

LA DOLCE VITA

trattoria



MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA



Antipasti

Amalfi ●●●● 12,60 €

Verduras con aceitunas negras de kalamata y burrata de bufala
Vegetables with Kalamata olives and burrata di bufala
Gemüse mit Kalamata-Oliven und Burrata di Bufala
Légumes avec olives noires de Kalamata et burrata au lait de bufflonne

Artusi ●●● 11,50 €

Autentico vitello tonnato | Authentic Vitello tonnato
Authentisches Vitello tonnato | Authentique Vitello tonnato

Il Tagliere Dell'Oste ●● 14,60 €

Jamón de parma, panceta, cherry, stracchino, tigela y piadina
Parma ham, panceta, cherry tomatoes, stracchino, tigella and piadina
Parmaschinken, Panceta, Kirschtomaten, Stracchino, Tigella und Piadina
Jambon de Parme, bacon, tomates cerises, Stracchino, Tigela et Piadina

Carpaccio ●● 15,50 €

Solomillo de ternera, rucula, parmesano, limon y aove
Beef tenderloin, rocket, parmesan, lemon and extra virgin olive oil Rinderfilet,
Rucola, Parmesan, Zitrone und natives Olivenöl Extra
filet de bœuf, roquette, parmesan, citron et huile d'olive espagnole extra vierge

Pepara Di Cozza ●●●●● 14,50 €

Mejillones con vino blanco y salsa con especias | Mussels with white wine and herb sauce
Miesmuscheln in Weißwein und Kräutersauce | Moules au vin blanc et sauce aux épices

Al cuccialo & insalate

Giulio Cesare ●●●●● 9,50 €

Lechugas, cherrys, parmesano, canonigos y picatostes
Lettuce, cherry tomatoes, parmesan, lamb's lettuce and croutons Kopfsalat,
Kirschtomaten, Parmesan, Feldsalat und Croutons
Salade, tomates cerises, parmesan, mâche et croûtons

Terra & Monte ●● 9,50 €

Rulo de cabra, con mezclum, miel de flores y nueces
Goat's milk cheese with mesclun lettuce, multifloral honey and walnuts
Ziegenkäse mit Mesclun, Blütenhonig und Nüssen
Bûche de chèvre avec mesclun, miel de fleurs et noix

Vellatuta Di Pomodoro ●● 9,50 €

Crema de tomate con tomillo y romero | Cream of tomato with thyme and rosemary
Tomatencreme mit Thymian und Rosmarin | Velouté de tomate au thym et romarin

I Gratinati

La Parmigiana ●●● 12,50 €

Berenjena, tomates, quesos italianos, verduras, ajo y albahaca
Aubergine, tomatoes, Italian cheese, vegetables, garlic and basil Aubergine,
Tomaten, italienische Käse, Gemüse, Knoblauch und Basilikum
Aubergines, tomates, fromages italiens, légumes, ail et basilic

La Lasagna Bolognesa ●●●●● 12,50 €

Bolognesa de vacuno con pasta fresca | Beef Bolognese sauce with fresh pasta
Rindfleisch-Bolognese mit frischer Pasta | Sauce Bolognaise à la viande de bœuf et pâtes fraîches

La pasta

Spaghetti ●

Maccheroni ●

Tagliatelle ●

Paccheri ●

Gnocchi ●

Tortellini Ricotta E Spinaci ●●

Panciotti ●●●●

Panciotti, con langostinso, chalotas y ajo fresco | Panciotti with king prawns, shallots and fresh garlic
Panciotti mit Garnelen, Schalotten und frischer Knoblauch | Panciotti avec langoustines, échalotes et ail frais

18,50 €

Bauletti ●●●●

Bauletti, chalotas, ez espada y botarga
Bauletti, shallots, swordfish and bottarga
Bauletti, Schalotten, Schwertfisch und Bottarga
Bauletti, échalotes, espadon et poutargue (œufs de poisson salés et séchés)

17,00 €

Le salsa

Bolognese ●●

Bolognesa de ternera casera | Home-made beef Bolognese sauce
Hausgemachte Rindfleisch-Bolognese | Bolognaise maison au bœuf

9,50 €

Arrabiata ●

Con ajo y guindilla | With garlic and chilli pepper
Mit Knoblauch und Chili | À l'ail et au piment

10,50 €

Pesto Alla Genovese ●●

Albahaca y piñones | Basil and pine nuts
Basilikum und Pinienkerne | Basilic et pignons de pin

9,50 €

La Carbonara ●●●●

Con auténtico guanciale | With authentic guanciale bacon
Mit echtem Guanciale-Speck | Avec de l'authentique Guanciale (viande séchée)

12,50 €

Napoletana

Tomates con albahaca y verduras | Tomatoes with basil and vegetables
Tomaten mit Basilikum und Gemüse | Tomates, basilic et légumes

9,00 €

Puttanesca ●●●●

Tomates, anchoas, aceitunas y alcaparras | Tomatoes, anchovies, olives and capers
Tomaten, Anchovis, Oliven und Kapern | Tomates, anchois, olives et câpres

10,50 €

Cinque Formaggi ●

Nuestros 5 quesos italianos | Our five Italian cheeses
Unsere 5 italienischen Käse | Nos 5 fromages italiens

11,00 €

Allo Scoglio ●●●●●

16,50 €

Nostri risotti

Risotto Dolce Vita ●

Arroz carnaroli, con espárragos verdes, jamón de parma, parmesano y straciatella
Carnaroli rice with green asparagus, Parma ham, parmesan and straciatella
Carnaroli-Reis mit grünem Spargel, Parmaschinken, Parmesan und Straciatella
Riz Carnaroli aux asperges vertes, jambon de Parme, parmesan et Straciatella

12,50 €

Risotto Al Porcini ●

Arroz carnaroli, parmesano, porciini sechi y chalotas
Carnaroli rice, parmesan, porcini mushrooms and shallots
Carnoli-Reis, Parmesan, getrocknete Porcini-Pilze und Schalotten
Riz Carnaroli, parmesan, Porcini secchi (champignon) et échalotes

14,50 €

La nostra terra

Filetto Rialto ●

Solomillo de terneta, polenta, provola ahumada, crema y maldon
Filet mignon, polenta, smoked provola, cream and Maldón salt
Rinderfilet, Polenta, geräucherter Provolone, Rahm und Maldon
Filet de bœuf, polenta, Provolone fumée (fromage), crème et maldon

22,50 €

La Cotoletta ●●●

Lomo de ternera lechal, panko, jamón de parma y parmesano | Veal cutlet, panko, Parma ham and parmesan
Kalbsschnitzel, Panko, Parmaschinken und Parmesan | Échine de veau, panko, jambon de parme et parmesan

19,50 €

Tagliata Alla Fiorentina ●

Entrecote, rúcula y parmesano | Sirloin steak, rocket and parmesan
Entrecôte, Rucola und Parmesan | Entrecôte, roquette et parmesan

22,50 €

Il Nostro Mare

Frittura Mediterránea ●●●●

Pescado de lonja con nuestra tempura | Market-fresh tempura fish
Fangfrischer Tempura-Fisch | Poisson frais accompagné de notre tempura

16,50 €

Baccala'Alla Livornese ●●●●

Bacalao con tomate, cebolla, aceitunas kalamata, alcaparras y verduras
Cod with tomato, onion, Kalamata olives, capers and vegetables
Kabeljau mit Tomate, Zwiebel, Kalamata-Oliven, Kapern und Gemüse
Cabillaud avec tomate, oignon, olives de Kalamata, câpres e t légumes

18,50 €

La Classica

Margherita ●●

Tomate y mozzarella | Tomato and mozzarella
Tomate und Mozzarella | Tomato et mozzarella

10,50 €

Marinara ●●

Tomate, anchoas y alcaparras | Tomato, anchovies and capers
Tomate, Anchovis und Kapern | Tomato, anchois et câpres

11,50 €

Cuattro Formaggi ●●

Mozzarella, gorgonzola, parmesano y fontina | Mozzarella, gorgonzola, parmesan and fontina
Mozzarella, Gorgonzola, Parmesan und Fontina | Mozzarella, gorgonzola, parmesan et fontine

10,50 €

Diavola ●●

Tomate, mozzarella, salami picante y cebolla caramelizada
Tomato, mozzarella, spicy salami and caramelised onion
Tomate, Mozzarella, pikante Salami und karamellisierte Zwiebel
Tomate, mozzarella, salami épice et oignon caramélisé

11,50 €

Vegana ●

Verduras y champiñones | Vegetables and mushrooms
Gemüse und Champignons | Légumes et champignons

10,50 €

Tonno E Cipolle ●●●●

Atún y cebolla | Tuna and onion
Thunfisch und Zwiebel | Thon et oignon

11,00 €

Prosciutto & Funghi ●●

Tomate, mozzarella, champiñón y jamón dulce | Tomato, mozzarella, mushroom and cooked ham
Tomate, Mozzarella, Champignons und gekochter Schinken | Tomato, mozzarella, champignons et jambon cuit

11,50 €

Napoletana ●●●●

Tomate, frianelli y saiccia | Tomato, broccoli rabe and salsiccia
Tomate, Rübstiél und Würstchen | Tomato, brocoli et saucisse

12,50 €

La Golosa ●●

Cherrys, salsa boletus y burrata clásica | Cherry tomatoes, porcini mushroom sauce and classic burrata
Kirschtomaten, Steinpilzsauce und klassische Burrata | Tomates cerises, sauce aux cèpes et burrata classique

13,50 €

Mare & Terra ●●●●

Tomate, calabacín y langostinos | Tomato, courgette and king prawns
Tomate, Zucchini und Garnelen | Tomato, courgette et langoustines

13,50 €

Focaccia

Tradizionale ●	9,00 €
<i>Masa tradicional hecha en casa con romero fresco Home-made traditional dough with fresh rosemary</i> <i>Klassischer, hausgemachter Teig mit frischem Rosmarin Pâte maison traditionnelle au romarin frais</i>	
Bologna ●●●	10,50 €
<i>Mortadela, pistacho, straciatella Mortadella ham, pistachios and straciatella</i> <i>Mortadella, Pistazien, Straciatella Mortadelle, pistache, straciatella</i>	
Ibérica ●●	12,50 €
<i>Rúcula, jamón ibérico, parmesano, tomate cherry Rocket, Iberian ham, parmesan and cherry tomatoes</i> <i>Rucola, Ibérico-Schinken, Parmesan, Kirschtomaten Roquette, jambon ibérique, parmesan, tomate cerise</i>	

Dolci + Coccote

Tiramisu ●●●●	6,50 €
<i>Mascarpone, savoiardi, café, amaretto, cacao</i> <i>Mascarpone, Savoiardi biscuits, coffee, amaretto, cocoa powder</i> <i>Mascarpone, Savoiardi-Biskuit, Kaffee, Amaretto, Kakao</i> <i>Mascarpone, Savoiardi (biscuits à la cuillère), café, amaretto, cacao</i>	
Semifredo Al Torroncino ●●●●	6,50 €
<i>Crema, huevos, almendra marcona, avellana y vainilla Cream, eggs, Marcona almonds, hazelnuts and vanilla</i> <i>Sahne, Eier, Marcona-Mandeln, Haselnüsse und Vanille Crème, oeufs, amande Marcona, noisette et vanille</i>	
Pannacotta ●	6,50 €
<i>Crema, chocolate blanco y puré de frambuesa Cream, white chocolate and raspberry purée</i> <i>Sahne, weiße Schokolade und Himbeersauce Crème, chocolat blanc et purée de framboise</i>	
Torta De La Nonna ●●●●●	6,50 €
<i>Tarta de pasta brisa con crema pastelera al limón y piñones tostados</i> <i>Shortcrust pastry with lemon cream and toasted pine nuts</i> <i>Mürbeteig mit Zitronen-Vanillecreme und gerösteten Pinienkernen</i> <i>Pâte sablée à la crème pâtissière au citron et pignons grillés</i>	



Gluten



Lácteos | Dairy
Molkerei | Produits laitiers



Huevo | Eggs
Eier | Œufs



Moluscos | Molluscs
Mollusken | Mollusques



Crustáceos | Crustaceans
Krustentiere | Crustacés



Sésamo | Sesame
Sesam | Sésame



Sulfitos | Sulfites
Sulfite | Sulfites



Pescado | Fish
Fisch | Poisson



Soja | Soy
Ich bin | Je suis



Frutos de cáscara | Nuts
Nüsse | Noix



Cacahuètes | Peanuts
Erdnüsse | Cacahuètes



Altramuces | Lupins
Lupinen | Lupins



Apio | Celery
Sellerie | Céleri



Mostaza | Mustard
Senf | Moutarde

LA DOLCE VITA

trattoria

MANGIA-VIVI-AMA-ERICOMINCIA