

D O L C E V I T A

RESTAURANT - PIZZERIA - COCKTAIL BAR



POUR COMMENCER... OU PARTAGER

CROSTONE PARMIGIANO 10

Pain grillé de notre propre production, avec fondue Parmigiano Reggiano DOP 24 mois et Coppa de Parme IGP.

MELANZANA MEDITERRANEA 12

Aubergines grillées avec coeur mozzarella fior di latte, parmigiano reggiano DOP 24 mois et sauce basilic.

ORI DI PARMA 12 XL 19,5 (partager)

Sélection de charcuteries de Parme " Antica Salumeria Rossi" : Jambon de Parme DOP 24 mois, salami Felino IGP, culaccia de Parme.



COCCOLE VEG* 9,5

De savoureuses croquettes végétariennes, fourrées aux courgettes et fromage, servi avec une délicate sauce au yaourt.

FLAN DEL CONTADINO* 12

Délicat gâteau aux pommes de terre et aux artichauts cuit lentement avec des pignons de pin et de la crème parmigiano reggiano DOP 24 mois.

CROSTONE DEL DUCATO 10

Pain maison grillé au brie et à Spalla cotta de S. Secondo.

SCRIGNI DI RADICCHIO FARCITI 10

Rouleaux de radicchio de Trévisé farcis aux saucisses et pommes de terre, servis avec une délicate fondue au parmesan Reggiano DOP 24 mois.

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

PREMIERS COURS

SINFONIA D'AUTUNNO 13

Risotto crémeux au radicchio de Trévisé avec gorgonzola DOP et noix.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA 13

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

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* 12

Pâtes fraîches aux œufs, fourrées à la ricotta et aux herbes aromatiques ou potiron, assaisonné de beurre italien et de parmesan Reggiano DOP 24 mois.

RAGUTONE IN BIANCO 12

Pâtes au ragù de bœuf italien haché au couteau sans tomate.

PAPPARDELLA REALE 18

Pâtes aux œufs parfumées aux cèpes et truffes noir avec Parmigiano Reggiano DOP âgé de 24 mois.

LASAGNE DEL BOSCO* 12

Feuilles de pâtes fraîches avec un savoureux ragoût de saucisses et cèpes, enrichis d'une béchamel crémeuse et saupoudré de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois.

GNOCCHI DEL BUONGUSTAIO* 10

Gnocchis de pommes de terre tendres, moelleux et légers, sauce tomate « Mutti » et ricotta salé.

ESSAYER

RISOTTO GIUSEPPE VERDI 14

Risotto aux asperges, cèpes et jambon de Parme DOP 24 mois, crème avec Parmigiano Reggiano DOP 24 mois.



BRASATO AL ROSSO DELLE COLLINE 17,5

Délicieux bœuf cuit lentement dans le vin rouge et avec purée pommes de terre.

ABBRACCIO DI ARISTA AL LATTE 16,5

Délicieux rôti de porc avec crème de lait et pommes de terre rôties avec du romarin.

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 15

Escalope de veau croustillante Jambon cru de Parme AOP affiné 24 mois et Crème de Parmigiano Reggiano.

ESSAYER

MAIALINO GOLOSO 17,5

Filet de porc italien farci au jambon cru de Parme AOP vieilli 24 mois, courgettes sautées et Parmigiano Reggiano DOP 24 mois.

ACCOMPAGNEMENTS

Épinards au beurre* 6

Pommes de terre rôties 5

Salade composée 5

Légumes grillés 6

ET AUSSI...

POLPETTE DI CAVALLO AL SUGO 16,50

boulettes de viande de cheval traditionnelles cuites dans Sauce tomate « Mutti » et basilic frais.

POLLO AI PORCINI E NERO DI TARTUFO* 17,5

Tendre poitrine de poulet cuite à la poêle avec des champignons des cèpes et le parfum de la truffe noire.

HAMBURGER DOLCEVITA* 19,5

Hamburger Fassona 200g, provola fumée, tomate, laitue, et mayonnaise aux herbes.



COUVERTURE ET SERVICE = € 0,00

Chez DolceVita, l'hospitalité n'a pas de prix...

*Pour toute précision, demandez au Staff.
Le livre des ingrédients et des allergènes alimentaires est disponible. Tous les prix sont exprimés en euros.*

**Certains ingrédients peuvent être congelés ou avoir subi un processus de refroidissement rapide en fonction de la saisonnalité.*



**VOIR NOTRE MENU
EN AUTRES
LANGUES**

PIZZAS D'EXCELLENCE

DEL BRIGANTE 18,5

Sauce tomate « Mutti », tomates cerises marinées au four, burratina des Pouilles, cèpes, culaccia de Parme « Antica Salumeria Rossi ».

PROSCIUTTO CRUDO DOP 14

Sauce tomate « Mutti », mozzarella fior di latte, jambon cru de Parme AOP vieilli 24 mois de la sélection « Antica Salumeria Rossi ».

LEO 14,5

Sauce tomate « Mutti », burratina des Pouilles, tomates cerises marinées au four, basilic vaporiser d'huile d'olive extra vierge biologique.

GINEVRA 13

Sauce tomate « Mutti », mozzarella fior di latte, brie, jambon cuit italien « Haute Qualité », olives.

DOLCEVITA 12

Sauce tomate « Mutti », pesto de basilic, mozzarella fior di latte, tomates cerises marinées au four, noix hachées.

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE 15

Sauce tomate « Mutti », mozzarella fior di latte, fins anchois « Rizzoli » de la mer Cantabrique à l'huile biologique, tomates datterini jaunes et rouges, olives et basilic.

VITTORIA 14

Sans tomate, mozzarella fior di latte, cèpes et de la truffe.

PARIGINA 10

Sans tomate avec mozzarella, épinards sautés, ricotta fraîche et Parmigiano Reggiano DOP 24 mois. Pour les gourmands, nous recommandons d'ajouter l'épaule de San Secondo cuite.

DEL BOSCO 12

Mozzarella, gorgonzola, radicchio rouge de Trévis, noix.

ZAN ZAN 12

Sauce tomate « Mutti », mozzarella fior di latte, aubergines grillées, brie, jambon cuit italien « Haute Qualité ».

MARTY 15

Sauce tomate « Mutti », mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, olives, tomates datterini rouges, roquette, jambon de Parme DOP 24 mois « Antica Salumeria Rossi » - le tout cru.

MEDITERRANEA 12

Sauce tomate « Mutti », aubergines, tomates cerises fraîches, olives et flocons de ricotta salée.

AFFUMICATA 14,5

Sauce tomate « Mutti », mozzarella fior di latte, scamorza fumée, tomates cerises confites, cèpes et spray aux truffes dans de l'huile d'olive extra vierge.

SECONDINA 12,5

Sans tomate, mozzarella, épaule de San Secondo cuite, brie et artichauts.

DES PIZZAS TRADITIONNELLES... MAIS PAS TROP

LA 5 FORMAGGI 10

Sans tomate, brie, mozzarella, gorgonzola DOP, fontina, scamorza fumée.

NAPOLI DOC 12

Sauce tomate « Mutti », mozzarella, anchois traditionnels « Rizzoli » sauce épicée, origan.

REGINA MARGHERITA 10

Sauce tomate « Mutti », mozzarella fior di latte, huile d'olive extra vierge et basilic.

FOUR SEASONS 12

Sauce tomate « Mutti », mozzarella fior di latte, jambon cuit italien « Haute Qualité », olives, champignons de Paris frais, quartiers d'artichauts.

DALL'ORTO 9,5

Sauce tomate « Mutti », mozzarella, mélange de légumes du jardin.

BUFALINA TOP 13

Sauce tomate « Mutti », mozzarella de bufflonne de Campanie DOP, spray basilic dans de l'huile d'olive extra vierge biologique.

COPPA E FUNGHI 10

Sans tomate, mozzarella, cèpes, coppa Parme GP.

LUCIFERO 12

Sauce tomate « Mutti », mozzarella fior di latte, esplanade calabraise épicée et huile épicée maison.

PANCIOTTI *Spécialité!*

Pain croustillant de notre production à longue levure garnie d'ingrédients savoureux



PREZIOSO 14

Culaccia « Antica Salumeria Rossi », burratina des Pouilles et spray à la truffe dans de l'huile d'olive extra vierge.

COPPA D'ORO 10

Coppa di Parma IGP, aubergines grillées et scamorza fumée.

COTTO E GRIGLIATO 10

Jambon cuit italien « Haute Qualité », courgettes grillées et brie.

SANTO 12

Épaule de San Secondo cuite, brie et confiture de poire. Conçu pour rehausser le goût traditionnel de la délicieuse charcuterie au parmesan.

TRADIZIONALE 12

Viande de cheval crue, courgettes grillées, câpres et mayonnaise.

PARMA 14

Jambon cru de Parme DOP 24 mois, flocons de Parmigiano Reggiano DOP 24 mois et compote de poires.

FAITES DE VOTRE PIZZA UN LUXE

*Jambon de Parme 24 mois « Antica Salumeria Rossi » +4
Burrata des Pouilles +4,5
Anchois cantabriques fins « Rizzoli » +3,5*

CHOISISSEZ VOTRE PÂTE

*Pâte complète +2
Pizza effilochée - XL +3,5*



Après une sélection rigoureuse des farines et grâce à un lavage lent nous obtenons notre pâte légère, digeste et croustillante.

Nous sélectionnons pour vous les meilleurs produits locaux pour sublimer les saveurs de nos pizzas!

BIÈRES EN BOUTEILLE 0,33LT

- Beck's 5
- Ichnusa non filtré 5
- Cérès 6
- Corona 5
- Super 5 de Tennent 6
- Cristaux de sel de Messine 5
- Bière artisanale « Volpe » Bionda 7
- Bière artisanale ambrée « Orsa » 7

BIÈRES À LA PRESSION

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



VINS BLANCS AU VERRE

- Pinot Gris 6
- Ribolla jaune 5
- Sauvignon 6
- Malvoisie 5
- Falanghina 6



BULLES AU CALICE

- Prosecco DOC Trévis 5
- Franciacorta Brut o Satèn 7

VINS ROUGES AU VERRE

- Chianti 6
- Valpolicella Ripasso 6
- Néron d'Avola 6
- Lambrusque 5
- Montepulciano D'Abruzzo 5

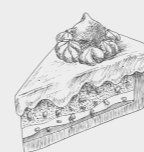
- Trento DOC 6,5
- Franciacorta Rosè 7

BOISSONS

- Eau minérale naturelle ou pétillante Sanpellegrino 0,75lt 3
- Eau minérale naturelle ou pétillante Sanpellegrino 0,50lt 2
- Coca cola 0,33lt 4
- Coca cola zéro 0,33lt 4
- Fanta 0,33lt 4
- Sprite 0,33lt 4



Si vous avez envie d'un apéritif ou de votre cocktail préféré, vous pouvez demander à notre personnel qui se fera un plaisir de vous accueillir...



POUR FINIR... EN DOUCEUR

DOLCE BRIVIDO 6
Glace Fior di Latte servie avec des cerises noires « Fabbri », ou flocons de chocolat noir ou Nutella.

SBRISOLONA E MASCARPONE 7
Gâteau traditionnel aux amandes parmigiana, accompagné d'une crème moelleuse mascarpone.

TIRAMISU' AL CIOCCOLATO 6
Tiramisu classique à la crème de mascarpone flocons de chocolat noir croquants.

TORTA COCCO E NUTELLA 6
Délicieux gâteau au chocolat fourré au Nutella et poudre de noix de coco.

NY CHEESECAKE 6
Gâteau aux biscuits croquants et délicats fromage à la crème cuit et recouvert coulis de fruits des bois.

TORTA DI MELE E GELATO 7
Tendre tarte aux pommes chaude accompagnée de glace fior di latte.

VINS DE DESSERT ET VINS DIGESTIFS

- Vino Passito di Pantelleria 6
- Fine Ruby Porto Sandeman 5
- Limoncello et amers 4



**SEE OUR MENU IN
OTHER LANGUAGES**

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

1. Céréales contenant du gluten (à savoir blé, froment, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés, à l'exception :

a) les sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose, et les produits dérivés, à condition que le processus immédiat n'augmente pas le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés ;

b) les maltodextrines à base de blé et leurs produits dérivés, à condition que le processus immédiat n'augmente pas le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés ;

c) sirops de glucose à base d'orge ;

d) les céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées.

2. Crustacés et produits dérivés.

3. Oeufs et produits dérivés.

4. Poissons et produits dérivés, à l'exception :

a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations vitaminées ou caroténoïdes ;

b) la gélatine ou l'ichtyocolle utilisée comme agent clarifiant dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits dérivés.

6. Soja et produits dérivés, à l'exception :

a) les huiles et graisses de soja raffinées et leurs produits dérivés, à condition que le processus immédiat n'augmente pas le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés ;

b) tocophérols mixtes naturels (E306), tocophérol D-alpha naturel, acétate de tocophérol Dalfa naturel, succinate de tocophérol D-alpha naturel à base de soja ;

c) les huiles végétales dérivées de phytostérols et d'esters de phytostérols à base de soja ;

d) Ester de stanol végétal produit à partir de stérols d'huile végétale à base de soja.

7. Lait et produits dérivés, y compris le lactose, à l'exception :

a) lactosérum utilisé pour la fabrication

de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées ;

b) lactitol.

8. Fruits à coque, c'est-à-dire amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix communes (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), les pistaches (*Pistacia vera*), les noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits dérivés, à l'exception des noix utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcoolisées.

9. Céleri et produits dérivés.

10. Moutarde et produits dérivés.

11. Graines de sésame et produits dérivés.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2.

13. Lupins et produits dérivés.

14. Mollusques et produits dérivés.

ALLERGÈNES ALIMENTAIRES

APÉRITIFS

Crostone parmigiano (1-7)
Melanzana mediterranea (1-3-7)
Coccole Veg. (1-3-7-8-9)
Flan del contadino (1-3-5-7)
Crostone del ducato (1-3-7)
Scrigni di radicchio farciti (1-3-7)

PREMIERS COURS

Sinfonia d'autunno (1-5-7-9)
Tagliatelle della duchessa (1-3-7)
Tortelli della tradizione (1-3-7)
Ragutone in bianco (1-3-7-9)
Lasagne del bosco (1-3-7)
Gnocchi del buongustaio (1-7-9)
Risotto Giuseppe Verdi (1-7-9)

DEUXIÈME COURS

Brasato al rosso delle colline (1-7-9-12)
Abbraccio di arista al latte (1-7-9)
Cotoletta alla Bolognese (1-7)
Polpette di cavallo al sugo (1-3-7-9)
Pollo ai porcini e nero di tartufo (1-5-7-9-12)
Hamburger Dolcevita (1-3-5-6-7-8-11)
Maialino goloso (1-7-9)

EXCELLENTE PIZZAS

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)
Vittoria (1-5-7-8)
Parigina (1-7-9)
Del bosco (1-7)
Zan Zan (1-7)
Marty (1-7-8)
Mediterranea (1-7-8)
Affumicata (1-7)
Secondina (1-7)

PIZZAS TRADITIONNELLES

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

"PANCIOTTI"

Prezioso (1-7)
Coppa D'Oro (1-7)
Cotto e grigliato (1-7)
Santo (1-7)
Tradizionale (1-10)
Parma (1-7)

BONBONS

Dolce brivido (1-3-7)
Sbrisolona e mascarpone (1-3-5-7-8)
Tiramisù al cioccolato (1-3-7)
Torta cocco e nutella (1-3-5-7-8)
Ny Cheesecake (1-3-7-8)
Torta di mele e gelato (1-3-7)

MENU DU JOUR

Penne al tonno con crema di zucchini (1-4-9)
Mezze maniche fatte a norma (1-7-9)
Involtini di pollo (1-7)
Hamburger di Fassona piemontese (1-5-7-8)
Polpette al sugo con patate (1-5-7-8-9)
Insalata della bassa (1-7)
Gnocchi ai profumi di Parma (1-3-7-9)
Lasagne Nonna Gina (1-3-7)
Mezze maniche tonno, pomodoro, olive (1-4-9)
Risotto con verdure fresche dell'orto (1-7-9)
Risotto all'ortolana (1-7-9)
Petto di pollo ai funghi porcini (1-7-9)
Insalata primavera (1-7)
Insalata di tonno (1-3-4-7)
Insalata caprese (7)
Pizza vegetariana (1-7)
Pizza Salsiccia e patate (1-7)
Pizza Prosciutto Cotto e funghi (1-7)
Pizza Diavola (1-7)
Pizza Margherita (1-7)
Pizza Capricciosa (1-7)
Pizza 4 stagioni (1-7)
Pizza 4 formaggi (1-7)
Pizza Napoli (1-4-7)
Panino S. Secondo (1-7)
Panino King (1-7)
Panino estate (1-3-45)
Panino classico (1-7)

Plat du jour DEMANDEZ AU PERSONNEL

Les plats figurant à la carte du restaurant « Dolce Vita » mettent en avant la présence d'éventuels allergènes alimentaires.

Les chiffres placés à côté du plat indiquent la présence de l'allergène alimentaire associé au numéro de référence spécifique.

Nous demandons à nos clients de lire ce document récapitulatif et de préciser au personnel toute allergie ou intolérance alimentaire. Le personnel est disponible pour toute précision.



RUE LUIGI CARLO FARINI 16/B
43121 PARMA

 **INFO@DOLCEVITAPARMA.IT**