

BEGINNEN...



ORI DI PARMA 12
Spezielle Auswahl an Parma-Wurst aus der "Antica Salumeria Rossi"
24 Monate gereifter Parmaschinken g.U., Felino-Salami g.g.A., culaccia di Parma.

CULACCIA DI PARMA 14
Culaccia von "Antica salumeria Rossi"

*Hervorragend im Geschmack mit der Zugabe von Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate +4
Und mit der weißen Focaccia unserer Produktion +3,5*

CROSTONE PARMIGIANO 10
Hausgemachtes gegrilltes Brot, mit 24 Monate PDO Parmigiano Reggiano Fondue und PGI Coppa di Parma.

TORTINO PRIMAVERA 12
Zarter Zucchini-, Ricotta- und Kartoffelflan im Ofen gebacken, begleitet von einer leckeren Parmesancreme.

MELANZANA MEDITERRANEA 12
Leckeres Bündel gegrillter Auberginen mit einem Herz aus Mozzarella Fior di Latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate und köstlicher Basilikumsauce.

ERSTE GERICHTE

LASAGNA DI "NONNA GINA"* 13
Frisches Nudelblatt mit klassischem „Bolognese“-Ragù, 3 Stunden bei schwacher Hitze gegart, feiner Béchamelsoße und Parmesankäse.

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* 12
Frische Eiernudeln gefüllt mit Kräutern, Ricotta und Parmesan.

RISOTTO GIUSEPPE VERDI 14
Risotto del "Maestro" zubereitet nach alter Tradition mit Spargel, Steinpilzen und Parmaschinken DOP 24 Monate, cremig mit Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

RAGUTONE IN BIANCO 12
Klassische „pastificio Rummo“-Rigatone mit weißem Ragù aus italienischem Rindfleisch, das mit einem Messer geschlagen wird.

GNOCCHI AI PROFUMI DI PARMA* 13
Zarte Kartoffelgnocchi mit Parmaschinken DOP 24 Monate, Zucchini-Julienne und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

RISOTTO DELL'ORTO 12
Risotto mit Gemüse aus dem Garten, cremig mit italienischer Butter, serviert mit einer knusprigen Waffel aus Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA 13
Eier-Tagliatelle mit zarter Ricottacreme, Spinat Rohschinken Parma DOP, 24 Monate gereift.

ZWEITE GERICHTE

FILETTO DI MANZO VECCHIA PARMA 28
Köstliches Premium Irish Beef Filet mit Steinpilzcreme und 24 Monate DOP Parmigiano Reggiano Flocken.

MAIALINO GOLOSO 17,5
Zartes italienisches Schweinefilet gefüllt mit Parmaschinken DOP 24 Monate, sautierten Zucchini und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate, begleitet von unseren köstlichen RosmarinOfenkartoffeln.

LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO 16,5
Klassische italienische Rinderfleischbällchen in Soße gekocht Mutti-Tomate und frisches Basilikum, serviert mit Ofenkartoffeln.

PETTO DI POLLO AI FUNGHI PORCINI* 17,5
In einer Pfanne gegarte Hähnchenbrust mit Steinpilzen.

GRIGLIA LOVERS 25
Gegrilltes „Premium“ irisches Rinderfilet, serviert mit Ofenkartoffeln

BEILAGEN

Salat der Saison 5
Grillgemüse 6
Bratkartoffeln 5

HAUS UND SERVICE=€ 0,00
Die Gastfreundschaft im Dolcevita ist unbezahlbar...

ZUM ENDE...IN SUSSE...

FRA...GOLAMISU' 7
Tiramisu mit Mascarpone-Creme, weiße Schokoladenflocken Erdbeeren.

TORTA COCCO E NUTELLA 6
Köstlicher gefüllter Schokoladenkuchen Nutella und Kokosnusspulver.

SOFFICE DOLCEZZA 5
Köstliche Mascarpone-Creme, serviert mit Bitter-Fabbri, Zartbitterschokoladen-oder Nutella-Flocken.

DOLCE BRIVIDO 6
Fior di Latte Eis mit "Fabbri"-Schwarzkirschen oder Zartbitterschokoladen- oder Nutella.

SORBETTO AL LIMONE 5



Fragen Sie das Staff Department. Das Buch der Zutaten und Allergene ist verfügbar.
Alle Preise werden in Euro angegeben.
*Einige Zutaten können tiefgekühlt oder saisonal reduziert sein.



SEHEN SIE UNSER
MENÜ IN
ANDERE SPRACHEN

PIZZEN DER EXZELLENZ

DEL BRIGANTE 18,5

Tomatensauce, im Ofen marinierte Kirschtomaten, apulische Burratina, Steinpilze, Parma culaccia "Antica salumeria Rossi".

PROSCIUTTO CRUDO DOP 14

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken DOP24 Monate "Antica Salumeria Rossi".

CANATABRICA RIZZOLI DELUXE 15

Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, feine kantabrische „Rizzoli“-Sardellen in Bio-EVO-Öl, gelbe und rote Datterini Tomaten, Taggiasca-Oliven und Basilikum.

AFFUMICATA 14,5

Piennolo del Vesuvio DOP-Tomate, Fior di Latte-Mozzarella, geräucherte Scamorza, Confit-Cherry-Tomaten, Steinpilze und Trüffelspray in Bio-EVO-Öl.

SECONDINA 12,5

Bianca, Mozzarella, Spalla Cotta di San Secondo P.A.T., Brie und Artischocken.

ZAN ZAN 12

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, gegrillte Auberginen, Brie, Kochschinken "High Quality".

LEO 14,5

Piennolo del Vesuvio DOP-Tomate, apulische Burratina, ofenmarinierte Kirschtomaten, Basilikumspray in Bio-EVO-Öl.

NORWAY 17,5

Ohne Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, norwegischer Räucherlachs, gegrillte Zucchini und gehackte Pistazien.

GINEVRA 13

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

PARIGINA 10

Ohne Tomatensauce, Mozzarella, sautierter Spinat, frischer Ricotta und Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate Für Naschkatzen empfehlen wir die Zugabe von Spalla Cotta di San Secondo.



TRADITIONELLE PIZZEN... ABER NICHT ZU VIEL

LA 5 FORMAGGI 10

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

NAPOLI DOC 12

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

REGINA MARGHERITA 10

Piennolo-Tomate vom Vesuv DOP, Fior di Latte-Mozzarella, EVO-Öl und Basilikum.

FOUR SEASON 12

Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, Kochschinken "High Quality", Taggiasca-Oliven, frische Champignons, Artischockenspalten.

DALL'ORTO 9,5

Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse aus dem Garten.

BUFALINA TOP 13

Tomatensauce, Kampanien-Büffelmozzarella DOP, Basilikum in Bio-EVO-Öl sprühen.

COPPA E FUNGHI 10

Bianca, Mozzarella, Steinpilze, Coppa di Parma g.g.A.

LUCIFERO 10

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami und scharfe Sauce des Hauses.

WEINE

Weißweine im Glas

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

Rotweine im Glas

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

Blasen im Glas

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

GETRÄNKE

Mineralwasser Sanpellegrino 0,75lt 3

Mineralwasser Sanpellegrino 0,50lt 2

Erfrischungsgetränke 4



SEHEN SIE UNSER
MENÜ IN
ANDERE SPRACHEN

BIERE

Flaschenbier

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

Bier an der schublade

Bitburger Pils Fassbier 0,2lt 3,5
Fassbier Bitburger Pils 0,4lt 5
Naturtrübes Fassbier Bitburger 0,2lt 4
Naturtrübes Fassbier Bitburger 0,4lt 6
Weiss Benediktiner Fassbier 0,3lt 4,5
Weiss Benediktiner Fassbier 0,5lt 6

HAUS UND SERVICE = € 0,00
Die Gastfreundschaft im
Dolcevita ist unbezahlbar...

Fragen Sie das Staff Department.
Das Buch der Zutaten und Allergene ist verfügbar.
Alle Preise werden in Euro angegeben.
*Einige Zutaten können tiefgekühlt oder saisonal reduziert sein.