

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.

Les Trésors de la Mer

ENTRÉES

CHICCA DI MARE* *15*
Salade de poulpe, crevettes, seiches et tendres calamars, servie avec des légumes croquants.

CALAMARI ALLA DIAVOLA* *13*
Calamars délicatement saisis à la poêle puis cuisinés dans une sauce tomate italienne « Mutti », olives de Ligurie, câpres et sauce du chef légèrement relevée.

CROSTONE DEL MAR CANTABRICO *12*
Grande tranche de notre pain maison, grillée et croustillante, garnie d'une crémeuse stracciatella des Pouilles, de fins anchois Rizzoli de la mer Cantabrique à l'huile d'olive bio et de tomates cerises marinées rôties au four.

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

SEPPIE NELL'ORTO* *12*
Fine julienne de seiche tendre, sautée avec des petits légumes frais du potager.

COZZE IN BIANCO *12*
Moules fraîches sautées à la poêle à l'huile d'olive vierge extra et au poivre noir.

PREMIERS PLATS

TORTELLI DI PATATE, COZZE E POMODORINI* *16*
Tortelli de pâtes fraîches farcis aux pommes de terre, avec moules et tomates cerises fraîches.

RISOTTO AI PREZIOSI DI MARE* *16*
Risotto blanc (sans tomate) aux calamars, poulpe, seiches et moules fraîches, aux saveurs intenses et méditerranéennes.

PACCHERI E CALAMARI* *15*
Paccheri de Gragnano IGP aux tendres calamars sautés dans une sauce tomate italienne « Mutti », tomates cerises fraîches, olives de Ligurie et feuilles de basilic.

SPAGHETTONE ALLE ALICI RIZZOLI *12*
Gros spaghetti Rummo aux anchois traditionnels « Rizzoli » légèrement pimentés et crumble croustillant de taralli des Pouilles.

À DÉCOUVRIR

RISOTTO DOLCEVITA* *22*
Risotto à la tomate italienne « Mutti », crevettes caramélisées et burratina des Pouilles, oignon rouge à l'aigre-douce et fruit de la passion.



PLATS PRINCIPAUX

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

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

CUOR DI SALMONE* *20*
Délicat filet de saumon cuit à basse température, sauce 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 vierge extra.

Les Classiques de la Tradition

ENTRÉES

CROSTONE PARMIGIANO *10*
Pain maison grillé, nappé d'une délicate fondue de Parmigiano Reggiano AOP 24 mois et de Coppa di Parma IGP.

MELANZANA MEDITERRANEA* *12*
Délicieux chausson d'aubergines grillées au cœur de mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano AOP 24 mois et sauce tomate au basilic.

FLAN DEL CONTADINO* *12*
Délicat flan de pommes de terre et d'artichauts cuit lentement au four, pignons de pin et crème de Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

POLENTA E TARTUFO *12*
Polenta moelleuse à la truffe, enrobée d'une onctueuse fondue de Parmigiano Reggiano, selon la tradition émilienne.

ORI DI PARMA *13* XL *19 (à partager)*
Sélection spéciale de charcuteries de Parme de l'Antica Salumeria Rossi: Prosciutto di Parma AOP 24 mois, Salame di Felino IGP et Culaccia di Parma (partie noble de la cuisse, affinée avec sa couenne).



À déguster avec :
- ***Parmigiano Reggiano AOP 24 mois +4***
- ***…et notre focaccia nature maison +3,5***

PREMIERS PLATS

RISOTTO GIUSEPPE VERDI* *14*
Le risotto du « Maestro », préparé selon la recette traditionnelle avec asperges, cèpes et Prosciutto di Parma AOP 24 mois, lié à l'authentique Parmigiano Reggiano de Parme.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA* *13*
Pâtes aux œufs, crème délicate de ricotta, épinards sautés et Prosciutto di Parma AOP 24 mois.

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* *13*
Pâtes fraîches aux œufs farcies de ricotta et de blettes, ou de potiron, au beurre italien et au Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

PAPPARDELLA REALE *16*
Pâtes aux œufs, cèpes, truffe noire et Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

TAGLIOLINO DEL BOSCO *13*
Tagliolini aux œufs, savoureux ragoût de saucisse, cèpes et Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

SINFONIA D'AUTUNNO* *13*
Risotto crémeux au potiron, gorgonzola AOP, noix et Parmigiano Reggiano de premier choix.

PLATS PRINCIPAUX

À DÉCOUVRIR

MAIALINO GOLOSO* *17*
Tendre filet de porc italien farci au Prosciutto di Parma AOP 24 mois, courgettes poêlées à l'ail et au persil et Parmigiano Reggiano, servi avec des pommes de terre rôties.



COTOLETTA ALLA BOLOGNESE* *19*
Escalope de veau panée croustillante à la bolonaise, nappée de Prosciutto di Parma AOP 24 mois et d'une onctueuse crème de Parmigiano Reggiano.

LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO* *15*
Boulettes traditionnelles 100 % bœuf italien, mijotées dans une sauce tomate « Mutti » au basilic frais.

MAXI HAMBURGER DOLCEVITA* *19*
Hamburger de 270 g de bœuf Fassona du Piémont dans une ciabatta artisanale maison, tomate fraîche et salade ; mayonnaise servie à part.

ACCOMPAGNEMENTS

Spinaci al burro* (épinards au beurre) *6*
Patate arrosto (pommes de terre rôties) *5*
Insalata mista (salade composée) *5*
Verdure grigliate (légumes grillés) *6*

NOS PIZZAS D'EXCEPTION

DEL BRIGANTE *18*
Sauce tomate italienne « Mutti », tomates cerises marinées rôties au four, burratina des Pouilles, cèpes, Culaccia di Parma de l'Antica Salumeria Rossi.

PROSCIUTTO CRUDO DOP *14*
Sauce tomate italienne « Mutti », mozzarella fior di latte, Prosciutto di Parma AOP 24 mois, sélection Antica Salumeria Rossi.

LEO *12*
Sauce tomate italienne « Mutti », stracciatella des Pouilles, tomates cerises marinées rôties au four, basilic et huile d'olive vierge extra.

GINEVRA *12*
Sauce tomate italienne « Mutti », mozzarella fior di latte, brie, jambon cuit italien « Alta Qualità » (qualité supérieure), olives.

DOLCEVITA *13*
Sauce tomate italienne « Mutti », pesto au basilic, mozzarella fior di latte, tomates cerises marinées rôties au four, copeaux de Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

VITTORIA *13*
Pizza blanche (sans tomate) à la mozzarella fior di latte, aux cèpes et au parfum de truffe.

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE *14*
Sauce tomate italienne « Mutti », mozzarella fior di latte, fins anchois Rizzoli de la mer Cantabrique à l'huile d'olive bio, tomates datterini jaunes et rouges, olives de Ligurie et basilic.

CUORE DI ZUCCA* *12*
Base blanche, mozzarella, crème de potiron, saucisse et scamorza fumée. L'automne à chaque bouchée.

MARTY *16*
Sauce tomate italienne « Mutti », Mozzarella di Bufala Campana AOP, olives de Ligurie, tomates datterini rouges, roquette, Prosciutto di Parma AOP 24 mois de l'Antica Salumeria Rossi (garniture ajoutée après cuisson).

LA 5 FORMAGGI *12*
Pizza blanche au brie, mozzarella, gorgonzola AOP, fontina et scamorza fumée.

NOS PIZZAS TRADITIONNELLES... REVISITÉES

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

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

FOUR SEASONS *12*
Sauce tomate italienne « Mutti », mozzarella fior di latte, jambon cuit italien « Alta Qualità », olives de Ligurie, champignons de Paris frais, quartiers d'artichauts.

DALL'ORTO *9*
Sauce tomate italienne « Mutti », mozzarella, légumes variés du potager.

BUFALINA TOP *12*
Sauce tomate italienne « Mutti », Mozzarella di Bufala Campana AOP, basilic frais ajouté après cuisson et huile d'olive vierge extra.

COPPA E FUNGHI *11*
Pizza blanche à la mozzarella, aux cèpes et à la Coppa di Parma IGP.

LUCIFERO *11*
Sauce tomate italienne « Mutti », mozzarella fior di latte, spianata piquante de Calabre et huile pimentée maison.

MONTANARA *12*
Pizza blanche à la saucisse, provola fumée et champignons de Paris frais.

Spécialité !

I PANCIOTTI

Pain croustillant de notre fabrication, à longue fermentation, garni d'ingrédients sélectionnés.



PREZIOSO *14*
Culaccia de l'Antica Salumeria Rossi et stracciatella des Pouilles.

COPPA D'ORO *10*
Coppa di Parma IGP, aubergines grillées et scamorza fumée.

COTTO E GRIGLIATO *12*
Jambon cuit italien « Alta Qualità », courgettes grillées et brie.

PARMA *14*
Prosciutto di Parma AOP 24 mois, sélection Salumificio Rossi, et copeaux de Parmigiano Reggiano AOP 24 mois.

SANTO *12*
Spalla cotta di San Secondo (épaule de porc cuite, spécialité de la campagne de Parme), brie et confiture de poires. Conçu pour sublimer le goût traditionnel de ce précieux produit parmesan.

TRADIZIONALE *13*
Pesto di cavallo (viande de cheval crue hachée et assaisonnée, tradition de Parme), courgettes grillées, câpres et mayonnaise.

RENDEZ VOTRE PIZZA LUXE

Prosciutto di Parma 24 mois « Antica Salumeria Rossi » +5,5
Burratina des Pouilles +5,5
Fins anchois de la mer Cantabrique « Rizzoli » +5

ÉTIRÉE

Pizza Tirata – format XL +3,5

CHOISISSEZ VOTRE PÂTE

Complète +1,5
Tegamino (pâte épaisse cuite en poêle) +2,5

Grâce à une sélection rigoureuse des farines et à une lente fermentation, notre pâte est légère, digeste et croustillante.
Nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits du terroir pour sublimer les saveurs de nos pizzas.



BIÈRES EN BOUTEILLE 0,33 L

Beck's *5*

Ichnusa Non Filtrata (non filtrée) *5*

Ceres *6*

Corona *5*

Tennent's Super *6*

Bière artisanale Volpe Bionda *7*

Bière artisanale Orsa Ambrata *7*

BIÈRES PRESSION

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*



VINS BLANCS AU VERRE

Malvasia *5*

Vermentino *5*

Pinot Grigio *6*

Ribolla Gialla *6*

Gewürztraminer *6,5*



VINS ROUGES AU VERRE

Lambrusco *5*

Montepulciano d'Abruzzo *5*

Chianti Classico *6*

Valpolicella Ripasso *6,5*

Primitivo di Manduria *6*

BULLES AU VERRE

Prosecco DOC Treviso *6*

Franciacorta Brut ou Satèn *7*

Trento DOC *7*

Franciacorta Rosé *7*

BOISSONS SANS ALCOOL

Eau minérale plate « Panna » ou gazeuse « S.Pellegrino » 0,75 l *3*

Eau minérale plate « Panna » ou gazeuse « S.Pellegrino » 0,50 l *2*

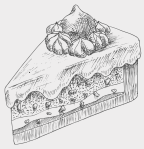
Coca-Cola 0,33 l *3,5*

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

Fanta 0,33 l *3,5*

Sprite 0,33 l *3,5*

Découvrez notre cocktail bar : demandez à notre équipe le cocktail idéal pour accompagner votre plat ou terminer votre repas en beauté. Demandez notre carte des cocktails.







POUR FINIR EN DOUCEUR

DOLCE BRIVIDO* *6*
Glace à la crème (crema italienne), avec griottes amarena, copeaux de chocolat noir ou de chocolat blanc.

SBRISOLONA E MASCARPONE* *7*
La traditionnelle sbrisolona, gâteau sablé friable aux amandes, accompagnée d'une crème au mascarpone maison.

TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO* *6*
Tiramisù classique à la crème de mascarpone et copeaux croquants de chocolat noir.

TORTA COCCO E NUTELLA* *7*
Délicieux gâteau au chocolat fourré au Nutella et saupoudré de noix de coco.

SOFFICE DOLCEZZA *5*
Crème au mascarpone maison avec griottes amarena, copeaux de chocolat noir ou de chocolat blanc.

TORTA DI MELE E GELATO* *6*
Moelleux gâteau aux pommes servi tiède, accompagné d'une glace à la crème.

Café expresso *1,5*

Amari et digestifs (liqueurs italiennes aux herbes) *4*





COUVERT : *3*

Couvert offert pour le service dans nos salles intérieures.

Pour toute information, adressez-vous à notre équipe. Le registre des ingrédients et des allergènes alimentaires est disponible sur demande. Tous les prix sont indiqués en euros.
** Le plat contient un ou plusieurs ingrédients surgelés à l'origine ou congelés sur place au moyen d'une cellule de refroidissement rapide.*

SEE OUR MENU IN OTHER LANGUAGES

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales, à l'exception :
a) des sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose, et produits dérivés, pour autant que la transformation qu'ils ont subie ne soit pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés ;
b) des maltodextrines à base de blé et produits dérivés, dans les mêmes conditions ;
c) des sirops de glucose à base d'orge ;
d) des céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les liqueurs et autres boissons alcoolisées.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Œufs et produits à base d'œufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception :
a) de la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
b) de la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées et produits dérivés, pour autant que la transformation qu'ils ont subie ne soit pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés ;
b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophérol naturel et du succinate de D-alpha-tocophérol naturel dérivés du soja ;
c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales provenant du soja ;
d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales provenant du soja.

7. Lait et produits à base de lait, y compris le lactose, à l'exception :
a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les liqueurs et autres boissons alcoolisées ;
b) du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia) et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les liqueurs et autres boissons alcoolisées.

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques.

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

ENTRÉES
Ori di Parma et Ori di Parma avec copeaux de 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)

PREMIERS PLATS
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)

PLATS PRINCIPAUX
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)

PIZZAS D'EXCEPTION
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)

PIZZAS TRADITIONNELLES
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 ET SANDWICHS
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)

SUPPLÉMENTS PIZZAS, SALADES, PLATS FROIDS ET ACCOMPAGNEMENTS
Pâte complète et pâte tegamino (1)
Burrata (7)
Anchois de la mer Cantabrique (4-14)
Spinaci al burro (épinards au beurre) (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 (pommes de terre rôties) (1-5-8)
Verdure grigliate (légumes grillés) – gril commun (1-4-14)
Insalata mista (salade composée) – plan de travail commun (1-4-14)
Condiments – vinaigre, crème balsamique (10-12)
Patate fritte – friteuse commune (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 (demandez à notre équipe)

MENU DU JOUR ET AUTRES PLATS
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)

Plat du jour : demandez à notre équipe.

Les plats figurant au menu du restaurant Dolcevita signalent la présence d'éventuels allergènes alimentaires.
Les numéros placés à côté de chaque plat renvoient à l'allergène correspondant au numéro de référence. Nous prions notre aimable clientèle de prendre connaissance de ce document récapitulatif et de signaler au personnel toute allergie ou intolérance alimentaire.
Notre équipe reste à votre disposition pour tout renseignement.



STRADA LUIGI CARLO FARINI 16/B
43121 PARMA

INFO@DOLCEVITAPARMA.IT