

D O L C E V I T A
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR



PER COMINCIARE... O CONDIVIDERE

CROSTONE PARMIGIANO 10

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

MELANZANA MEDITERRANEA 12

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

ORI DI PARMA 12 XL 19,5 (da condividere)

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



COCCOLE VEG* 9,5

Crocchette sfiziose vegetariane, ripiene di zucchine e formaggio, servite con una delicata salsa allo yogurt.

FLAN DEL CONTADINO* 12

Delicato tortino di patate e carciofi cotto lentamente al forno con pinoli e crema di parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

CROSTONE DEL DUCATO 10

Pane di nostra produzione grigliato con brie e spalla cotta di S. Secondo.

SCRIGNI DI RADICCHIO FARCITI 10

Involtini di radicchio trevigiano ripieni di salsiccia e patate, serviti con una delicata fonduta di parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

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

IN PRIMIS...

SINFONIA D'AUTUNNO 13

Risotto cremoso al radicchio trevigiano con gorgonzola DOP e noci.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA 13

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

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* 12

Pasta all'uovo fresca, ripiena di ricotta ed erbetta o di zucca, conditi con burro italiano e parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

RAGUTONE IN BIANCO 12

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

PAPPARDELLA REALE 18

Pasta all'uovo insaporita da funghi porcini e tartufo nero con parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

LASAGNE DEL BOSCO* 12

Sfoglia di pasta fresca con gustoso ragù di salsiccia e funghi porcini, arricchito da una cremosa besciamella e spolverato con parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

GNOCCHI DEL BUONGUSTAIO* 10

Teneri gnocchi di patate, soffici e leggeri, avvolti da un vellutato sugo di pomodoro "Mutti" e fiocchi di ricotta salata.

DA PROVARE

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.



E INOLTRE...

BRASATO AL ROSSO DELLE COLLINE 17,5

Prelibata carne di manzo cotta lentamente in un ricco vino rosso e accompagnata da un delicato purè di patate.

ABBRACCIO DI ARISTA AL LATTE 16,5

Gustoso arrosto di lonza italiana servita con una delicata crema al latte e patate arrosto al rosmarino.

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 15

Tradizionale cotoletta di vitello croccante con prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi e morbida crema al parmigiano reggiano.

POLPETTE DI CAVALLO AL SUGO 16,50

Classiche polpette di cavallo alla parmigiana cotte in sugo di pomodoro "Mutti" e basilico fresco.

POLLO AI PORCINI E NERO DI TARTUFO* 17,5

Tenero petto di pollo cotto in padella con funghi porcini e profumo di tartufo nero.

HAMBURGER DOLCEVITA* 19,5

Ciabattina fatta in casa con hamburger di fassona 200gr, provola affumicata, pomodoro, insalatina, maionese servita a parte.

DA PROVARE

MAIALINO GOLOSO 17,5

Tenerissimo filetto di maialino italiano farcito con prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, zucchine trifolate e parmigiano reggiano DOP 24 mesi.

CONTORNI

Spinaci al burro* 6

Patate arrosto 5

Insalata mista 5

Verdure grigliate 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.*



**SEE OUR MENU IN
OTHER LANGUAGES**

LE PIZZE D'ECCELLENZA

DEL BRIGANTE 18,5

Salsa di pomodoro "Mutti", pomodorini marinati in forno, burratina pugliese, funghi porcini, culaccia di Parma "Antica Salumeria Rossi".

PROSCIUTTO CRUDO DOP 14

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

LEO 14,5

Salsa di pomodoro "Mutti", burratina pugliese, pomodorini marinati in forno, basilico spray in olio extravergine di oliva biologico.

GINEVRA 13

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

DOLCEVITA 12

Salsa di pomodoro "Mutti", pesto di basilico, mozzarella fior di latte, pomodorini marinati in forno, granella di noci.

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE 15

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

VITTORIA 14

Bianca con mozzarella fior di latte, funghi porcini e profumo di tartufo.

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 "Mutti", mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, brie, prosciutto cotto italiano "Alta Qualità".

MARTY 15

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

MEDITERRANEA 12

Salsa di pomodoro "Mutti", melanzane, pomodorini freschi, olive e fiocchi di ricotta salata.

AFFUMICATA 14,5

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini confit, funghi porcini e spray al tartufo in olio extravergine di oliva.

SECONDINA 12,5

Bianca, mozzarella, spalla cotta di San Secondo, brie e carciofini.

LE PIZZE TRADIZIONALI...MA NON TROPPO

LA 5 FORMAGGI 10

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

NAPOLI DOC 12

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

REGINA MARGHERITA 10

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella fior di latte, olio extra vergine di oliva e basilico.

FOUR SEASONS 12

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

DALL'ORTO 9,5

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

BUFALINA TOP 13

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella di bufala campana DOP, basilico spray in olio extra vergine di oliva biologico.

COPPA E FUNGHI 10

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

LUCIFERO 12

Salsa di pomodoro "Mutti", mozzarella fior di latte, spianata piccante calabrese e olio piccante della casa.

Specialità!

I PANCIOTTI

Pane croccante di nostra produzione a lunga lievitazione farcito da gustosi ingredienti



PREZIOSO 14

Culaccia "Antica Salumeria Rossi", burratina pugliese e spray al tartufo in olio extravergine di oliva.

COPPA D'ORO 10

Coppa di Parma IGP, melanzane grigliate e scamorza affumicata.

COTTO E GRIGLIATO 10

Prosciutto cotto italiano "Alta Qualità", zucchine grigliate e brie.

SANTO 12

Spalla cotta di San Secondo, brie e confettura di pere. Ideato per esaltare il gusto tradizionale del prelibato salume parmigiano.

TRADIZIONALE 12

Pesto di cavallo, zucchine grigliate, capperi e maionese.

PARMA 14

Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, scaglie di parmigiano reggiano DOP 24 mesi e composta di pere.

RENDI LA TUA PIZZA LUXURY

*Crudo di Parma 24 mesi "Antica Salumeria Rossi" +4
Burratina Pugliese +4,5
Pregiate Alici del Cantabrico "Rizzoli" +3,5*

SCEGLI IL TUO IMPASTO

*Impasto integrale +2
Pizza Tirata - XL +3,5*



Dopo un'attenta selezione delle farine e grazie alla lenta lievitazione otteniamo il nostro impasto che risulta leggero, digeribile e croccante.

Selezioniamo per voi i migliori prodotti del territorio per esaltare i sapori delle nostre pizze!

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33lt

- Beck's 5
- Ichnusa non filtrata 5
- Ceres 6
- Corona 5
- Tennent's super 6
- Messina cristalli di sale 5
- Birra artigianale "Volpe" Bionda 7
- Birra artigianale "Orsa" Ambrata 7

BIRRE ALLA SPINA

- Birra alla spina Bitburger Pils 0,2lt 3,5
- 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 6,5



VINI BIANCHI AL CALICE

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



VINI ROSSI AL CALICE

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

BOLLICINE AL CALICE

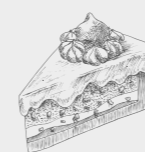
- Prosecco DOC Treviso 5
- Franciacorta Brut o Satèn 7
- Trento DOC 6,5
- Franciacorta Rosè 7

BIBITE

- Acqua minerale naturale o frizzante Sanpellegrino 0,75lt 3
- Acqua minerale naturale o frizzante Sanpellegrino 0,50lt 2
- Coca cola 0,33lt 4
- Coca cola zero 0,33lt 4
- Fanta 0,33lt 4
- Sprite 0,33lt 4



Se avete voglia di un aperitivo o del vostro cocktail preferito potete chiedere al nostro Staff che sarà felice di accontentarvi...



PER FINIRE...IN DOLCEZZA

- DOLCE BRIVIDO 6**
Gelato fior di latte servito a scelta con amarene "Fabbri", scaglie di cioccolato fondente o nutella.
- TORTA COCCO E NUTELLA 6**
Deliziosa torta al cioccolato farcita con nutella e polvere di cocco.
- SBRISOLONA E MASCARPONE 7**
Tradizionale torta parmigiana con mandorle, accompagnata da una soffice crema al mascarpone fatta in casa.
- NY CHEESECAKE 6**
Torta con base di biscotto croccante, delicata crema al formaggio cotta in forno e ricoperta di coulis di frutti di bosco.
- TIRAMISU' AL CIOCCOLATO 6**
Tiramisù classico con crema al mascarpone con croccanti scaglie di cioccolato fondente.
- TORTA DI MELE E GELATO 7**
Tenera torta di mele calda accompagnata da gelato fior di latte.

VINI DA DESSERT E DIGESTIVI

- Vino Passito di Pantelleria 6
- Fine Ruby Porto Sandeman 5
- Amari e digestivi 4



**SEE OUR MENU IN
OTHER LANGUAGES**

ALLERGENI ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano,s egale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicita` valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato Dalfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione

di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati.

ALLERGENI ALIMENTARI

ANTIPASTI

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)

PRIMI PIATTI

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)

SECONDI PIATTI

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)

LE PIZZE D'ECCELLENZA

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)

LE PIZZE TRADIZIONALI

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)

IL PANCIOTTO

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

DOLCI

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' DEL GIORNO

Penne al tonno con crema di zucchine (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)

Piatto del giorno CHIEDERE ALLO STAFF

I piatti elencati del Menù del ristorante "Dolce Vita" evidenziano la presenza di eventuali allergeni alimentari.

I numeri posti di fianco al piatto segnalano la presenza dell'allergene alimentare associato al numero di riferimento specifico.

Preghiamo la Spett.le clientela di prendere visione del presente documento sintetico e di specificare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari. Lo staff è a disposizione per qualsiasi chiarimento.



STRADA LUIGI CARLO FARINI 16/B
43121 PARMA

 **INFO@DOLCEVITAPARMA.IT**