISEN

TAGLIOLINO CACIO E PEPE *19*
GAMBERO CRUDO E LIME*
Cacio-e-Pepe-Tagliolini mit sizilianischem rohem Garnelen-Tatar und einem Hauch frischer Limette.

RISOTTO AI PREZIOSI DI MARE* *16*
Cremiges weisses Risotto mit Kalmari, Oktopus, Tintenfisch und frischen italienischen Miesmuscheln, mit intensiven mediterranen Aromen.

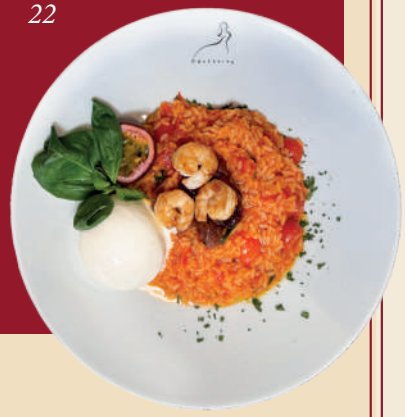
PACCHERI E CALAMARI* *15*
Paccheri aus Gragnano, gebraten mit frischen Kirschtomaten, zarten Kalmari, ligurischen Oliven und frischem Basilikum.

SPAGHETTONE ALLE ALICI RIZZOLI *13*
Rummo-Spaghettone mit leicht scharfen traditionellen Rizzoli-Sardellen und knusprigem Tarallo-Krümel.

SALMONE IN MEZZE MANICHE *12*
Rummo-Mezze-Maniche mit Lachsfilet in italienischer Tomatensauce.

ZU PROBIEREN

RISOTTO DOLCEVITA* *22*
Tomaten-Risotto mit karamellisierten Garnelen, apulischer Burratina, Rotzwiebel-Agrodolce und Maracuja.



HAUPTGÄNGE

MARE DORATO* *15*
Leichte, goldene Panier von Kalmari und Garnelen, serviert mit Limetten-Mayonnaise.

BRANZINO ALLE ERBE *19*
In der Pfanne gebratenes Wolfsbarsch-Filet mit aromatischen Kräutern, serviert mit frischem Gartengemüse.

CUOR DI SALMONE *20*
Zartes Sous-vide-Lachsfilet, Joghurt-Dressing und Saisongemüse.

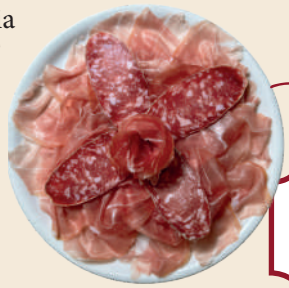
POLPO CROCCANTE* *22*
Gegrillter Oktopus-Tentakel, Kartoffelcreme, knackiges Gemüse-Julienne, Confit-Kirschtomaten und natives Olivenöl extra.

Klassiker der tradition

VORSPEISEN

CROSTONE PARMIGIANO *10*
Gegrilltes Hausbrot mit warmem Parmigiano-Reggiano-DOP-24-Monate-Fondue und Parma-Coppa IGP.

ORI DI PARMA *13* XL *19 (zum Teilen)*
Besondere Auswahl an Parma-Wurstwaren der Antica Salumeria Rossi: Parma-Rohschinken DOP 24 Monate, Felino-Salami 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.

Empfohlen mit:
- *Parmigiano Reggiano DOP 24 monate +4,*
- *und hausgemachter Focaccia +3,5*

VORSPEISEN

RISOTTO GIUSEPPE VERDI *14*
Das Risotto des Maestros nach alter Tradition mit Spargel, Steinpilzen und Parma-Rohschinken DOP 24 Monate, cremig gerührt mit echtem Parmigiano Reggiano.

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* *13*
Frische Eiernudel-Tortelli, gefüllt mit Ricotta und Kräutern, abgeschmeckt mit italienischer Butter und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA *13*
Frische Eiernudeln mit Ricotta-Parmesancreme, sautiertem Spinat und Parma-Rohschinken DOP 24 Monate.

LASAGNE DI NONNA GINA* *13*
Frische Nudelblätter mit 3 Stunden langsam gekochtem Bolognese-Ragù, delikater Béchamelsauce und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

HAUPTGÄNGE

ZU PROBIEREN

MAIALINO GOLOSO *18*
Zartes italienisches Spanferkelfilet gefüllt mit Parma-Rohschinken DOP 24 Monate, Zucchini trifolati und Parmesankäse, mit Ofenkartoffeln.

COSTINE DI MAIALE AL FORNO *18*
Zarte, langsam im Ofen gegarte Schweinerippchen mit frischem Saisonsalat und Agrodolce-Zwiebeln.

LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO* *15*
Köstliche Fleischbällchen aus 100% italienischem Rindfleisch, langsam in Mutti-Tomatensauce mit frischem Basilikum geschmort.

LA PIEMONTESE A PARMA *24*
Fassona-Rinderfilet aus dem Piemont, serviert mit Parmigiano-Reggiano-DOP-24-Monate-Spänen und nativem Olivenöl extra.

BEILAGEN

Frischer Saisonsalat *5*
Knackiges Gemüse-Juliennei *5*
Gegrilltes Gemüse *6*
Ofenkartoffeln *5*

PREMIUM-PIZZEN

DEL BRIGANTE *18*
Mutti-Tomatensauce, im Ofen marinierte Kirschtomaten, apulische Burratina, Steinpilze, Parma-Culaccia Antica Salumeria Rossi.

NORWAY *15*
Weiss mit Mozzarella, Premium-Räucherlachs aus Norwegen, Rucola und Limette.

PROSCIUTTO CRUDO DOP *14*
Mutti-Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Parma-Rohschinken DOP 24 Monate, Auswahl Antica Salumeria Rossi.

MARE E MONTI *14*
Weiss, gebratene Kalmari, Kartoffeln und ligurische Oliven.

DOLCEVITA *13*
Mutti-Tomatensauce, Basilikum-Pesto, Fior-di-Latte-Mozzarella, marinierte Kirschtomaten, Parmigiano-Reggiano-DOP-24-Monate-Späne.

SAPORE DI MARE *13*
Mutti-Tomatensauce, Thunfisch, Büffelmozzarella campana DOP, Artischocken und ligurische Oliven.

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE *14*
Mutti-Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Rizzoli-Sardellen in Bio-Öl, gelbe und rote Datterini-Tomaten, ligurische Oliven und Basilikum.

PARIGINA *10*
Weiss mit Mozzarella, sautiertem Spinat, frischer Ricotta und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

PARMIGIANA *13*
Mutti-Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, frittierte Auberginen.

MARTY *16*
Mutti-Tomatensauce, Büffelmozzarella DOP, ligurische Oliven, Datterini-Tomaten, Rucola, Parma-Rohschinken DOP 24 Monate — alles nach dem Backen belegt.

MEDITERRANEA *10*
Mutti-Tomatensauce, Auberginen, frische Kirschtomaten, ligurische Oliven und gesalzene Ricotta-Flocken.

TRADITIONELLE PIZZEN

MARGHERITA *7*
Mutti-Tomatensauce, Mozzarella und natives Olivenöl extra.

LA 5 FORMAGGI *10*
Weiss, Brie, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Fontina, Räucher-Scamorza.

NAPOLI DOC *12*
Mutti-Tomatensauce, Mozzarella, traditionelle Rizzoli-Sardellen in scharfer Sauce, Oregano.

FOUR SEASONS *12*
Mutti-Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Premium-Kochschinken, ligurische Oliven, frische Champignons, Artischockenherzen.

DALL'ORTO *9*
Mutti-Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gartengemüse.

BUFALINA TOP *12*
Mutti-Tomatensauce, Büffelmozzarella campana DOP, frisches Basilikum nach dem Backen und natives Olivenöl extra..

COPPA E FUNGHI *10*
Weiss, Mozzarella, Steinpilze, Parma-Coppa IGP.

LUCIFERO *11*
Mutti-Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, scharfe kalabrische Salami und hausgemachtes Chiliöl.

Spezialität!

I PANCIOTTI

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

NORDICO *14*
Premium-Räucherlachs aus Norwegen, Rucola und Limetten-Mayonnaise.

PREZIOSO *14*
Rossi-Culaccia und apulische Stracciatella.

COPPA D'ORO *10*
Parma-Coppa IGP, gegrillte Auberginen und Räucher-Scamorza.

SANTO *12*
Gekochte Schulter di San Secondo, Brie und Birnenmarmelade.

.

COTTO E GRIGLIATO *12*
Premium-Kochschinken, gegrillte Zucchini und Brie.

TRADIZIONALE *13*
Rohes Pferde-Pesto, gegrillte Zucchini, Kapern und Mayonnaise.

PARMA *14*
Parma-Rohschinken DOP 24 Monate, Auswahl Rossi, und Parmigiano-Reggiano-DOP-24-Monate-Späne.

MACHEN SIE IHRE PIZZA LUXUS

Parma-Rohschinken 24 Monate DOP +4
Stracciatella oder apulische Burratina +4
Rizzoli-Sardellen vom Kantabrischen Meer +3,5

WÄHLEN SIE IHREN

Vollkornteig +1,5
Pflanzenkohle-Teig + 1,5

AUSGEZOGENE

Ausgezogene XL-Pizza +3,5

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!

SALATE & KALTE GERICHTE

OMEGA TRE *16*
Norwegischer Räucherlachs, apulische Burratina, grüner Salat, Walnüsse und Zitrusnoten.

POLLASTRELLA* *12*
Gegrillte Hühnerbrust, grüner Salat, Fenchel, Radicchio, Kirschtomaten.

CAPRESE AI 3 POMODORI *13*
Büffelmozzarella campana DOP, Kirschtomatenauswahl, frisches Basilikum und Carasau-Brot.

TONNO SUBITO *12*
Frischer Salat mit Thunfisch, Fior-di-Latte-Mozzarella, Radicchio, Kirschtomaten, ligurischen Oliven.

INSALATA DELLA BASSA *10*
Frischer Salat mit gekochter Schulter di San Secondo, Radicchio und Tomaten.

FLASCHENBIERE 0,33lt

Beck's *5*

Ichnusa ungefiltert *5*

Ceres *6*

Corona *5*

Tennent's super *6*

Craft-Bier Volpe Hell *7*

Orsa Bernstein *7*

FASSBIERE

Bitburger Pils 0,2lt *3,5*

Bitburger Pils 0,4lt *5*

Crew IPA Republic c 0,3lt *6*

Benediktiner Weissbier 0,3lt *4,5*

Benediktiner Weissbier 0,5lt *6,5*

WEISSWEINE OFFEN

Malvasia *5*

Vermentino *5*

Pinot Grigio *6*

Ribolla Gialla *6*

Gewurztraminer *6*

ROTWEINE OFFEN

Lambrusco *5*

Montepulciano d'Abruzzo *5*

Chianti Classico *6*

Valpolicella Ripasso *7*

Primitivo di Manduria *6*

SCHAUMWEINE OFFEN

Prosecco DOC Treviso *6*

Franciacorta Brut o Satèn *7*

Trento DOC *7*

Franciacorta Rosè *7*

GETRÄNKE

Sanpellegrino still oder perlend 0,75lt *3*

Sanpellegrino still oder perlend 0,50lt *2*

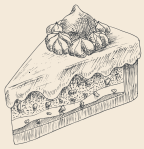
Coca cola 0,33lt *3,5*

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

Fanta 0,33lt *3,5*

Sprite 0,33lt *3,5*

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



DESSERTS

DOLCE BRIVIDO *6*
Fior-di-Latte-Eis mit Sauerkirschen, dunklen Schokoladensplittern oder Haselnusscreme.

SOFFICE DOLCEZZA *5*
Mascarpone-Creme mit Sauerkirschen, dunklen Schokoladensplittern oder Haselnusscreme..

TORTA COCCO E NUTELLA *6*
Köstliche Schokoladentorte gefüllt mit Nutella und Kokospulver.

FRA…GOLAMISU' *7*
Tiramisu mit frischen Erdbeeren und weissen Schokoladensplittern.

NY CHEESECAKE *7*
Gebackener Cheesecake mit knuspriger Basis und Beerenfrüchte-Coulis.

SORBETTO AL LIMONE *5*
Eine erfrischende Koesung — der perfekte, leichte Abschluss.

Bitters und Digestifs *4*

DECKUNG : *3*

Kostenlose Gedeckgebühr für Gäste, die in unseren

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.*

SEHEN SIE UNSER MENÜ

NAHRUNGSMITTEL ALLERGENE

1. **Glutenhaltiges Getreide** (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:

   a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose, sofern der Herstellungsprozess die von der EFSA bewertete Allergenität nicht erhöht;
   b) Maltodextrine auf Weizenbasis, sofern der Herstellungsprozess die Allergenität nicht erhöht;
   c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
   d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.

2. **Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse.**

3. **Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse.**

4. **Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:**

   a) Fischgelatine als Trägerstoff für Vitamin- oder Carotinoidzubereitungen;
   b) Fischgelatine oder Hausenblase als Klärmittel in Bier und Wein.

5. **Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse.**

6. **Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer:**
   a) vollständig raffiniertes Sojaöl und -fett, sofern der Herstellungsprozess die Allergenität nicht erhöht;
   b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, D-alpha-Tocopherolacetat, D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Soja;
   c) pflanzliche Öle aus Soja-Phytosterolen und Phytosterolestern;
   d) Pflanzenstanolester aus Sterolen von pflanzlichen Ölen aus Soja.

7. **Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer:**

   a) Molke zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
   b) Laktitol.

8. **Schalenfrüchte** (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse) und daraus hergestellte Erzeugnisse, außer solche zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

9. **Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse.**

10. **Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse.**

11. **Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse.**

12. **Schwefeldioxid und Sulfite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, angegeben als SO_2.

13. **Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse.**

14. **Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse**.

NAHRUNGSMITTEL ALLERGENE

VORSPEISEN
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)

ERSTE GÄNGE
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)

HAUPTGÄNGE
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)

PREMIUM-PIZZEN
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)

TRADITIONELLE PIZZEN
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 — HANDWERKLICHES GEFÜLLTES BROT
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)

SALATE & KALTE GERICHTE
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)

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)
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)

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