

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* *15*
Salat von Oktopus, Garnelen, Sepia und zarten Calamari, serviert mit knackigem Gemüse.

CALAMARI ALLA DIAVOLA* *13*
Calamari, behutsam in der Pfanne angebraten und in italienischer „Mutti"-Tomatensauce mit ligurischen Oliven, Kapern und einer leicht scharfen Sauce des Küchenchefs gegart.

CROSTONE DEL MAR CANTABRICO *12*
Hausgebackenes Brot, knusprig gegrillt, mit cremiger Stracciatella aus Apulien, edlen Rizzoli-Sardellen aus dem Kantabrischen Meer in Bio-Olivenöl und marinierten, im Ofen gerösteten Kirschtomaten.

GAMBERONI AGRUMATI* *14*
Köstliche geschälte argentinische Riesengarnelen auf knackigem Salat von frischem Fenchel und Orangen, verfeinert mit einer Zitrus-Vinaigrette.

SEPPIE NELL'ORTO* *12*
Zarte Sepia in feinen Streifen, mit frischem Gartengemüse sautiert.

COZZE IN BIANCO *12*
Frische Miesmuscheln, in der Pfanne mit nativem Olivenöl extra und schwarzem Pfeffer sautiert.

ERSTE GÄNGE

TORTELLI DI PATATE, COZZE E POMODORINI* *16*
Tortelli aus frischem Nudelteig mit Kartoffelfüllung, dazu Miesmuscheln und frische Kirschtomaten.

RISOTTO AI PREZIOSI DI MARE* *16*
Weißes Risotto (ohne Tomate) mit Calamari, Oktopus, Sepia und frischen Miesmuscheln – intensiv und mediterran im Geschmack.

PACCHERI E CALAMARI* *15*
Paccheri aus Gragnano g.g.A. mit zarten Calamari, in italienischer „Mutti"-Tomatensauce geschwenkt, mit frischen Kirschtomaten, ligurischen Oliven und Basilikumblättern.

SPAGHETTONE ALLE ALICI RIZZOLI *12*
Dicke Spaghetti von Rummo mit traditionellen, leicht scharfen „Rizzoli"-Sardellen und knusprigen Bröseln von apulischen Taralli.

UNBEDINGT PROBIEREN

RISOTTO DOLCEVITA* *22*
Risotto mit italienischer „Mutti"-Tomate, karamellisierten Garnelen und apulischer Burratina, süßsauren roten Zwiebeln und Passionsfrucht.



HAUPTGERICHTE

MARE DORATO* *15*
Knusprig-leichte, goldbraun frittierte Calamari und Garnelen, serviert mit Limetten-Mayonnaise.

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

CUOR DI SALMONE* *20*
Zartes, bei Niedrigtemperatur gegartes Lachsfilet mit Joghurt-Dressing und Gemüse der Saison.

POLPO CROCCANTE* *22*
Gegrillter Oktopusarm auf Kartoffelcreme, mit knackigen Gemüsestreifen, confierten Kirschtomaten und nativem Olivenöl extra.

Klassiker der Tradition

VORSPEISEN

CROSTONE PARMIGIANO *10*
Hausgebackenes, gegrilltes Brot mit feiner Fondue von 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano g.U. und Coppa di Parma g.g.A.

MELANZANA MEDITERRANEA* *12*
Köstliches Päckchen aus gegrillten Auberginen mit einem Kern aus Fior-di-Latte-Mozzarella, Parmigiano Reggiano g.U. 24 Monate und Tomatensauce mit Basilikum.

FLAN DEL CONTADINO* *12*
Feiner Kartoffel-Artischocken-Flan, langsam im Ofen gegart, mit Pinienkernen und einer Creme von Parmigiano Reggiano g.U. 24 Monate.

POLENTA E TARTUFO *12*
Weiche Trüffelpolenta, umhüllt von cremiger Parmigiano-Reggiano-Fondue nach emilianischer Tradition.

ORI DI PARMA *13* XL *19 (zum Teilen)*
Besondere Auswahl an Parmaer Wurstspezialitäten der Antica Salumeria Rossi: Prosciutto di Parma g.U. 24 Monate, Salame di Felino g.g.A. und Culaccia di Parma (edles Stück aus der Schinkenkeule, mit Schwarte gereift).



Ideal dazu:
- *Parmigiano Reggiano g.U. 24 Monate +4*
- *…und unsere hausgebackene Focaccia +3,5*

ERSTE GÄNGE

RISOTTO GIUSEPPE VERDI* *14*
Das Risotto des „Maestro", nach traditionellem Rezept zubereitet mit Spargel, Steinpilzen und Prosciutto di Parma g.U. 24 Monate, verfeinert mit echtem Parmigiano Reggiano aus Parma.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA* *13*
Eiernudeln mit feiner Ricottacreme, sautiertem Spinat und Prosciutto di Parma g.U. 24 Monate.

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* *13*
Frische Eiernudeln, gefüllt mit Ricotta und Mangold oder mit Kürbis, mit italienischer Butter und Parmigiano Reggiano g.U. 24 Monate.

PAPPARDELLA REALE *16*
Eiernudeln mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und Parmigiano Reggiano g.U. 24 Monate.

TAGLIOLINO DEL BOSCO *13*
Tagliolini aus Eiernudelteig mit herzhaftem Ragout von Salsiccia, Steinpilzen und Parmigiano Reggiano g.U. 24 Monate.

SINFONIA D'AUTUNNO* *13*
Cremiges Kürbisrisotto mit Gorgonzola g.U., Walnüssen und Parmigiano Reggiano bester Auslese.

HAUPTGERICHTE

UNBEDINGT PROBIEREN

MAIALINO GOLOSO* *17*
Zartes Filet vom italienischen Schwein, gefüllt mit Prosciutto di Parma g.U. 24 Monate, mit Knoblauch und Petersilie geschwenkten Zucchini und Parmigiano Reggiano, serviert mit Ofenkartoffeln.



COTOLETTA ALLA BOLOGNESE* *19*
Traditionelles, knusprig paniertes Kalbsschnitzel mit Prosciutto di Parma g.U. 24 Monate und samtiger Parmigiano-Reggiano-Creme.

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

MAXI HAMBURGER DOLCEVITA* *19*
270-g-Burger vom piemontesischen Fassona-Rind im hausgemachten Ciabatta-Brötchen, mit frischer Tomate und Salat; Mayonnaise separat serviert.

BEILAGEN

Spinaci al burro* (Butterspinat) *6*
Patate arrosto (Ofenkartoffeln) *5*
Insalata mista (gemischter Salat) *5*
Verdure grigliate (gegrilltes Gemüse) *6*

PREMIUM-PIZZEN

DEL BRIGANTE *18*
Italienische „Mutti“-Tomatensauce, marinierte, im Ofen geröstete Kirschtomaten, apulische Burratina, Steinpilze, Culaccia di Parma der Antica Salumeria Rossi.

PROSCIUTTO CRUDO DOP *14*
Italienische „Mutti“-Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Prosciutto di Parma g.U. 24 Monate, Auswahl der Antica Salumeria Rossi.

LEO *12*
Italienische „Mutti“-Tomatensauce, apulische Stracciatella, marinierte, im Ofen geröstete Kirschtomaten, Basilikum und natives Olivenöl extra.

GINEVRA *12*
Italienische „Mutti“-Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Brie, italienischer Kochschinken „Alta Qualità“ (Premiumqualität), Oliven.

DOLCEVITA *13*
Italienische „Mutti“-Tomatensauce, Basilikumpesto, Fior-di-Latte-Mozzarella, marinierte, im Ofen geröstete Kirschtomaten, gehobelter Parmigiano Reggiano g.U. 24 Monate.

VITTORIA *13*
Weiße Pizza (ohne Tomate) mit Fior-di-Latte-Mozzarella, Steinpilzen und einem Hauch Trüffel.

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE *14*
Italienische „Mutti“-Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, edle Rizzoli-Sardellen aus dem Kantabrischen Meer in Bio-Olivenöl, gelbe und rote Datterini-Tomaten, ligurische Oliven und Basilikum.

CUORE DI ZUCCA* *12*
Weißer Boden mit Mozzarella, Kürbiscreme, Salsiccia und geräuchertem Scamorza. Der Herbst in jedem Bissen.

MARTY *16*
Italienische „Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella di Bufala Campana g.U., ligurische Oliven, rote Datterini-Tomaten, Rucola, Prosciutto di Parma g.U. 24 Monate der Antica Salumeria Rossi (Belag nach dem Backen hinzugefügt).

LA 5 FORMAGGI *12*
Weiße Pizza mit Brie, Mozzarella, Gorgonzola g.U., Fontina und geräuchertem Scamorza.

KLASSISCHE PIZZEN... MIT BESONDERER NOTE

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

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

FOUR SEASONS *12*
Italienische „Mutti“-Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, italienischer Kochschinken „Alta Qualità“, ligurische Oliven, frische Champignons, Artischockenviertel.

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

BUFALINA TOP *12*
Italienische „Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella di Bufala Campana g.U., frisches Basilikum nach dem Backen und natives Olivenöl extra.

COPPA E FUNGHI *11*
Weiße Pizza mit Mozzarella, Steinpilzen und Coppa di Parma g.g.A.

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

MONTANARA *12*
Weiße Pizza mit Salsiccia, geräuchertem Provola-Käse und frischen Champignons.

Spezialität!

I PANCIOTTI

Knuspriges, lang geführtes Brot aus eigener Herstellung, gefüllt mit ausgewählten Zutaten.



PREZIOSO *14*
Culaccia der Antica Salumeria Rossi und apulische Stracciatella.

COPPA D'ORO *10*
Coppa di Parma g.g.A., gegrillte Auberginen und geräucherter Scamorza.

COTTO E GRIGLIATO *12*
Italienischer Kochschinken „Alta Qualità", gegrillte Zucchini und Brie.

PARMA *14*
Prosciutto di Parma g.U. 24 Monate, Auswahl des Salumificio Rossi, mit gehobeltem Parmigiano Reggiano g.U. 24 Monate.

SANTO *12*
Spalla cotta di San Secondo (gekochte Schweineschulter, Spezialität aus dem Parmaer Umland), Brie und Birnenkonfitüre. Kreiert, um den traditionellen Geschmack dieser erlesenen Parmaer Spezialität hervorzuheben.

TRADIZIONALE *13*
Pesto di cavallo (gewürztes rohes Pferdehackfleisch, eine Parmaer Tradition), gegrillte Zucchini, Kapern und Mayonnaise.

MACHEN SIE IHRE PIZZA LUXURIÖS

Prosciutto di Parma 24 Monate „Antica Salumeria Rossi" +5,5
Apulische Burratina +5,5
Edle Sardellen aus dem Kantabrischen Meer „Rizzoli" +5

LA TIRATA

Pizza Tirata – XL-Format +3,5

WÄHLEN SIE IHREN TEIG

Vollkorn +1,5
Tegamino (hoher, in der Pfanne gebackener Boden) +2,5

Dank sorgfältig ausgewählter Mehle und langer Teigruhe ist unser Teig leicht, bekömmlich und knusprig.
Wir wählen für Sie die besten Produkte unserer Region, um den Geschmack unserer Pizzen zur Geltung zu bringen.



FLASCHENBIERE 0,33 L

Beck's *5*

Ichnusa Non Filtrata (naturtrüb) *5*

Ceres *6*

Corona *5*

Tennent's Super *6*

Craft-Bier Volpe Bionda *7*

Craft-Bier Orsa Ambrata *7*

BIERE VOM FASS

Bitburger Pils 0,2 l *3,5*

Bitburger Pils 0,4 l *5*

CREW Republic IPA 0,3 l *6*

Benediktiner Weissbier 0,3 l *4,5*

Benediktiner Weissbier 0,5 l *6,5*



WEISSWEINE IM GLAS

Malvasia *5*

Vermentino *5*

Pinot Grigio *6*

Ribolla Gialla *6*

Gewürztraminer *6,5*



ROTWEINE IM GLAS

Lambrusco *5*

Montepulciano d'Abruzzo *5*

Chianti Classico *6*

Valpolicella Ripasso *6,5*

Primitivo di Manduria *6*

SCHAUMWEINE IM GLAS

Prosecco DOC Treviso *6*

Franciacorta Brut oder Satèn *7*

Trento DOC *7*

Franciacorta Rosé *7*

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser still „Panna" oder mit Kohlensäure „S.Pellegrino" 0,75 l *3*

Mineralwasser still „Panna" oder mit Kohlensäure „S.Pellegrino" 0,50 l *2*

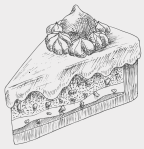
Coca-Cola 0,33 l *3,5*

Coca-Cola Zero 0,33 l *3,5*

Fanta 0,33 l *3,5*

Sprite 0,33 l *3,5*

Entdecken Sie unsere Cocktailbar: Fragen Sie unser Team nach dem passenden Drink zu Ihrem Gericht oder zum krönenden Abschluss. Gerne bringen wir Ihnen unsere Cocktailkarte.







SÜSSER ABSCHLUSS

DOLCE BRIVIDO* *6*
Eiscreme „Crema“ (italienisches Vanille-Eiercreme-Eis) mit Amarenakirschen oder Raspeln von Zartbitter- oder weißer Schokolade.

SBRISOLONA E MASCARPONE* *7*
Die traditionelle Sbrisolona, ein mürber, krümeliger Mandelkuchen, serviert mit hausgemachter Mascarponecreme.

TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO* *6*
Klassisches Tiramisù mit Mascarponecreme und knackigen Zartbitterschokoladenraspeln.

TORTA COCCO E NUTELLA* *7*
Köstlicher Schokoladenkuchen, gefüllt mit Nutella und bestäubt mit Kokosraspeln.

SOFFICE DOLCEZZA *5*
Hausgemachte Mascarponecreme mit Amarenakirschen oder Raspeln von Zartbitter- oder weißer Schokolade.

TORTA DI MELE E GELATO* *6*
Lockerer, warmer Apfelkuchen mit Eiscreme „Crema“.

Espresso *1,5*

Amari und Digestifs (italienische Kräuterliköre) *4*





GEDECK: *3*

Kein Gedeck für den Service in unseren Innenräumen.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Team. Das Verzeichnis der Zutaten und Lebensmittelallergene liegt auf Anfrage bereit. Alle Preise in Euro.
** Das Gericht enthält eine oder mehrere Zutaten, die bereits tiefgefroren bezogen oder vor Ort im Schockfroster eingefroren werden.*

SEE OUR MENU IN OTHER LANGUAGES

LEBENSMITTELALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:
a) Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die von der EFSA für das Ausgangserzeugnis ermittelte Allergenität wahrscheinlich nicht erhöht;
b) Maltodextrine auf Weizenbasis sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, unter derselben Bedingung;
c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.

4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:
a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer:
a) vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die von der EFSA für das Ausgangserzeugnis ermittelte Allergenität wahrscheinlich nicht erhöht;
b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat und natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat aus Sojabohnenquellen;
c) aus Pflanzenölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
d) aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen.

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, einschließlich Laktose, außer:
a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke;
b) Lactit.

8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), Walnüsse (Juglans regia), Kaschunüsse (Anacardium occidentale), Pecannüsse (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa), Pistazien (Pistacia vera), Macadamia- oder Queenslandnüsse (Macadamia ternifolia) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Spirituosen und andere alkoholische Getränke.

9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.

10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO2 angegeben.

13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

LEBENSMITTELALLERGENE

VORSPEISEN
Ori di Parma und Ori di Parma mit gehobeltem Parmigiano (7)
Flan del contadino (1-3-5-7-8)
Polenta e tartufo (1-7)
Melanzana mediterranea (1-3-7)
Crostone parmigiano (1-7)
Gamberoni agrumati (1-2)
Chicca di mare (1-2-4-14)
Cozze in bianco (1-2-14)
Seppie nell'orto (1-2-4-14)
Calamari alla diavola (1-2-4-14)
Crostone del Mar Cantabrico (1-4-7)

ERSTE GÄNGE
Tagliatelle della duchessa (1-3-7)
Pappardella reale (1-3-7)
Tortelli della tradizione (1-3-7)
Risotto Giuseppe Verdi (1-7-9)
Risotto ai preziosi di Mare (1-2-4-9-14)
Tortelli di patate, cozze e pomodorini (1-2-3-4-9-14)
Paccheri e calamari (1-2-4-9-14)
Spaghettone alle alici Rizzoli (1-2-4-9)
Risotto Dolcevita (1-2-4-7-9)
Tagliolino del bosco (1-3-4-7-9)
Sinfonia d'autunno (1-5-7-8-9)
Risotto dell'orto (1-7-9)
Lasagne di nonna Gina (1-3-7-9)
Gnocchi ai profumi di Parma (1-3-7-9)

HAUPTGERICHTE
Maialino goloso (1-7-9)
Maxi Hamburger Dolcevita (1-3-7-9-10)
Cotoletta alla bolognese (1-3-5-7)
Le nostre polpette al sugo (1-3-7-9)
Mare Dorato (1-2-3-4-7-10-14)
Cuor di salmone (1-2-4-7-14)
Polpo croccante (1-2-4-7-14)
Branzino alle erbe (1-4-7-9-14)

PREMIUM-PIZZEN
Del Brigante (1-7)
Secondina (1-7)
Leo (1-7)
Ginevra (1-7)
Dolcevita (1-5-7-8)
Prosciutto crudo Dop (1-7)
Cantabrica „Rizzoli" Deluxe (1-4-7)
Marty (1-7-8)
La 5 Formaggi (1-7)
Cuore di zucca (1-7)
Vittoria (1-7)

KLASSISCHE PIZZEN
Montanara (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 UND BELEGTE BROTE
Tradizionale (1-3-7-10)
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)

PIZZA-EXTRAS, SALATE, KALTE GERICHTE UND BEILAGEN
Vollkornteig und Tegamino-Boden (1)
Burrata (7)
Sardellen aus dem Kantabrischen Meer (4-14)
Spinaci al burro (Butterspinat) (1-7)
Omega „tre" (1-3-4-7)
Tonno „subito" (1-3-4-7)
Chick (1-7)
Caprese ai 3 pomodori (1-7)
Patate arrosto (Ofenkartoffeln) (1-5-8)
Verdure grigliate (gegrilltes Gemüse) – gemeinsamer Grill (1-4-14)
Insalata mista (gemischter Salat) – gemeinsame Arbeitsfläche (1-4-14)
Würzmittel – Essig, Balsamico-Creme (10-12)
Patate fritte – gemeinsame Fritteuse (1-2-3-4-5-7-8-14)

DESSERTS
Torta di mele con gelato alla crema (1-3-6-7)
Tiramisù al cioccolato (1-3-6-7)
Torta cocco e Nutella (1-3-5-6-7-8)
Sbrisolona e mascarpone (1-3-5-7-8)
Soffice Dolcezza (1-3-6-7)
Dolce brivido (1-3-6-7)
Dolce del giorno (bitte fragen Sie unser Team)

TAGESMENÜ UND WEITERE GERICHTE
Penne con ragù alla bolognese (1-7-9)
Mezze maniche all'Amatriciana (1-7-9)
Mezze maniche alla 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 (1-3-7-9-10)
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)

Tagesgericht: Bitte fragen Sie unser Team.

Die Gerichte auf der Speisekarte des Restaurants Dolcevita weisen auf das Vorhandensein möglicher Lebensmittelallergene hin.
Die Zahlen neben jedem Gericht verweisen auf das Allergen mit der entsprechenden Referenznummer. Wir bitten unsere geschätzten Gäste, diese Übersicht zu beachten und unser Personal über etwaige Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten zu informieren.
Unser Team steht Ihnen für Fragen jederzeit gerne zur Verfügung.



STRADA LUIGI CARLO FARINI 16/B
43121 PARMA

INFO@DOLCEVITAPARMA.IT