

D O L C E V I T A

RESTAURANT - PIZZERIA - COCKTAIL BAR



ZUM STARTEN ODER TEILEN

CROSTONE PARMIGIANO 10

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

MELANZANA MEDITERRANEA 12

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

ORI DI PARMA 12 XL 19,5 (groß)

Auswahl an Wurstwaren aus Parma "Antica salumeria Rossi": Parmaschinken DOP 24 Monate, Salami Felino IGP, Parma Culaccia.



COCCOLE VEG* 9,5

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

FLAN DEL CONTADINO* 12

Langsam gekochter Artischocken-Kartoffel-Kuchen gebacken mit Pinienkernen und Parmigiano-Reggiano DOP-Creme 24 Monate.

CROSTONE DEL DUCATO 10

Hausgemachtes Brot, gegrillt mit Brie und Spalla cotta von S. Secondo.

SCRIGNI DI RADICCHIO FARCITI 10

Treviso-Radicchio-Röllchen gefüllt mit Wurst und Kartoffeln serviert mit einem delikaten Parmesanfondue Reggiano DOP 24 Monate.

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

ERSTE GÄNGE

SINFONIA D'AUTUNNO 13

Cremiges Risotto mit Treviso-Radicchio mit Gorgonzola DOP und Walnüssen.

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA 13

Eier-Tagliatelle mit zarter Ricottacreme, Spinat und Rohschinken Parma DOP, 24 Monate gereift.

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* 12

Frische Eiernudel-Ravioli gefüllt mit Ricotta und aromatischen Kräutern oder Kürbis, gewürzt mit italienischer Butter und Parmesan Reggiano DOP 24 Monate.

RAGUTONE IN BIANCO 12

Pasta mit Ragù Mit dem Messer geschnittenes italienisches Rindfleisch ohne Tomate.

PAPPARDELLA REALE 18

Eier-Tagliatelle, gewürzt mit Steinpilzen und Trüffel schwarz mit 24 Monate altem Parmigiano Reggiano DOP.

LASAGNE DEL BOSCO* 12

Frische Nudelblätter mit leckerem Wurstragout und Steinpilze, angereichert mit einer cremigen Bechamelsauce und bestreut mit 24 Monate gereiftem Parmigiano Reggiano DOP.

GNOCCHI DEL BUONGUSTAIO* 10

Zarte Kartoffelgnocchi, weich und leicht, mit „Mutti“-Tomatensauce und Ricotta salzig.

VERSUCHEN

RISOTTO GIUSEPPE VERDI 14

Risotto mit Spargel, Steinpilzen und Parmaschinken DOP 24 Monate, eingecremt mit Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate.



UND DANN...

BRASATO AL ROSSO DELLE COLLINE 17,5

Köstliches langsam gegartes Rindfleisch im Rotwein und mit Püree Kartoffeln.

ABBRACCIO DI ARISTA AL LATTE 16,5

Leckerer Schweinebraten mit Milchcreme und Bratkartoffeln mit Rosmarin.

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 15

Knuspriges Kalbsschnitzel Rohschinken Parma DOP, 24 Monate gereift Parmigiano-Reggiano-Creme.

POLPETTE DI CAVALLO AL SUGO 16,50

Traditionelle Pferdefleischbällchen, gekocht in „Mutti“-Tomatensauce und frisches Basilikum.

POLLO AI PORCINI E NERO DI TARTUFO* 17,5

Zarte Hähnchenbrust in einer Pfanne mit Pilzen gegart Steinpilze und der Duft von schwarzem Trüffel.

HAMBURGER DOLCEVITA* 19,5

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

VERSUCHEN

MAIALINO GOLOSO 17,5

Gefülltes italienisches Schweinefilet mit Parma DOP-Rohschinken, 24 Monate gereift, sautierte Zucchini und Parmigiano Reggiano g.U 24 Monate.

BEILAGEN

Spinat mit Butter* 6

Gebratene Kartoffeln 5

Gemischter Salat 5

Gegrilltes Gemüse 6



ABDECKUNG 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.



**SEHEN SIE
UNSER MENÜ
IN ANDERE SPRACHEN**

PIZZEN DER EXZELLENZ

DEL BRIGANTE 18,5

„Mutti“-Tomatensauce, im Ofen marinierte Kirschtomaten, apulische Burratina, Steinpilze, „Antica Salumeria Rossi“ Parma Culaccia.

PROSCIUTTO CRUDO DOP 14

„Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, 24 Monate gereifter Rohschinken aus Parma DOP aus der Auswahl „Antica Salumeria Rossi“.

LEO 14,5

„Mutti“-Tomatensauce, apulische Burratina, im Ofen marinierte Kirschtomaten, Basilikum
Mit Bio-Olivenöl extra vergine besprühen.

GINEVRA 13

Tomatensauce „Mutti“, Fior di Latte Mozzarella, Brie, „hochwertiger“ italienischer Kochschinken, Oliven.

DOLCEVITA 12

„Mutti“-Tomatensauce, Basilikumpesto, Fior di Latte-Mozzarella, im Ofen marinierte Kirschtomaten, gehackte Walnüsse.

CANTABRICA RIZZOLI DELUXE 15

„Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, feine „Rizzoli“-Sardellen aus dem Kantabrischen Meer in Bio-Öl, gelbe und rote Datterini-Tomaten, Oliven und Basilikum.

VITTORIA 14

Ohne Tomate, Fior di Latte Mozzarella, Steinpilze und Trüffel.

PARIGINA 10

Ohne Tomate mit Mozzarella, sautiertem Spinat, frischem Ricotta und 24 Monaten DOP Parmigiano Reggiano.

Für Naschkatzen empfehlen wir die Zugabe von gekochter San Secondo-Schulter.

DEL BOSCO 12

Mozzarella, Gorgonzola, roter Radicchio aus Treviso, Walnüsse.

ZAN ZAN 12

„Mutti“-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, gegrillte Auberginen, Brie, „hochwertiger“ italienischer Kochschinken.

MARTY 15

„Mutti“-Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Oliven, rote Datterini-Tomaten, Rucola, Parmaschinken DOP 24 Monate „Antica Salumeria Rossi“ – alles ungekocht.

MEDITERRANEA 12

„Mutti“ Tomatensauce, Auberginen, Kirschtomaten frisch, Oliven und gesalzene Ricottaflocken.

AFFUMICATA 14,5

„Mutti“-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, geräucherte Scamorza, confierte Kirschtomaten, Steinpilze und Trüffelspray in nativem Olivenöl extra.

SECONDINA 12,5

Ohne Tomate, Mozzarella, gekochte San Secondo-Schulter, Brie und Artischocken.

Spezialität!

DIE PANCIOTTI

Knuspriges Brot unserer Produktion für einen langen Sauerteig gefüllt mit schmackhaften Zutaten



PREZIOSO 14

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

COPPA D'ORO 10

Coppa di Parma g.g.A., gegrillte Auberginen und geräucherte Scamorza.

COTTO E GRIGLIATO 10

„Hochwertiger“ italienischer Kochschinken, gegrillte Zucchini und Brie.

SANTO 12

Spalla cotta di San Secondo, Brie und Birnenkompott. Entwickelt, um den traditionellen Geschmack des köstlichen Parmesan Spalla Cotta zu verbessern.

TRADIZIONALE 12

Rohes Pferdefleisch, gegrillte Zucchini, Kapern und Mayonnaise.

PARMA 14

Roher Parmaschinken DOP 24 Monate, Flocken von Parmigiano Reggiano DOP 24 Monate und Birnenkompott.

MACHEN SIE IHRE PIZZA LUXUS

Parmaschinken 24 Monate „Antica Salumeria Rossi“ +4
Burrata Pugliese +4,5
Feine kantabrische Sardellen „Rizzoli“ +3,5

WÄHLEN SIE IHREN TEIG

Vollkornteig +2
Pulled Pizza - XL +3,5

TRADITIONELLE PIZZEN... ABER NICHT ZU VIEL

LA 5 FORMAGGI 10

Ohne Tomate, Brie, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Fontina, geräucherter Scamorza.

NAPOLI DOC 12

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

REGINA MARGHERITA 10

„Mutti“ Tomatensauce, Mozzarella Fior di Latte, natives Olivenöl extra und Basilikum.

FOUR SEASONS 12

„Mutti“-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, „hochwertiger“ italienischer Kochschinken, Oliven, frische Champignons, Artischockensegmente.

DALL'ORTO 9,5

„Mutti“-Tomatensauce, Mozzarella, gemischtes Gemüse aus dem Garten.

BUFALINA TOP 13

„Mutti“-Tomatensauce, Büffelmozzarella aus Kampanien DOP, Basilikumspray in Bio-Olivenöl extra vergine.

COPPA E FUNGHI 10

Ohne Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Coppa Parma g.g.A.

LUCIFERO 12

„Mutti“-Tomatensauce, Fior di Latte-Mozzarella, würzige kalabrische Esplanade und hausgemachtes würziges Öl.

Nach sorgfältiger Mehlauswahl und langsamer Gärung erhalten wir einen leichten, bekömmlichen und knusprigen Teig.

Wir wählen für Sie die besten lokalen Produkte aus, um den Geschmack unserer Pizzen zu verbessern!

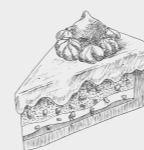


FLASCHENBIER 0,33LT

- Beck's 5
- Ungefiltertes Ichnusa 5
- Ceres 6
- Corona 5
- Tennent's super 6
- Salzkristalle von Messina 5
- „Volpe“ Bionda Craft-Bier 7
- „Orsa“ bernsteinfarbenes Craft-Bier 7

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



BLASEN AM GLAS

- Prosecco DOC Treviso 5
- Franciacorta Brut o Satèn 7

ROT WEINE IM GLAS

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

- Trento DOC 6,5
- Franciacorta Rosè 7

GETRÄNKE

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



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

Wenn Sie Lust auf einen Aperitif oder Ihren Lieblingscocktail haben, können Sie unsere Mitarbeiter fragen, die Sie gerne empfangen werden ...

SÜSSIGKEITEN

- DOLCE BRIVIDO 6**
Fior di Latte-Eis serviert mit schwarzen Kirschen „Fabbri“ oder dunkle Schokoladenflocken oder Nutella.
- SBRISOLONA E MASCARPONE 7**
Traditioneller Mandel-Parmigiana-Kuchen, begleitet von einer weichen Creme Mascarpone.
- TIRAMISU' AL CIOCCOLATO 6**
Klassisches Tiramisu mit Mascarponecreme knusprige dunkle Schokoladenflocken.

- TORTA COCCO E NUTELLA 6**
Köstlicher Schokoladenkuchen gefüllt mit Nutella und Kokosnusspulver.
- NY CHEESECAKE 6**
Kuchen mit knusprigen Keksen und gekochter und abgedeckter Frischkäse Beerencoulis.
- TORTA DI MELE E GELATO 7**
Zarter heißer Apfelkuchen, begleitet von Fior di Latte-Eis.

DESSERT-UND VERDAUUNGSWEINE

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



SEHEN SIE
UNSER MENÜ
IN ANDERE SPRACHEN

1. Getreide, das Gluten enthält (d. h. Weizen, Weizen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme) und Folgeprodukte, ausgenommen:

a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose, und Folgeprodukte, sofern der unmittelbare Prozess den von der EFSA bewerteten Grad der Allergenität für das Grundprodukt, aus dem sie gewonnen werden, nicht erhöht;

b) Maltodextrine auf Weizenbasis und Folgeprodukte, sofern der unmittelbare Prozess den von der EFSA bewerteten Grad der Allergenität für das Grundprodukt, aus dem sie gewonnen werden, nicht erhöht;

c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;

d) 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 Folgeprodukte, außer:

a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Carotinoidpräparate verwendet wird;

b) Gelatine oder Hausenblase, die als Klärmittel in Bier und Wein verwendet wird.

5. Erdnüsse und Folgeprodukte.

6. Soja und Folgeprodukte, ausgenommen:

a) raffiniertes Sojaöl und -fett sowie Folgeprodukte, sofern der unmittelbare Prozess den von der EFSA bewerteten Allergenitätsgrad für das Grundprodukt, aus dem sie gewonnen werden, nicht erhöht;

b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches Dalfa-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat auf Sojabasis;

c) Pflanzenöle, die aus Phytosterolen und Phytosterinestern auf Sojabasis gewonnen werden;

d) Pflanzlicher Stanolester, hergestellt aus Pflanzenölsterinen auf Sojabohnenbasis.

7. Milch und Folgeprodukte, einschließlich Laktose, außer:

a) Molke, die zur Herstellung verwendet wird

von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke;

b) Lactit.

8. Nüsse, d. h. Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium occidentale*), Pekannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) und Folgeprodukte, mit Ausnahme von Nüssen, die zur Herstellung von Destillaten verwendet werden, oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke.

9. Sellerie und Folgeprodukte.

10. Senf und Folgeprodukte.

11. Sesamsamen und Folgeprodukte.

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

13. Lupinen und Folgeprodukte.

14. Weichtiere und Folgeprodukte.

VORSPEISEN

- 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)

ERSTE GÄNGE

- 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)

ZWEITE GÄNGE

- 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)

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)
- 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)

TRADITIONELLE PIZZEN

- 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)

SÜSSIGKEITEN

- 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)

MENÜ DES TAGES

- Penne al tonno con crema di zucchini (1-4-9)
- Mezze maniche fatte a norma (1-7-9)
- Involcini 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)

Gericht des Tages FRAGEN SIE DAS PERSONAL

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**