Dolce Vita
RISTORANTE BRASSERIE

La CARTA

L'APERITIVO

APERITIVI

Flûte di Prosecco 15 cl	6,90€
Aperol Spritz 30 cl	9,50€
Spritz corso bianco o rosso 30 cl	9,90€
Campari Spritz 30 cl	9,90€
Limoncello Spritz 30 cl	9,90€

DA STUZZICARE

Olive ascolane con salsa arrabbiata o tartare *	5,50€

ANTIPASTI PER DUE

Antipasti italiani * — 17,70€
Prosciutto crudo di Parma, mortadella, coppa, speck, mozzarella di bufala, carciofi sott'olio, olive verdi, peperoni ripieni alle acciughe e focaccia

Fritto misto di mare * — 19,90€
Frittura mista di gamberi, calamari, pesce e verdure in pastella servita con una salsa alle erbe e frutto della passione

ANTIPASTI

Gamberi croccanti panko al chutney di mango * — 10,90€

Burrata, coulis di pomodorini all'arancia * — 13,20€
Pesto, granella di pistacchio e focaccia

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala DOP — 15,50€

Tegamino del pescatore al Martini dry * — 16,80€
Capesante, gamberi e cabillaud da pesca sostenibile

Crema di castagne al tartufo nero * — 17,90€
Zuppa di castagne con panna fresca, Briciole di tartufo nero e crostini di focaccia

PRIMI PIATTI

Gnocchi BIO al gorgonzola o al pesto * — 15,80€

Tagliatelle alla bolognese * — 16,80€
Ricetta tradizionale con carne, prosciutto crudo e Chianti

Spaghetti carbonara — 17,90€
Spaghetti alla chitarra, uova, guanciale, panna, pecorino e pepe

Girasole ai funghi e gamberoni * — 21,00€
Ragù di gamberoni in salsa di crostacei

Linguine all'aragosta * — 32,00€

INSALATONE

Cæsar salad alle code di gambero panko * — 16,30€
Gamberi impanati e fritti, focaccia, scaglie di Grana Padano, fiori di cappero e salsa Cæsar

Insalata con formaggio caprino croccante * — 17,50€
Formaggio di capra croccante (impanato con panko), cipolla in agrodolce, listarelle di prosciutto crudo marinato, pomodorini canditi e semi di chia

Cæsar di pollo Dolce Vita * — 18,90€
Bocconcini di pollo impanati, focaccia, scaglie di Grana Padano, fiori di cappero e salsa Cæsar

Cæsar salade rivisitata all'aragosta * — 24,90€
Coda di aragosta, mango, pompelmo, capperi, cialde di parmigiano, focaccia e salsa Cæsar

PESCE & CROSTACEI

Trancio di cabillaud da pesca sostenibile * — 24,40€
Crema di patate e 'Nduja

Fritto Misto di pesce * — 27,90€
Gamberone, calamari, branzino, acciughe, gamberi, verdure in pastella e la nostra salsa alle erbe e frutto della passione

Grigliata di mare e riso Venere * — 30,00€
Branzino, capesante e polpo grigliati serviti con riso Venere e salsa all'arancia

SECONDI DI CARNE

Supreme di pollo alle spugnole * — 27,70€
Salsa cremosa alle spugnole e gratin alla dauphinoise

Entrecôte Black Angus * — 28,90€
Patate fritte e insalatina verde, Salsa a scelta tra gorgonzola o pepe nero

Cotoletta di vitello alla Milanese * — 34,90€
Patate fritte e insalatina verde

Guancia di vitello al Patrimonio bianco e timo * — 31,30€
Purea di sedano con erba cipollina e lime

Ricette di stagione

Proposte vegetariane

Il Registro Allergeni, come da Reg. (UE) n. 1169/2011, è a Vostra disposizione. *Alcuni prodotti possono essere congelati o surgelati all'origine.
L'abuso di alcool è dannoso per la salute. Da consumare con moderazione. Le carni bovine sono di origine: Brasile, Argentina e Uruguay.

CFC260012_Carte_Dolcevita_Automne_Hiver_2026_297x420_IT.indd 1 10/09/2026 17:26

Dolce Vita
RISTORANTE BRASSERIE

I MENU

MENU GASTRONOMICO

41,00€

Prosciutto crudo di Parma
e mozzarella di bufala DOP
o **Burrata, coulis di pomodorini all'arancia ***
o **Tegamino del pescatore al Martini dry ***

Girasole ai funghi e gamberoni *
o **Spaghetti carbonara**
o **Fritto Misto di pesce ***
o **Grigliata di mare e riso Venere * (+3€)**
Branzino, capesante e polpo grigliati serviti
con riso Venere e salsa all'arancia
o **Supreme di pollo alle spugnole ***
o **Entrecôte Black Angus * (+3€)**

Dessert a scelta

MENU MEDITERRANEO

35,00€

Gamberi croccanti Panko *
al chutney di mango
o **Insalata Caprese ***
o **Prosciutto crudo di Parma**
e mozzarella di bufala DOP

Gnocchi BIO al gorgonzola o **al pesto ***
o **Cæsar salad a scelta ***
Cæsar salade all'aragosta (+5€)
o **Tagliatelle alla bolognese ***
o **Spaghetti alla carbonara**

Coppa di gelato (3 gusti a scelta) *
o **Insalata di frutta fresca allo sciroppo**
di verbena e gelato alla vaniglia *
o **Tiramisù**

Menu bambino

Bambini fino agli 11 anni

15,50€

Un piatto di pasta al pomodoro
o **Cotoletta di pollo alla milanese ***
o **Nuggets di pollo ***
Contorno: patatine fritte * o insalatina verde

Due palline di gelato *
o **mousse al cioccolato**
o **macedonia ***

Succo di frutta 20 cl, Soft drink 33 cl o **Acqua minerale 50 cl**

e la sorpresa del Comandante

FORMAGGI & DOLCI

Piatto di formaggi assortiti	8,80€
Affogato al caffè *	5,50€
Coppa di gelato (3 gusti a scelta) *	6,80€
Monte Bianco Dolce Vita * Crema di castagne corse, coulis di ribes nero, gelato alla vaniglia, panna montata e pezzetti di meringa	7,90€
Tarte tatin e gelato alla vaniglia *	8,30€
Insalata di frutta fresca allo sciroppo di verbena e gelato alla vaniglia *	8,50€
Panna cotta con composta di fichi e miele corso	8,70€
Tiramisù	8,80€
Profiterole e gelato alla vaniglia o al pistacchio *	9,20€
Crème brûlée corso * Crème brûlée al miele corso, gelato artisanale alla nocciola corso[1] e canistrelli	9,50€
Coppa di gelato artigianale (Corsica) *[1] – 3 gusti a scelta: Vaniglia canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arbouse, praline nuciola, clementine corse	9,50€
Nougat glacé e coulis di lampone *[1]	10,40€
Café gourmand Mousse al cioccolato *, panna cotta, macaron * e canistrelli	8,90€

[1] José Salge, Maestro gelatiere a Saint-Florent.