


# 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.

# I Tesori del Mare

## ANTIPASTI

**CHICCA DI MARE*** *15*
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 italiano "Mutti", olive liguri, capperi e salsa dello chef leggermente piccante.

**CROSTONE DEL MAR CANTABRICO** *12*
Crostone di pane fatto in casa, grigliato e croccante, con cremosa stracciatella pugliese, pregiate alici Rizzoli del Mar Cantabrico in olio biologico e pomodorini marinati al 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*** *12*
Tenera julienne di seppie saltata con verdurine fresche dell'orto.

**COZZE IN BIANCO** *12*
Sauté di cozze fresche saltate in padella con olio extravergine di oliva e pepe nero.

## IN PRIMIS

**TORTELLI DI PATATE, COZZE E POMODORINI*** *16*
Tortelli di pasta fresca ripieni di patate, con cozze e pomodorini freschi.

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

**PACCHERI E CALAMARI*** *15*
Pasta di Gragnano IGP con teneri calamari saltati in padella in salsa di pomodoro italiano "Mutti", pomodorini freschi, olive liguri e foglie di basilico.

**SPAGHETTONE ALLE ALICI RIZZOLI** *12*
Spaghettone Rummo con alici "Rizzoli" tradizionali leggermente piccanti e croccante di tarallo pugliese.

## DA PROVARE

**RISOTTO DOLCEVITA*** *22*
Risotto al pomodoro italiano "Mutti" 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, con fonduta delicata di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e coppa di Parma IGP.

**MELANZANA MEDITERRANEA*** *12*
Delizioso fagottino di melanzane grigliate con cuore di mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi e sugo al basilico.

**FLAN DEL CONTADINO*** *12*
Delicato tortino di patate e carciofi cotto lentamente al forno con pinoli e crema di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi.

**POLENTA E TARTUFO** *12*
Polenta morbida al tartufo, avvolta da cremosa fonduta di Parmigiano Reggiano della tradizione emiliana.

**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*

## 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.

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

**TORTELLI DELLA TRADIZIONE*** *13*
Pasta all'uovo fresca, ripiena di ricotta ed erbette o di zucca, conditi con burro italiano e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi.

**PAPPARDELLA REALE** *16*
Pasta all'uovo con funghi porcini, tartufo nero, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi.

**TAGLIOLINO DEL BOSCO** *13*
Tagliolino all'uovo con gustoso ragù di salsiccia, funghi porcini e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi.

**SINFONIA D'AUTUNNO*** *13*
Risotto cremoso alla zucca con gorgonzola DOP, noci e Parmigiano Reggiano della migliore selezione.

## E INOLTRE...

### DA PROVARE

**MAIALINO GOLOSO*** *17*
Tenerissimo filetto di maiale italiano farcito con Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, zucchine trifolate e Parmigiano Reggiano, con patate al forno.



**COTOLETTA ALLA BOLOGNESE*** *19*
Tradizionale cotoletta di vitello croccante con prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi e morbida crema al Parmigiano Reggiano.

**LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO*** *15*
Tradizionali polpette di manzo 100% italiano cotte in sughetto di pomodoro "Mutti" e basilico fresco.

**MAXI HAMBURGER DOLCEVITA*** *19*
Hamburger di fassona piemontese da 270 g in ciabattina artigianale fatta in casa, con pomodoro fresco, insalata e maionese servita a parte.

## CONTORNI

**Spinaci al burro*** *6*
**Patate arrosto** *5*
**Insalata mista** *5*
**Verdure grigliate** *6*

## 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.

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

**LEO** *12*
Salsa di pomodoro italiano "Mutti", stracciatella pugliese, pomodorini marinati in forno, basilico e olio extravergine di oliva.

**GINEVRA** *12*
Salsa di pomodoro italiano "Mutti", mozzarella fior di latte, brie, prosciutto cotto italiano "Alta Qualità", olive.

**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.

**VITTORIA** *13*
Bianca con mozzarella fior di latte, funghi porcini e profumo di tartufo.

**CANTABRICA RIZZOLI DELUXE** *14*
Salsa di pomodoro italiano "Mutti", mozzarella fior di latte, pregiate alici Rizzoli del Mar Cantabrico in olio biologico, pomodorini datterini gialli e rossi, olive liguri e basilico.

**CUORE DI ZUCCA*** *12*
Mozzarella, crema di zucca, salsiccia e scamorza affumicata su base bianca. L'autunno in ogni morso.

**MARTY** *16*
Salsa di pomodoro italiano "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).

**LA 5 FORMAGGI** *12*
Bianca, brie, mozzarella, Gorgonzola DOP, fontina, scamorza affumicata.

## LE PIZZE TRADIZIONALI...MA NON TROPPO

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

**NAPOLI DOC** *12*
Salsa di pomodoro italiano "Mutti", mozzarella, alici Rizzoli tradizionali in salsa piccante, origano.

**FOUR SEASONS** *12*
Salsa di pomodoro italiano "Mutti", mozzarella fior di latte, prosciutto cotto italiano "Alta Qualità", olive liguri, funghi champignon freschi, spicchi di carciofi.

**DALL'ORTO** *9*
Salsa di pomodoro italiano "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** *11*
Bianca, mozzarella, funghi porcini, Coppa di Parma IGP.

**LUCIFERO** *11*
Salsa di pomodoro italiano "Mutti", mozzarella fior di latte, spianata piccante calabrese e olio piccante della casa.

**MONTANARA** *12*
Bianca con salsiccia, provola affumicata e funghi champignon freschi.

*Specialità!*

## I PANCIOTTI

*Pane croccante di nostra produzione a lunga lievitazione farcito con ingredienti selezionati.*



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

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

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

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

**SANTO** *12*
Spalla cotta di San Secondo, brie e confettura di pere. Ideato per esaltare il gusto tradizionale del prelibato salume parmigiano.

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

## RENDI LA TUA PIZZA LUXURY

*Crudo di Parma 24 mesi "Antica Salumeria Rossi" +5,5*
*Burratina Pugliese +5,5*
*Pregiate Alici del Cantabrico "Rizzoli" +5*

## LA TIRATA

*Pizza Tirata - XL +3,5*

## SCEGLI IL TUO IMPASTO

*Integrale +1,5*
*Tegamino alta +2,5*

*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!*



## BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 l

**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 0,2 l** *3,5*

**Birra alla spina Bitburger Pils 0,4 l** *5*

**Birra alla spina CREW Republic IPA 0,3 l** *6*

**Birra alla spina Weiss Benediktiner 0,3 l** *4,5*

**Birra alla spina Weiss Benediktiner 0,5 l** *6,5*



## VINI BIANCHI AL CALICE

**Malvasia** *5*

**Vermentino** *5*

**Pinot Grigio** *6*

**Ribolla Gialla** *6*

**Gewürztraminer** *6,5*



## VINI ROSSI AL CALICE

**Lambrusco** *5*

**Montepulciano d'Abruzzo** *5*

**Chianti Classico** *6*

**Valpolicella Ripasso** *6,5*

**Primitivo di Manduria** *6*

## BOLLICINE AL CALICE

**Prosecco DOC Treviso** *6*

**Franciacorta Brut o Satèn** *7*

**Trento DOC** *7*

**Franciacorta Rosé** *7*

## BIBITE

**Acqua minerale *naturale* "Panna" o *frizzante* "S.Pellegrino" 0,75 l** *3*

**Acqua minerale *naturale* "Panna" o *frizzante* "S.Pellegrino" 0,50 l** *2*

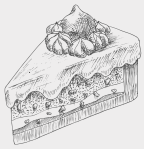
**Coca-Cola 0,33 l** *3,5*

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

**Fanta 0,33 l** *3,5*

**Sprite 0,33 l** *3,5*

*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 alla crema con amarene o scaglie di cioccolato fondente o cioccolato bianco.

**SBRISOLONA E MASCARPONE*** *7*
La tradizionale torta sbrisolona alle mandorle, accompagnata da crema al mascarpone fatta in casa.

**TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO*** *6*
Tiramisù classico con crema al mascarpone con croccanti scaglie di cioccolato fondente.

**TORTA COCCO E NUTELLA*** *7*
Deliziosa torta al cioccolato farcita con Nutella e polvere di cocco.

**SOFFICE DOLCEZZA** *5*
Crema al mascarpone fatta in casa con amarene o scaglie di cioccolato fondente o cioccolato bianco.

**TORTA DI MELE E GELATO*** *6*
Soffice torta di mele calda accompagnata da gelato alla crema.

**Caffè** *1,5*

**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.*
** Il piatto contiene uno o più ingredienti surgelati all'origine o congelati in loco mediante abbattitore.*

**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, purché 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, purché 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, purché 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 D-alfa 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**, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (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 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)

**PRIMI PIATTI**
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)

**SECONDI PIATTI**
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)

**LE PIZZE D'ECCELLENZA**
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)

**LE PIZZE TRADIZIONALI**
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)

**I PANCIOTTI E PANINI**
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)

**AGGIUNTE PIZZE, INSALATE E PIATTI FREDDI E CONTORNI**
Impasto integrale e tegamino alto (1)
Burrata (7)
Alici del Cantabrico (4-14)
Spinaci al burro (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 (1-5-8)
Verdure grigliate (griglia comune) (1-4-14)
Insalata mista (tavolo di lavoro comune) (1-4-14)
Condimenti (aceto, glassa) (10-12)
Patate fritte (friggitrice in comune) (1-2-3-4-5-7-8-14)

**DULCIS IN FONDO**
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 (Chiedere allo Staff)

**MENÙ DEL GIORNO E ALTRI PIATTI**
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 (1-3-7-9-10)
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)

Piatto del giorno CHIEDERE ALLO STAFF

I piatti elencati del Menù del "ristorante Dolcevita" 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