

Le nostre pizze

Margherita

15,50€

Para los más tradicionales, con mozzarella fior di latte y salsa de tomate con hojas de albahaca

For traditional tastes, with mozzarella fior di latte and tomato sauce with basil leaves

Margherita di búfala

16,50€

Con salsa de tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di búfala campana DOP, pecorino romano, albahaca y aove

With San Marzano PDO tomato sauce, fior di búfala campana PDO mozzarella, pecorino cheese, basil and olive oil

Margherita dolce

17,50€

Con salsa de tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tomates cherris marinado, ricotta, albahaca y aove

With San Marzano PDO tomato sauce, mozzarella fior di latte, marinated cherry tomatoes, ricotta cheese, basil and olive oil

Margherita rústica

17,50€

Láminas de tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di búfala campana DOP, lágrimas de pésto verde y aove

San Marzano PDO tomato slices, mozzarella fior di búfala campana PDO, green pesto tears and olive oil

4 Formaggi

17,50€

Un buen festín de quesos con queso pecorino, gorgonzola, fontina y parmigiano-reggiano

A festival of cheese, with pecorino, gorgonzola, fontina and parmigiano-reggiano cheese

Marinara

17,50€

Con salsa de tomate San Marzano DOP, mozzarella dlior di latte, un toque de anchoas, alcaparras, albahaca y aove

With San Marzano PDO tomato sauce, mozzarella fior di latte, a touch of anchovies, basil, capers and olive oil

Diavola

18,50€

La más picante, con salsa de tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, nduja, spianata directa de Calabria y aove

The spiciest, with San Marzano PDO tomato sauce, mozzarella fior di latte, nduja, spianata sausage directly from Calabria and olive oil

Vegetariana

16,50€

Base de tomate San marzano DOP, mozzarella fior di latte calabacín, pimienta asado, champiñón, cebolla, tomate seco, albahaca y aove

San Marzano PDO tomato base, mozzarella fior di latte, zucchini, roasted pepper, mushroom, onion, dried tomato, abasil and aove

Tonno

17,50€

Con salsa de tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, atún, cebolla morada, straciatella, ralladura de lima, albahaca y aove

With San Marzano PDO tomato sauce, mozzarella fior di latte, tuna, red onion, straciatella, lime, basil and olive oil

Prosciutto & funghi

16,50€

Con salsa de tomate San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, champiñones frescos, prosciutto cotto, albahaca y aove

With San Marzano PDO tomato sauce, mozzarella fior di latte, fresh mushrooms, prosciutto cotto, basil and olive oil

Frutti de mare 🌾🌊🐙🦐

18,50€

Con calamares, mejillones y gambas
With squids, mussels and shrimps

Cabonara 🍷🌾🍳

18,50€

Con base blanca de mozzarella fior di latte, guanciale, yema de huevo, pecorino romano, parmigiano riggiano y aove
White base pizza with mozzarella fior di latte, guanciale, egg yolk, pecorino and parmigiano cheese and olive oil

La golosa 🍷🌾

18,50€

Base blanca con salsa de boletus trufata, coronada con tomates cherry confitados y burrata
White base pizza with boletus tartufata sauce, topped with cherry tomato confit and burrata

Calzone 🍷🌾🍳

17,50€

Base de tomate con mozzarella, prosciutto cotto y huevo, terminada con salsa napolitana
Tomato base with mozzarella, prosciutto cotto and eggs, finished with neapolitan sauce

 Gluten	 Molluscos Molluscs	 Sulfitos Sulfites	 Soja Soy
 Lácteos Dairy	 Crustáceos Crustaceans	 Cacahuetes Peanuts	 Frutos de cáscara Nuts
 Huevos Eggs	 Sésamo Sesame	 Altramucos Lupins	
 Apio Celery	 Mostaza Mustard	 Pescado Fish	

Il nostre forno

En Dolce Vita, creemos que la excelencia en una pizza comienza con la calidad del horno. Por ello, hemos incorporado un horno mixto de leña y gas.

Este tipo de horno, combina el sabor inconfundible de la leña con la eficiencia del gas, garantizando pizzas con bordes aireados y dorados, una base fina y crujiente, y ese toque de autenticidad rústica que solo el fuego puede aportar.

At Dolce Vita, we believe that true pizza excellence begins with the right oven. That's why we have introduced a wood and gas combination oven.

This type of oven, blends the unmistakable flavor of wood-fired cooking with the efficiency of gas. The result: pizzas with light, golden crusts, a thin, crisp base, and that distinctive rustic aroma that only fire can create.

