

D O L C E V I T A

RESTAURANT - PIZZERIA - COCKTAIL BAR



ZUM STARTEN... ODER ZUM TEILEN

CROSTONE PARMIGIANO 10

Gegrilltes Brot aus eigener Herstellung, dazu Fondue zarter Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate und Coppa di Parma IGP.

MELANZANA MEDITERRANEA* 12

Leckeres Päckchen gegrillte Auberginen mit Herz Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate und Basilikumsauce.

ORI DI PARMA 12 XL 18 (da condividere)

Besondere Auswahl an Parma-Wurstwaren von „Antica „Salumeria Rossi“ Rohschinken aus Parma g.U 24 Monate, Salami Felino IGP, Parma Culaccia.



AVOCADO TOAST 12

Gegrilltes Vollkornbrot, Avocado-creme, Lachs Norwegisches geräuchertes „Premium“ und Ei

GAMBERONI AGRUMATI* 15

SKöstliche argentinische Garnelen, gekocht und eschält Julienne vom Fenchel mit Orange und Chefvinaigrette.

BACCALA' MODO NOSTRO 13

Kabeljaufiletsalat mit Basilikumcreme, Rinderherztomate und Salzkartoffeln.

DELIZIA DEL PESCATORE 13

Leckeres Souté auf Basis italienischer Muscheln und Venusmuscheln serviert mit hausgemachten knusprigen Brotcroûtons.

Kleine Köstlichkeiten zum Teilen...

COCCOLE VEG* 7 *New!*

Köstliche vegetarische Krokettchen gefüllt mit Zucchini und Käse, serviert mit einer delikaten Joghurtsauce.

ERSTGERICHTE

RISOTTO GIUSEPPE VERDI 14

Risotto del „Maestro“, zubereitet nach alten Traditionen, Traditionell mit Spargel, Steinpilzen und Schinken roher Parma DOP, 24 Monate gereift, mit Sahne Parmigiano Reggiano DOP, 24 Monate gereift.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA 13

Eier-Tagliatelle mit zarter Ricotta-creme, Spinat Rohschinken aus Parma DOP, sautiert, 24 Monate gereift.

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* 12

Frische Eier-Tagliatelle gefüllt mit Ricotta und aromatischen Kräutern oder Kürbis, gewürzt mit italienischer Butter und Parmesan DOP 24 Monate.

RAGUTONE IN BIANCO 12

Klassischer Rigatone im „Pastificio Rummo“ mit Ragù Italienisches weißes Rindfleisch, mit einem Messer geschnitten.

PACCHERI E CALAMARI* 16

Paccheri di Gragnano gewürzt mit frische Kirschtomaten und zarte Calamari, Taggiasca-Oliven und frisches Basilikum.

SPAGHETTI DI MARE* 16

Spaghetti „Rummo“ mit Venusmuscheln, Muscheln, Garnelen, in Tomatensauce und frischem Basilikum.

GAMBERI E BOTTARGA* 15

Kurze Tagliatelle aus dem Labor „Rummo“. Zucchini, geschälte Garnelen, Bottarga und Zitronenschale.

VERSUCHEN

RISOTTO DOLCEVITA* 22

(mindestens 2 Personen)

Risotto mit Soße Kirschtomaten, Garnelen karamellisiert, Zwiebel bittersüßes Rot, Burrata Apulisch und Passionsfrucht.



UND DANN...

FILETTO "VECCHIA PARMA" 28

Köstliches „Premium“ irisches Rinderfilet mit Steinpilzcreme und Flocken von 24 Monate gereiftem DOP Parmigiano Reggiano.

GRIGLIA LOVERS 25

Fein geschnittenes irisches Rinderfilet „Premium“, serviert mit Bratkartoffeln.

POLLO ALL'ARANCIA* 15

Zarte, in der Pfanne gegarte Hähnchenbrust mit italienischer Blond-Orangen-Sauce.

VERSUCHEN

MAIALINO GOLOSO 17,5

Sehr zartes gefülltes italienisches Schweinefilet mit Parma DOP-Rohschinken, 24 Monate gereift, sautierte Zucchini und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

BRANZINO ALLE ERBE AROMATICHE* 18

Zartes frisches Wolfsbarschfilet, in der Pfanne mit aromatischen Kräutern und gewürfelm Gartengemüse gegart.

MARE DORATO* 18

Appetitlich gebratene Calamari und Garnelen, begleitet von Limettenmayonnaise.



SALATE UND KALTE GERICHTE

VITELLO TONNATO* 15

Sehr zartes Kalbsfilet, bei niedriger Temperatur gegart Hausgemachte Thunfischsauce vom Küchenchef.

POLLASTRELLA* 14,5

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet, grüner Salat, Fenchel, Apfel, Walnüsse und Sonnenblumenkerne, Kräutermayonnaise aromatisch.

CAPRESE AI 3 POMODORI 15

Büffelmozzarella DOP aus Kampanien, Datterini-Kirschtomaten Gelb und Rot, Kirschtomaten, frisches Basilikum und Carasau-Brot.

OMEGA 3 15

Premium geräucherter norwegischer Lachs, Burrata Apulischer grüner Salat und Walnüsse.

BEILAGEN

Spinat mit Butter* 6

Ofenkartoffeln 5

Gemischter Salat 5

Gegrilltes Gemüse 6



SIEHE UNSERE
MENÜ IN ANDEREN
SPRACHEN

DECKUNG UND SERVICE = € 0,00

Bei Dolcevita ist Gastfreundschaft
unbezahlbar ...

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an das Personal. Das Buch der Zutaten und Lebensmittelallergene ist verfügbar. Alle Preise sind in Euro angegeben.

*Einige Zutaten sind je nach Jahreszeit möglicherweise gefroren oder wurden dem Schnellkühlverfahren unterzogen.

DIE PIZZAS DER EXZELLENZ

DEL BRIGANTE 18,5

Tomatensauce, im Ofen marinierte Kirschtomaten, apulische Burratina, Steinpilze, "Antica Salumeria Rossi" Culaccia di Parma.

PROSCIUTTO CRUDO DOP 14

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Parmaschinken DOP 24 Monate „Antica Salumeria Rossi“ Selektion.

LEO 14,5

Piennolo del Vesuvio DOP-Tomate, Stracciatella aus Apulien, im Ofen marinierte Kirschtomaten, Basilikum Spray in Bio-Olivenöl extra vergine.

GINEVRA 13

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Brie, italienischer Kochschinken „High quality“, Taggiasca-Oliven.

DOLCEVITA 12

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, pesto di basilico, mozzarella fior di latte, pomodorini marinati in forno, granella di noci.

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE 15

Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pregierte alici "Rizzoli" del Mar Cantabrico in olio biologico, pomodorini datterini gelb und rot, olive taggiasche und basilico.

FAVOLA 15

Bianca, "Favola" Mortadella in Rinde, Fior di Latte Mozzarella, cremiger Stracchino, Pistazienkörner und Birnenkompott.

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.

DEL BOSCO 12

Mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso di Treviso, noci.

ZAN ZAN 12

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

MARTY 15

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, olive taggiasche, pomodori datterini rot, rucola, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi "Antica Salumeria Rossi" - tutto fuori cottura.

NORWAY 17,5

Bianca, mozzarella fior di latte, salmone norwegisch affumicato, zucchini gegrillte und granella di pistacchi.

AFFUMICATA 14,5

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini confit, funghi porcini und spray al tartufo in olio extra vergine di oliva biologico.

SECONDINA 12,5

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

TRADITIONELLE PIZZAS... ABER NICHT ZU VIEL

LA 5 FORMAGGI 10

Weiß, Brie, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Fontina, geräucherter Scamorza.

NAPOLI DOC 12

Tomatensauce, Mozzarella, traditionelle „Rizzoli“-Sardellen in scharfer Sauce, Oregano.

REGINA MARGHERITA 10

Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra und Basilikum.

FOUR SEASONS 12

Tomatensalsa, Mozzarella Fior di Latte, italienischer Schinken „Alta Qualità“, Taggiasca-Oliven, frische Champignons, Kartoffelpizza.

DALL'ORTO 9,5

Tomatensalsa, Mozzarella und Kräuterstreusel.

BUFALINA TOP 13

Tomatensalsa, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilikum, mit nativem Bio-Olivenöl extra besprüht.

COPPA E FUNGHI 10

Bianca, Mozzarella, Steinpilze, Coppa di Parma IGP.

LUCIFERO 10

Tomatensalsa, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami und scharfe Haussalsa.

PANCIOTTI *Spezialität!*

Knuspriges Brot unserer Produktion mit langem Sauerteig und gefüllt mit leckeren Zutaten

PREZIOSO 14

Culaccia „Antica Salumeria Rossi“, apulische Burratina und Trüffelspray in nativem Bio-Olivenöl extra.

COPPA D'ORO 10

Coppa di parma IGP, melanzane gegrillte, scamorza affumicata und salsa ai fichi.

COTTO E GRIGLIATO 10

Italienisch gekochter Schinken "High Quality", gegrillte Zucchini und Brie.

SANTO 12

Spalla Cotta di San Secondo, Brie und Patisserie. Idee, den traditionellen Geschmack der vorgegarten Parmesanwurst zu verfeinern.

BOLOGNA DOC 12

Mortadella in Feigensoße „Favola“, Stracchino, Pistaziengranulat und Petersilienkompost.



TRADIZIONALE 12

Pferdepesto, gegrillte Zucchini, Kapern und Maisonette mit Wasabi.

PARMA 14

Roher Parmaschinken DOP 24 Monate, Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate gerieben und gerieben.

NORDICO 13

Norwegischer Lachs mit gesalzenem Rucola und Maiskolben mit Limette.

MACHEN SIE IHRE PIZZA LUXUS +3,50

+ Roher Parmaschinken 24 Monate „Antica Salumeria Rossi“
+ Burratina aus Apulien
+ Kostbare Sardellen der kantabrischen "Rizzoli"

WÄHLEN SIE IHREN EIGENEN TEIG

+3,50 HIGH TEGAMINO
(rising of 60 hours)
+ 2 Integral
+ 3,50 Pizza Tirata - XL

TOMATE +

+1.5 Fügen Sie Ihrer Lieblingspizza die köstliche Tomate Piennolo del Vesuvio DOP hinzu

Nach einer sorgfältigen Auswahl des Mehls und dank des langsamen Aufgehens erhalten wir unseren Teig, der leicht, bekömmlich und knusprig ist. Wir wählen für Sie die besten lokalen Produkte aus, um den Geschmack unserer Pizzen zu unterstreichen!



FLASCHENBIER 0,33LT

- Beck's 5
- Ungefiltertes Ichnusa 5
- Ceres 5
- Corona 5
- Tennent's super 5
- Messina-Salzkristalle 5
- „Volpe“ Bionda Craft-Bier 6
- „Orsa“ bernsteinfarbenes Craft-Bier 6,5

BIER AN DER SCHUBLADE

- Bitburger Pils Fassbier 0,2lt 3,5
- Bitburger Pils Fassbier 0,4lt 5
- Fassbier der Crew Ipa Republic 0,3lt 6
- Benediktiner Weiss Fassbier 0,3lt 4,5
- Benediktiner Weiss Fassbier 0,5lt 6,5



WEISSWEINE IM GLAS

- Pinot Grigio 5
- Ribolla Gialla 5
- Sauvignon 6
- Malvasia 5
- Falanghina 5



ROT WEINE IM GLAS

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

BLASEN AM GLAS

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

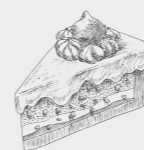
GETRÄNKE

- Sanpellegrino stilles oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser 0,75lt 3
- Sanpellegrino stilles oder kohlenensäurehaltiges Mineralwasser 0,50l 2



- Coca cola 0,33lt 4
- Coca cola zero 0,33lt 4
- Fanta 0,33lt 4
- Sprite 0,33lt 4

Wenn Sie einen Aperitif oder Ihren Lieblingscocktail wünschen, können Sie sich an unser Personal wenden, das Ihnen gerne weiterhilft ...



ZUM ABSCHLUSS...INSÜSSE

- DOLCE BRIVIDO** 6
Fior di Latte-Eis, serviert mit Amarene „Fabbri“, dunklen Schokoladenflocken oder Nutella Ihrer Wahl statt Sbrisolona und Zabaglione.
- SOFFICE DOLCEZZA** 5
Köstliche Mascarponecreme serviert mit „Fabbri“-Kirschen, dunkle Schokoladenflocken oder Nutella.
- FRA...GOLAMISU'** 7
Tiramisu mit Mascarponecreme, Erdbeeren und weißen Schokoladensplittern.

- TORTA COCCO E NUTELLA** 6
Köstlicher Schokoladenkuchen gefüllt mit Nutella und Kokosnusspulver.
- NY CHEESECAKE** 6
Kuchen mit knusprigem Keksboden, zartem Frischkäse, im Ofen gebacken und mit Beerencoulis überzogen.
- FRAGOLE FRESCHE** 6,5
- SORBETTO AL LIMONE** 5

DESSERT-UND VERDAUUNGSWEINE

- Passito-Wein aus Pantelleria 6
- Feiner Rubin Porto Sandeman 5
- Bitterstoffe und Digestifs 4



SIEHE UNSERE
MENÜ IN ANDEREN
SPRACHEN

NAHRUNGSMITTELALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Getreide, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und daraus gewonnene Produkte, ausgenommen:

- Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose, und Folgeprodukte, sofern das Verfahren nicht sofort den Grad der Allergenität erhöht, der von der EFSA für das Grundprodukt, aus dem sie gewonnen werden, bewertet wurde;
- Maltodextrin auf Weizenbasis und Derivate, sofern das Verfahren nicht sofort den Grad der Allergenität erhöht, der von der EFSA für das Grundprodukt, aus dem sie gewonnen wurden, bewertet wurde;
- Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
- Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke.

2. Krebstiere und Folgeprodukte.

3. Eier und Folgeprodukte.

4. Fisch und Fischerzeugnisse, ausgenommen:

- Fischgelatine als Trägerstoff für Vitamin- oder Carotinoidpräparate;
- Gelatine oder Hausenblase, die als Schönungsmittel in Bier und Wein verwendet werden.

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Produkte.

6. Sojabohnen und daraus gewonnene Produkte, ausgenommen:

- raffiniertes Sojaöl und -fett sowie daraus gewonnene Produkte, sofern das Verfahren den von der EFSA für das Grundprodukt, aus dem sie gewonnen werden, bewerteten Grad der Allergenität nicht unmittelbar erhöht;
- natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat auf Sojabasis;
- pflanzliche Öle, die von Phytosterolen auf Sojabasis und Ester-Phytosterolen stammen;
- Ester von Pflanzenstanol, hergestellt aus Pflanzenölsterinen auf Sojabasis.

7. Milch und daraus hergestellte Produkte, einschließlich Laktose, ausgenommen:

- Molke, die zur Herstellung verwendet wird
Destillate oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke;
- Lactit.

8. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Gemeine Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium storico*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Queensland-Nüsse (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen Nüsse zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke.

9. Sellerie und daraus gewonnene Produkte.

10. Senf und daraus hergestellte Produkte.

11. Sesamsamen und daraus gewonnene Produkte.

12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO₂.

13. Lupinen und daraus gewonnene Produkte.

14. Weichtiere und daraus gewonnene Produkte

NAHRUNGSMITTELALLERGENE

VORSPEISEN

Crostone parmigiano (1-7)
Melanzana mediterranea (1-3-7)
Avocado toast (1-3-5-7)
Gamberoni agrumati (1-2-4)
Baccalà a modo nostro (4-7)
Delizia del pescatore (1-2-4-9-14)
Coccole Veg. (1-3-7-8-9)

ERSTE

Risotto Giuseppe Verdi (1-7-9)
Tagliatelle della duchessa(1-3-7)
Tortelli della tradizione (1-3-7)
Il Ragutone in bianco (1-3-7-9)
Paccheri e calamari 1-4-9)
Spaghetti di mare (1-2-4-9-14)
Gamberi e bottarga (1-2-4-7-9-14)
Risotto Dolcevita (1-2-4-7-9-14)

SEKUNDEN

Filetto vecchia parma (1-7-9)
Mare dorato (1-2-3-4-7-14)
Maialino goloso (1-7-9)

SALATE, KALTE GERICHTE UND BEILAGEN

Vitello tonnato (3-7-9)
Pollastrella (1-7-8)
Caprese ai 3 pomodori (1-7)
Omega 3 (1-4-5-7-8)
Spinaci al burro (1-7)

AUSGEZEICHNETE PIZZEN

Del Brigante (1-7)
Prosciutto crudo DOP (1-7)
Leo (1-7)
Ginevra (1-7)
Dolcevita (1-5-7-8)
Cantabrica "Rizzoli" Deluxe (1-4-7)
Favola (1-7-8)
Parigina (1-7-9)
Del bosco (1-7)
Zan Zan (1-7)
Marty (1-7-8)
Norway (1-4-7-8)
Affumicata (1-7)
Secondina (1-7)

TRADITIONELLE PIZZEN

La 5 Formaggi (1-7)
Napoli DOC (1-4-7)
Regina margherita (1-7)
Four seasons (1-7)
Dallorto (1-7)
Bufalina Top (1-7)
Coppa e funghi (1-7)
Lucifero (1-7)

PANCIOTTI

Prezioso (1-7)
Cotto e grigliato (1-7)
Santo (1-7)
Bologna DOC (1-7-8)
Tradizionale (1-10)
Parma (1-7)
Nordico (1-3-4)

SÜSSIGKEITEN

Dolce brivido (1-3-7)
Soffice Dolcezza (1-3-7)
Fragolamisù (1-3-7)
NY cheesecake (1-3-7 -8)
Sorbetto al limone (1-3-7)

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**