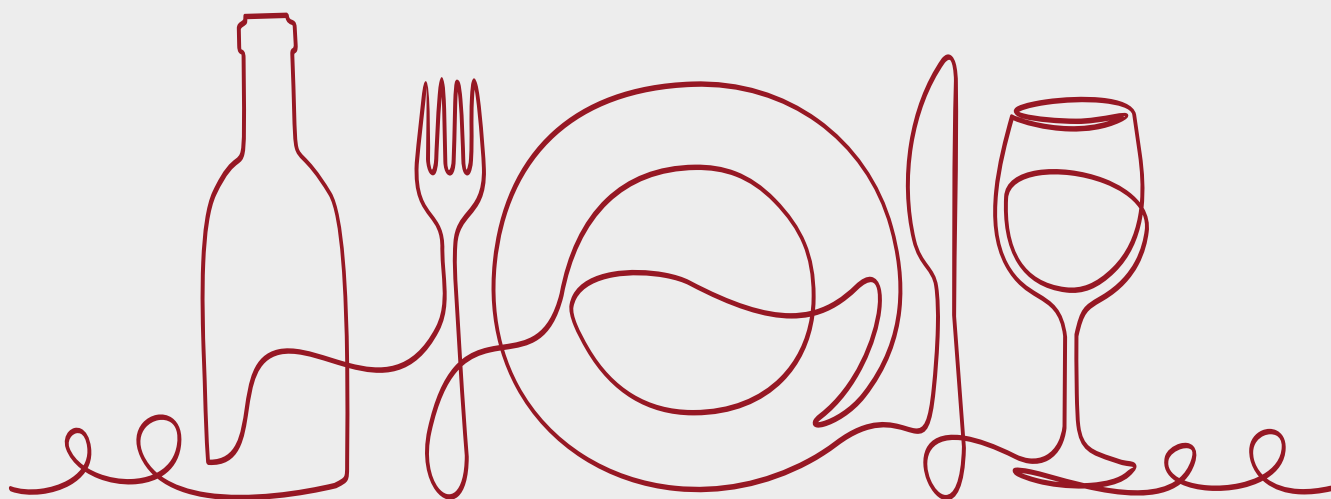




D O L C E V I T A
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR



POUR COMMENCER... OUPARTAGER

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 (to share)

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



FLAN ESTATE 12

Délicat flan de courgettes, ricotta et pommes de terre au four, avec fondue Parmigiano Reggiano AOP 24 mois et Spalla cotta di San Secondo.

GAMBERONI AGRUMATI* 13

Délicieuses crevettes argentines cuites et décortiquées julienne d'oranges et fenouil et vinaigrette du chef.

CALAMARI ALLA DIAVOLA* 13

Tendres calamars poêlés avec sauce tomate Mutti, olives liguriennes, câpres et sauce légèrement épicée.

CROSTONE DEL MAR CANTABRICO 14

Pain maison grillé avec straciatella des Pouilles, délicieuses anchois « Rizzoli » de la mer Cantabrique à l'huile biologique, tomates cerises marinées au four et zeste de citron.

Excellent à déguster avec l'ajout de Parmigiano

- Reggiano DOP 24 mois +4
- Et avec la focaccia blanche de notre production +3,5

PREMIERS PLATS

RISOTTO GIUSEPPE VERDI 14

Risotto « Maestro » préparé selon l'ancienne tradition avec asperges, cèpes et jambon Jambon cru de Parme AOP affiné 24 mois, crémé au Parmigiano Reggiano DOP vieilli 24 mois..

TAGLIATELLE DELLA DUCHESSA 13

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

TORTELLI DELLA TRADIZIONE* 12

Pâtes fraîches aux oeufs, fourrées à la ricotta et aux épinards ou potiron, assaisonné de beurre italien et de parmesan DOP 24 mois.

RAGUTONE IN BIANCO 12

Rigatone classique au « Pastificio Rummo » avec ragù Boeuf blanc italien coupé au couteau.

GNOCCHI DEL BUONGUSTAIO* 10

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

SPAGHETTI DI MARE* 16

Spaghettonne rustique de la maison « Rummo » avec moules italiennes, crevettes savoureuses et tendres calamars, dans une sauce tomate « Mutti »

PACCHERI E CALAMARI* 16

Paccheri di Gragnano poêlés avec tomates cerises fraîches et calamars tendres, olives liguriennes et basilic frais.

ESSAYER

RISOTTO DOLCEVITA* 22

(minimum 2 personnes)

Risotto à la sauce tomates cerises, crevettes caramélisé, oignon rouge doux-amer, burrata Pouilles et fruit de la passion.



ET AUSSI...

HAMBURGER DOLCEVITA* 17

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

LE NOSTRE POLPETTE AL SUGO 16

Boulettes de bœuf classiques 100 % italien cuites dans une sauce tomate Mutti et basilic frais.

POLLO AL PROFUMO D'ARANCIA* 15

Blanc de poulet tendre cuit lentement à la poêle avec une délicate sauce à l'orange.

ESSAYER

MAIALINO GOLOSO 17

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

BRANZINO PROFUMATO ALLE ERBE* 17

Filet de bar frais délicatement poêlé avec des herbes aromatiques et une brunoise de légumes du jardin.

MARE DORATO* 18

Délicieuse friture de calamars et crevettes accompagnée de mayonnaise au citron vert.



SALADS AND COLDDISHES

INSALATA DELLA BASSA 13

Épaule cuite de S. Secondo, salade verte, radicchio, tomates..

CAPRESE AI 3 POMODORI 15

Mozzarella di bufala campana AOP, tomates datterini jaunes et rouges, tomates cerises, basilic frais et pain carasau.

TONNO SUBITO 14

Thon, mozzarella fiordilatte, salade verte, radicchio, tomates cerises, olives liguriennes.

POLLASTRELLA* 12

Blanc de poulet grillé, salade verte, fenouil, radicchio, tomates cerises, mayonnaise.

ACCOMPAGNEMENTS

Salade fraîche de saison 5

Salade de roquette et tomates cerises 5

Légumes grillés 6

Pommes de terre rôties 5

PIZZAS D'EXCELLENCE

DEL BRIGANTE 18

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

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.

SAPORE DI MARE 15

Sauce tomate « Mutti », thon, mozzarella di bufala, artichauts et olives liguriennes.

PARIGINA 10

Sans tomate avec mozzarella, épinards sautés, ricotta fraîche et Parmigiano Reggiano DOP 24 mois..

FRESCA E CREMOSA 13

Base blanche, crème de courgettes, mozzarella fiordilatte, jambon cuit italien « Haute Qualité ».

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

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 13

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 9

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

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 IGP.

LUCIFERO 12

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

Spécialité!

I PANCIOTTI

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 levage 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
- Ceres 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 3,5
- 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 Grigio 5
- Ribolla Gialla 5
- Sauvignon 6
- Malvasia 5
- Falanghina 5



VINS ROUGES AU VERRE

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

BULLES AU CALICE

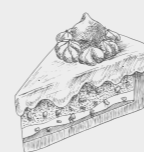
- Prosecco DOC Trévis 5
- Franciacorta Brut ou Satèn 7
- Trento DOC 6,5
- Franciacorta Rosè 7

BOISSONS

- Eau minérale plate ou gazeuse Sanpellegrino 0,75lt 3
- Eau minérale plate ou gazeuse Sanpellegrino 0,50lt 2
- Coca cola 0,33lt 4
- Coca cola zero 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.

SOFFICE DOLCEZZA 5

Délicieuse crème mascarpone servie avec Cerises « Fabbri », flocons de chocolat noir ou Nutella.

TORTA COCCO E NUTELLA 6

Délicieux gâteau au chocolat fourré au Nutella et poudre de noix de coco.

FRA...GOLAMISU' 7

Tiramisu à la crème mascarpone, fraises et flocons de chocolat blanc.

NY CHEESECAKE 7

Gâteau à base de biscuit croquant, délicat fromage à la crème cuit au four et recouvert de coulis de baies.

SORBETTO AL LIMONE 5

Une caresse de fraîcheur, le choix idéal pour une fin parfaite et désaltérante.

VINS DE DESSERT ET VINS DIGESTIFS

- Vin Passito de Pantelleria 6
- Porto Sandeman Rubis Fin 5
- Bitters et digestifs 4

Couverture: 3

Couvert offert pour ceux qui choisissent de dîner dans nos salles intérieures

Pour toute précision demander au personnel.
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 le processus de refroidissement rapide en fonction de la saisonnalité.



VOIR NOTRE MENU DANS
AUTRES LANGUES

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

PANCIOTTI

Tradizionale (1-10)

Prezioso (1-7)

Cotto e grigliato (1-7)

Parma (1-7)

S. Secondo (1-7)

Santo (1-7)

King (1-7)

Felino (1-7)

Estate (1-4-7)

Classico (1-7)

Pollastrello (1-3-7)

Il solito (1-3-7)

Hamburger Dolcevita (1-3)

SALADES, PLATS FROIDS ET ACCOMPAGNEMENTS

Tonno “subito” (1-3-4-7)

Chick (1-7)

Caprese ai 3 pomodori (1-7)

GÂTEAUX

Ny Cheesecake (1-3-7 -8)

Fragolamisù (1-3-7)

Torta cocco e nutella (1-3-5-7-8)

Soffice Dolcezza (1-3-7)

Dolce brivido (1-3-7)

Sorbetto al limone (1-7)

Dolce del giorno (Chiedere allo Staff)

MENU DU JOUR

Penne con ragù alla bolognese (1-7-9)

Mezze maniche all’Amatriciana” (1-7-9)

Mezze maniche fatte a norma (1-5-7-8-9)

Gnocchi ai profumi di Parma (1-3-7-9)

Lasagne Nonna Gina (1-3-7)

Penne al tonno con crema di zucchini (1-4-7-9)

Risotto all'ortolana (o dell'orto) (1-7-9)

Le nostre polpette al sugo (1-3-7-9-14)

Hamburger di fassona piémontese (1-5-6-7-8-11)

Insalata di tonno (1-3-4-7)

Insalata caprese (7)

Pizza vegetariana (1-7)

Pizza Salsiccia e patate (1-7)

Pizza Diavola (1-7)

Pizza Napoli (1-4-7)

Pizza Capricciosa (1-7)

Pizza 4 stagioni (1-7)

Pizza 4 formaggi (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.

APÉRITIFS

Ori di Parma e Ori di Parma con scaglie di parmigiano (7)

Coccole Veg. (1-3-7-8-9)

Flan estate (1-3-5-7)

Crostone del ducato (1-3-7)

Melanzana mediterranea (1-3-7)

Crostone parmigiano (1-7)

Gamberoni agrumati (1-2)

Calamari alla diavola (1-2-4--14)

Crostone del Cantabrico (1-4-7)

Focaccia bianca (1)

PREMIERS COURS

Tagliatelle della duchessa golosa (1-3-7)

Tortelli della tradizione parmigiana (1-3-7)

Risotto Giuseppe Verdi (1-7-9)

Spaghetti di Mare (1-2-4—9-14)

Paccheri e calamari (1-2-4--9)

Risotto Dolcevita (1-2-4—7-9)

Risotto dell'orto (1-7-9)

Il Ragutone in bianco (1-3-7-9)

Lasagne di nonna Gina (1-3-7-9)

Gnocchi del buongustaio (1-7-9)

DEUXIÈME COURS

Pollo all'arancia (1-7-9)

Petto di pollo ai funghi porcini (1-5-7-9-12)

Hamburger Dolcevita (1-5-6-7-8-11)

Maialino goloso (1-7-9-14)

Le nostre polpette al sugo (1-3-7-9-14)

Mare Dorato (1-2-3-4-7-14)

Branzino profumato alle erbe (1-4-7-9-14)

EXCELLENTE PIZZAS

Del Brigante (1-7)

Fresca e cremosa (1-7)

Secondina (1-7)

Leo (1-7)

Ginevra (1-7)

Dolcevita (1-5-7-8)

Sapore di mare (1-4-7)

Prosciutto crudo Dop (1-7)

Cantabrica “Rizzoli” Deluxe (1-4-7)

Sapore di mare (1-4-7)

Marty (1--7-8)

Mediterranea (1--7-8)

Zan Zan (1-7)

Parigina (1-7-9)

Affumicata (1-7)

PIZZAS TRADITIONNELLES

La 5 Formaggi (1-7)

Napoli doc (1-4-7)

Cotto non cotto (1-7)

Bufalina Top (1-7)

Dall'orto (1-7)

La gustosa (1-7)

Four seasons (1-7)

Margherita (1-7)

Regina margherita (1-7)

Lucifero (1-7)

Coppa e funghi (1-7)



STRADA LUIGI CARLO FARINI 16/B
43121 PARMA

 **INFO@DOLCEVITAPARMA.IT**