

## POUR COMMENCER...



### ORI DI PARMA 12

Sélection spéciale de charcuterie de Parme de la "Antica Salumeria Rossi"  
Jambon de Parme AOP vieilli 24 mois,  
salami Felino IGP, culaccia di Parma

### CULACCIA DI PARMA 14

Culaccia "Antica salumeria Rossi"

*Excellent au goût avec l'ajout de  
Parmigiano Reggiano DOP 24 mois +4  
Et avec la focaccia blanche de notre  
production +3,5*

### CROSTONE PARMIGIANO 10

Pain grillé maison, avec fondue  
Parmigiano Reggiano AOP 24 mois et  
coupe IGP Parme.

### TORTINO PRIMAVERA 12

Délicat flan de courgettes, ricotta et  
pomme de terre cuit au four  
accompagné d'une savoureuse crème de  
parmesan.

### MELANZANA MEDITERRANEA 12

Savoureux paquet d'aubergines grillées  
avec un cœur de mozzarella fior di latte,  
Parmigiano Reggiano DOP 24 mois et  
une délicieuse sauce au basilic.

## PREMIÈRES COURSES...

### LASAGNA DI "NONNA GINA"\* 13

Feuille de pâtes fraîches au ragù classique "bolognaise", cuite  
à feu doux pendant 3 heures, délicate sauce béchamel et  
parmesan.

### TORTELLI DELLA TRADIZIONE\* 12

Pâtes fraîches aux œufs farcies aux herbes, ricotta et parmesan.

### RISOTTO GIUSEPPE VERDI 14

Risotto del "Maestro" préparé selon l'ancienne tradition avec  
asperges, cèpes et jambon de Parme DOP 24 mois, crème au  
Parmigiano Reggiano DOP 24 mois.

### RAGUTONE IN BIANCO 12

Rigatone classique "pastificio Rummo" avec ragoût blanc de  
viande de bœuf italienne battue au couteau.

### GNOCCHI AI PROFUMI DI PARMA\* 13

Tendres gnocchis de pommes de terre au jambon de Parme  
DOP 24 mois, julienne de courgettes et Parmigiano Reggiano  
DOP 24 mois.

### RISOTTO DELL'ORTO 12

Risotto aux légumes du jardin crémé au beurre italien, servi  
avec une croustillante gaufre de Parmigiano Reggiano DOP 24  
mois.

### TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA 13

Pâtes aux œufs avec crème délicate de ricotta, épinards  
Jambon cru de Parme AOP, affiné 24 mois.

## DEUXIÈMES COURSES

### FILETTO DI MANZO VECCHIA PARMA 28

Délicieux filet de bœuf irlandais premium avec crème de cèpes  
et flocons de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois.

### MAIALINO GOLOSO 17,5

Tendre filet de porc italien farci au jambon de Parme DOP  
24 mois, sauté de courgettes et Parmigiano Reggiano DOP 24  
mois, accompagné de nos délicieuses pommes de terre au four  
au romarin

### LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO 16,5

Boulettes de bœuf italiennes classiques cuites en sauce  
Tomate Mutti, basilic frais, avec des pommes de terre rôties.

### PETTO DI POLLO AI FUNGHI PORCINI\* 17,5

Poitrine de poulet cuite à la poêle avec cèpes.

### GRIGLIA LOVERS 25

Servi une fine coupe de filet de bœuf irlandais « Premium »,  
avec des pommes de terre rôties.

## ACCOMPAGNEMENTS

Salade mixte de saison 5

Légumes grillés 6

Pommes de terre au four 5

**COUVERT ET SERVICE = € 0,00**

*Au Dolcevita, l'hospitalité  
n'a pas de prix...*



**VOIR NOTRE MENU  
DANS  
AUTRES LANGUES**

## POUR FINIR... EN DOUCEUR

### FRA...GOLAMISU' 7

Tiramisù à la crème de mascarpone, fraises  
aux éclats de chocolat blanc.

### TORTA COCCO E NUTELLA 6

Fond de pâte brisée fourré d'une crème  
moelleuse à la ricotta et pépites de chocolat  
ou Nutella.



### SOFFICE DOLCEZZA 5

Délicieuse crème de mascarpone servie avec du  
"Fabbri" amer, des éclats de chocolat noir ou du  
Nutella.

### DOLCE BRIVIDO 6

Glace Fior di latte (lait) aux cerises noires  
"Fabbri" ou éclats de chocolat noir ou Nutella.

### SORBETTO AL LIMONE 5

Si vous avez des questions, demandez au personnel. Le livre des ingrédients et des allergènes alimentaires est disponible.  
Tous les prix sont exprimés en euros.

\*Certains ingrédients peuvent être surgelés ou avoir subi le processus d'abattage en fonction de la saisonnalité.

## PIZZAS D'EXCELLENCE

### DEL BRIGANTE 18,5

Sauce tomate, tomates cerises marinées au four, burratina des Pouilles, cèpes, culaccia de Parme "Antica salumeria Rossi"

### PROSCIUTTO CRUDO DOP 14

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme DOP 24 mois "Antica Salumeria Rossi".

### CANATABRICA RIZZOLI DELUXE 15

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, fins anchois "Rizzoli" cantabriques à l'huile EVO biologique, tomates datterini jaunes et rouges, olives Taggiasca et basilic.

### AFFUMICATA 14,5

Tomate Piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella fior di latte, scamorza fumée, tomates cerises confites, cèpes et spray à la truffe à l'huile EVO biologique.

### SECONDINA 12,5

Bianca, mozzarella, Spalla cotta di San Secondo P.A.T., brie et artichauts.

### ZAN ZAN 12

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, brie, jambon cuit "Haute Qualité".

### LEO 14,5

Tomate Piennolo del Vesuvio DOP, burratina des Pouilles, tomates cerises marinées au four, spray de basilic à l'huile EVO biologique.

### NORWAY 17,5

Sans sauce tomate, mozzarella fior di latte, saumon fumé norvégien, courgettes grillées et pistaches hachées.

### GINEVRA 13

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, brie, jambon cuit "Haute Qualité", olives Taggiasca.

### PARIGINA 10

Sans sauce tomate, mozzarella, épinards sautés, ricotta fraîche et Parmigiano Reggiano DOP 24 mois  
Pour les gourmands, nous recommandons d'ajouter la Spalla Cotta di San Secondo.



## DES PIZZAS TRADITIONNELLES... MAIS PASTROP

### LA 5 FORMAGGI 10

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

### NAPOLI DOC 12

Sauce tomate, mozzarella, anchois traditionnels "Rizzoli" en sauce épicée, origan.

### REGINA MARGHERITA 10

Tomate Piennolo du Vésuve DOP, mozzarella fior di latte, huile EVO et basilic.

### FOUR SEASON 12

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit "Haute Qualité", olives Taggiasca, champignons de Paris frais, quartiers d'artichauts.

### DALL'ORTO 9,5

Sauce tomate, mozzarella, mélange de légumes du jardin.

### BUFALINA TOP 13

Sauce tomate, mozzarella di bufala DOP Campania, spray basilic à l'huile EVO bio.

### COPPA E FUNGHI 10

Bianca, mozzarella, cèpes, Coppa di Parma IGP.

### LUCIFERO 10

Sauce tomate, mozzarella fior di latte, salami épicé et sauce piquante maison.

## VINS

### Vins blancs au calice

Pinot gris 5  
Ribolla jaune 5  
Falanghina 5  
Malvasia 5  
Sauvignon 6

### Vins rouges au calice

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

### Bulles au calice

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

## BOISSONS

Eau minérale Sanpellegrino 0,75lt 3

Eau minérale Sanpellegrino 0,50lt 2

Boissons 4



VOIR NOTRE MENU  
DANS  
AUTRES LANGUES

## BIÈRES

### Bières en bouteille

Beck's 5  
Ichnusa non filtré 5  
Cérès 5  
Corona 5  
Tennent's super 5  
Cristaux de sel de Messine 5  
Bière artisanale « Volpe » Bionda 6  
Bière artisanale ambrée « Orsa » 6,5

### Bières à la pression

Bière pression Bitburger Pils 0,2lt 3,50  
Bière pression Bitburger Pils 0,4lt 5  
Bière pression non filtrée Bitburger 0,2lt 4  
Bière pression non filtrée Bitburger 0,4lt 6  
Bière pression weiss Benediktiner 0,3lt 4,5  
Bière pression weiss Benediktiner 0,5lt 6

**COUVERT ET SERVICE = € 0,00**

Au Dolcevita, l'hospitalité  
n'a pas de prix...

Si vous avez des questions, demandez au personnel.  
Le livre des ingrédients et des allergènes alimentaires est  
disponible.

Tous les prix sont exprimés en euros.

\*Certains ingrédients peuvent être surgelés ou avoir subi  
le processus d'abattage en fonction de la saisonnalité.