

PER COMINCIARE..



ORI DI PARMA 12

Selezione speciale di salumi di Parma dell' "Antica Salumeria Rossi" prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, salame di Felino IGP, culaccia di Parma.

CULACCIA DI PARMA 14

Culaccia dell' "Antica salumeria Rossi".

*Ottimi da degustare con l'aggiunta di parmigiano reggiano DOP 24 mesi +4
E con la focaccina bianca di nostra produzione +3,5*

CROSTONE PARMIGIANO 10

Pane di nostra produzione grigliato, con fonduta di parmigiano reggiano DOP 24 mesi e coppa di Parma IGP.

TORTINO PRIMAVERA 12

Delicato sformatino di zucchine, ricotta e patate, cotto in forno accompagnato da una gustosa crema di parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

MELANZANA MEDITERRANEA 12

Gustoso fagottino di melanzane grigliate con cuore di mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano DOP 24 mesi e squisito sugo al basilico.

IN PRIMIS...

LASAGNA DI "NONNA GINA"* 13

Sfoglia di pasta fresca con ragù classico alla "bolognese", cotto a fuoco lento per 3 ore, delicata besciamella e parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* 12

Pasta all'uovo fresca ripiena di erbetta, ricotta e parmigiano.

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 parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

RAGUTONE IN BIANCO 12

Classico rigatone "Pastificio Rummo" con ragù bianco di carne di manzo italiano battuto al coltello.

GNOCCHI AI PROFUMI DI PARMA* 13

Teneri gnocchi di patate con prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, julienne di zucchine e parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

RISOTTO DELL'ORTO 12

Risotto con verdure dell'orto mantecato con burro italiano, servito con una cialda croccante di parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA 13

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

E INOLTRE...

FILETTO DI MANZO VECCHIA PARMA 28

Delizioso filetto di manzo irlandese premium con crema di funghi porcini e scaglie di parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

MAIALINO GOLOSO 17,5

Tenero filetto di maialino italiano farcito con prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, zucchine trifolate e parmigiano reggiano DOP 24 mesi, accompagnato dalle nostre deliziose patate al forno al rosmarino.

LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO 16,5

Classiche polpette di manzo italiano cotte in sughetto di pomodoro Mutti e basilico fresco, servite con patate arrosto.

PETTO DI POLLO AI FUNGHI PORCINI* 17,5

Gustoso petto di pollo cotto in padella con funghi porcini.

GRIGLIA LOVERS 25

Pregiata tagliata di filetto di manzo irlandese "Premium" servito con patate arrosto.

CONTORNI

Insalata di stagione 5

Verdure alla griglia 6

Patate al forno 5

COPERTO E SERVIZIO = € 0,00

Al Dolcevita l'ospitalità non ha prezzo...

PER FINIRE IN DOLCEZZA...

FRA...GOLAMISU' 7

Tiramisù con crema al mascarpone, fragole e scaglie di cioccolato bianco.

TORTA COCCO E NUTELLA 6

Deliziosa torta al cioccolato farcita con nutella e polvere di cocco.

SOFFICE DOLCEZZA 5

Golosa crema al mascarpone servita con amarene "Fabbri", scaglie di cioccolato fondente o Nutella.

DOLCE BRIVIDO 6

Gelato fior di latte servito con amarene "Fabbri", scaglie di cioccolato fondente o Nutella.

SORBETTO AL LIMONE 5



SEE OUR MENU IN
OTHER LANGUAGES

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.

LE PIZZE D'ECCELLENZA

DEL BRIGANTE 18,5

Salsa di pomodoro, pomodorini marinati al forno, burratina pugliese, funghi porcini, culaccia di Parma "Antica salumeria Rossi".

PROSCIUTTO CRUDO DOP 14

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi "Antica Salumeria Rossi".

CANATABRICA RIZZOLI DELUXE 15

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pregiate alici "Rizzoli" del Cantabrico in olio EVO biologico, pomodorini datterini gialli e rossi, olive taggiasche e basilico.

AFFUMICATA 14,5

Pomodoro del piennolo del vesuvio DOP, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini confit, funghi porcini e spray al tartufo in olio EVO biologico.

SECONDINA 12,5

Bianca, mozzarella, Spalla cotta di San Secondo P.A.T., brie e carciofini.

ZAN ZAN 12

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, brie, prosciutto cotto "Alta Qualità".

LEO 14,5

Pomodoro del piennolo del vesuvio DOP, burratina pugliese, pomodorini marinati in forno, basilico spray in olio EVO biologico.

NORWAY 17,5

Bianca, mozzarella fior di latte, salmone norvegese affumicato, zucchine grigliate e granella di pistacchi.

GINEVRA 13

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, brie, prosciutto cotto italiano "Alta Qualità", olive taggiasche.

PARIGINA 10

Bianca con mozzarella, spinaci saltati, ricotta fresca e parmigiano reggiano DOP 24 mesi. Per i più golosi consigliamo l'aggiunta di spalla cotta di San Secondo.



LE PIZZE TRADIZIONALI...MA NON TROPPO

LA 5 FORMAGGI 10

Bianca, brie, mozzarella, gorgonzola DOP, fontina, scamorza affumicata.

NAPOLI DOC 12

Salsa di pomodoro, mozzarella, alici "Rizzoli" tradizionali in salsa piccante, origano.

REGINA MARGHERITA 10

Pomodoro del piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella fior di latte, olio EVO e basilico.

FOUR SEASON 12

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto "Alta Qualità", olive taggiasche, funghi champignon freschi, spicchi di carciofi.

DALL'ORTO 9,5

Salsa di pomodoro, mozzarella, verdure miste dell'orto.

BUFALINA TOP 13

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, Basilico spray in olio EVO biologico.

COPPA E FUNGHI 10

Bianca, mozzarella, funghi porcini, coppa di Parma IGP.

LUCIFERO 10

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante e salsa piccante della casa.

WINERY

Vini bianchi al calice

Pinot grigio 5
Ribolla gialla 5
Falanghina 5
Malvasia 5
Sauvignon 6

Vini rossi al calice

Chianti 5
Bordeaux 6
Montepulciano D'Abruzzo 5
Lambrusco 5
Valpolicella Ripasso 6

Bollicine al calice

Prosecco DOC Treviso 5
Franciacorta Brut 7
Franciacorta Satèn 7
Franciacorta Rosè 7
Trento DOC 6,5

BIBITE

Acqua minerale Sanpellegrino 0,75lt 3

Acqua minerale Sanpellegrino 0,50lt 2

Bibite 4



SEE OUR MENU IN
OTHER LANGUAGES

BIRRE

Birre in bottiglia

Beck's 5
Ichnusa non filtrata 5
Ceres 5
Corona 5
Tennent's super 5
Messina cristalli di sale 5
Birra artigianale "Volpe" Bionda 6
Birra artigianale "Orsa" Ambrata 6,5

Birre alla spina

Birra alla spina Bitburger Pils 0,2lt 3,50
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

COPERTO E SERVIZIO = € 0,00

Al Dolcevita l'ospitalità
non ha prezzo...

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.