

Dolce Vita

RESTAURANT - BRASSERIE

MENU

GASTRONOMICO

35€⁹⁰

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella

- o Burrata, coulis di pomodorini datterini all'arancia, pesto, granella di pistacchio e focaccia*
- o Tegamino del mare al Martini dry*

Girasole d'osso buco e crema di zafferano*

- o Calamarata IGP pasta di Gragnano mare e monti*
Noci di capesante, gamberetti e porcini
- o Fritto Misto di pesce*

- o Entrecôte Black Angus grigliata nature o con salsa*
Patate fritte e piccola insalata verde

- o Grigliata di mare e riso Venere* (+3€)
Branzino, capesante, polpo e salsa al burro e yuzu

Dessert a scelta

MEDITERRANEO

28€

Gamberi croccanti Panko
al chutney di mango*

- o Insalata Caprese
- o Prosciutto crudo di Parma e mozzarella

Gnocchi BIO al gorgonzola o al pesto*

- o Cæsar salad a scelta*
- o Tagliatelle alla "bolognese" tradizionale*
- o Cotoletta di pollo alla milanese* (+3€)
Patate fritte, verdure in pastella e insalatina

Coppa di gelato (3 gusti)

- o Insalata di frutta con gelato alla vaniglia
- o Tiramisù

Menu Bambino

14€⁵⁰

Bambini fino a 11 anni

Un piatto di pasta al pomodoro

- o Cotoletta di pollo alla milanese*
- o Nuggets di pollo*

Contorno : patatine fritte o insalatina

Dessert a scelta

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

e la sorpresa del Comandante!

L'APERITIVO

APERITIVI

| | |
|---|-------|
| Flûte di Prosecco 15 cl | 4,50€ |
| Kir classico - Vino bianco e liquore di ribes nero. 15 cl | 5,00€ |
| Kir italiano - Spumante e liquore di ribes nero. 15 cl | 5,30€ |
| Aperol Spritz 25 cl | 7,00€ |

DA STUZZICARE

| | |
|---|-------|
| Olive ascolane e salsa arrabbiata o tartare | 5,50€ |
|---|-------|

Le nostre ricette di stagione

ANTIPASTI

| | |
|---|--------|
| Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala DOP | 14,00€ |
| Tegamino del pescatore al Martini dry* Capesante, gamberi e cabillaud da pesca sostenibile | 15,90€ |

INSALATONE

| | |
|--|--------|
| Poke Bowl e tonno tataki* Tonno tataki, melograno, edamame, ananas, cetriolo, Barbabietola chiodata, Marinata teriyaki e sesamo tostato con yuzu | 17,90€ |
|--|--------|

PRIMI PIATTI

| | |
|---|--------|
| Girasole d'osso buco e crema di zafferano* | 16,90€ |
| Calamarata IGP Pasta di Gragnano mare e monti* Noci di capesante, gamberetti e porcini | 19,70€ |
| Risotto alle animelle e tartufo nero* | 26,90€ |

SECONDI DI CARNE

| | |
|--|--------|
| Filetto di manzo con spugnole* Beignets di patate e salsa di spugnole cremosa | 28,30€ |
| Nodino di vitello fondente al miele di castagno corso e kumquat* - Patate schiacciate all'olio di oliva con ricotta e kumquat | 32,00€ |

PESCE & CROSTACEI

| | |
|---|--------|
| Trancio di cabillaud da pesca sostenibile* Crema di butternut allo zenzero e lime, pistacchi e nocciole tostate | 22,40€ |
| Grigliata di mare e riso Venere, salsa al burro e yuzu* Branzino, capesante e polpo grigliati serviti su riso Venere | 28,50€ |

DOLCI

| | |
|------------------------------------|-------|
| Crema catalana al caramello salato | 8,10€ |
| Babà al rum ai profumi autunnali | 8,50€ |

LA CARTA

ANTIPASTI PER DUE

| | |
|--|--------|
| Antipasti italiani Prosciutto crudo di Parma, mortadella, coppa, speck, mozzarelle di Bufala, carciofi sott'olio, olive verdi, peperoni ripieni alle acciughe e focaccia | 17,20€ |
| Fritto misto di mare* Frittura mista di gamberi, calamari, pesce e verdure in pastella servita con una salsa alle erbe e frutto della passione | 18,40€ |

ANTIPASTI

| | |
|---|--------|
| Gamberi croccanti Panko al chutney di mango* | 9,80€ |
| Burrata, coulis di pomodorini datterini all'arancia, pesto, granella di pistacchio e focaccia* | 12,50€ |

INSALATONE

| | |
|---|--------|
| Insalata con formaggio caprino croccante* Formaggio di capra croccante (impanato con panko), cipolla in agrodolce, listarelle di prosciutto crudo marinato, pomodorini canditi e semi di chia | 15,90€ |
| Cæsar salad alle code di gambero croccanti* Gamberi impanati e fritti, focaccia, scaglie di parmigiano, fiori di capperi e salsa Cæsar | 16,30€ |
| Cæsar di pollo Dolce Vita* Bocconcini di pollo impanati, focaccia, scaglie di parmigiano, fiori di capperi e salsa Cæsar | 16,50€ |

PRIMI PIATTI

| | |
|--|--------|
| Gnocchi BIO al gorgonzola o al pesto | 13,90€ |
| Tagliatelle alla bolognese Ricetta tradizionale con carne, prosciutto crudo e Chianti | 15,50€ |

SECONDI DI CARNE

| | |
|--|--------|
| Cotoletta di pollo alla milanese* Patate fritte, fiori di zucchini in pastella e insalatina | 21,90€ |
| Entrecôte Black Angus* Salsa a scelta tra gorgonzola, bernese o pepe nero Patate fritte e piccola insalata verde | 25,50€ |

PESCE & CROSTACEI

| | |
|--|--------|
| Fritto Misto di pesce* Gamberone, calamari, branzino, acciughe, gamberi, verdure in pastella e la nostra salsa alle erbe e frutto della passione | 24,90€ |
|--|--------|

VINI

VINI BIANCHI

| | Bicchieri 15 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|---|-----------------|---------|--------|
| Corsica | | | |
| Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl) | - | 16,10€* | 24,90€ |
| Patrimonio AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO | 6,10€ | 13,90€ | 27,50€ |
| Patrimonio AOP - Grande Expression - Gentile BIO | - | - | 33,90€ |
| Aléria AOP - Clos Poggiale BIO | - | - | 36,00€ |
| Borgogna | | | |
| Chablis AOC - Albert Bichot | - | 15,90€ | 31,70€ |
| Toscana - Sicilia - Sardegna | | | |
| Poggio ai Ginepri IGT - Tenuta Argentiera | 5,60€ | 12,80€ | 25,30€ |
| Sicilia DOC - Grillo SurSur - Donnafugata | - | 14,30€ | 26,80€ |
| Vermentino di Gallura DOCG - Atlantis (*50 cl) | - | 15,20€* | 22,80€ |

VINI ROSATI

| | Bicchieri 15 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|--|-----------------|---------|--------|
| Corsica | | | |
| Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl) | - | 16,10€* | 24,90€ |
| Patrimonio AOP - Domaine Gentile BIO | - | 13,90€ | 27,50€ |
| Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris | - | - | 28,90€ |
| Patrimonio AOP - Clos Teddi | - | 13,90€ | 27,50€ |
| Patrimonio AOP - Grande Cuvée - Clos Teddi | - | - | 32,10€ |
| Var & Toscana | | | |
| Côtes de Provence AOC - La Borie - Gauthier | 5,60€ | 12,40€ | 23,90€ |
| Bolgheri DOC - Poggio ai Ginepri - Tenuta Argentiera | - | 12,80€ | 25,30€ |

VINI ROSSI

| | Bicchieri 15 cl | 37,5 cl | 75 cl |
|---|-----------------|---------|--------|
| Corsica | | | |
| Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl) | - | 16,10€* | 24,90€ |
| Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni | - | - | 24,10€ |
| Patrimonio AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO | - | 13,90€ | 27,50€ |
| Patrimonio AOP - Grande Expression - Gentile BIO | - | - | 33,90€ |
| Patrimonio AOP - Grande Cuvée - Clos Teddi | - | - | 33,90€ |
| Aléria AOP - Clos Poggiale BIO | - | - | 36,00€ |
| Rhône | | | |
| Brouilly AOC - Roche Rose - Albert Bichot | 5,50€ | 12,90€ | 24,90€ |
| Piemonte & Veneto | | | |
| Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti BIO | 5,80€ | 13,90€ | 27,00€ |
| Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino | - | 15,80€ | 29,40€ |
| Barolo DOCG - Parussi - Chionetti | - | - | 43,00€ |
| Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato | - | 14,20€ | 27,30€ |
| Toscana & Sicilia | | | |
| Brunello di Montalcino DOCG - M. de Frescobaldi | - | 27,00€ | 51,00€ |
| Chianti DOCG - Castiglioni - M. de Frescobaldi | 5,10€ | 12,30€ | 22,90€ |
| Nero d'Avola DOC - Sherazade - Donnafugata | - | 14,30€ | 26,80€ |

CHAMPAGNES & BOLLICINE

| | |
|--|---------|
| Champagne Moët & Chandon o Laurent-Perrier 75 cl | 69,00€ |
| Champagne Moët & Chandon 37,5 cl | 37,90€ |
| Champagne Dom Pérignon 75 cl | 230,00€ |
| Prosecco Canevel 75 cl | 28,90€ |

Dolce Vita
RESTAURANT - BRASSERIE

LE BEVANDE

ACQUA MINERALE

| | |
|--|-------|
| Acqua minerale naturale Zilia 1 l | 5,50€ |
| Acqua minerale naturale St George 1 l | 5,50€ |
| Acqua minerale naturale Panna 75 cl | 5,00€ |
| Acqua minerale gasata Orezza 1 l | 5,50€ |
| Acqua minerale gasata San Pellegrino 75 cl | 5,00€ |

BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA

| | |
|--------------------------------|-------|
| Coca-Cola, Fanta, Sprite 33 cl | 3,30€ |
| Succhi di frutta Pago 20 cl | 3,30€ |

BIRRE

| | |
|----------------|-------|
| Moretti 33cl | 4,90€ |
| Heineken 33 cl | 4,90€ |
| Pietra 33cl | 5,50€ |
| Kiara 33cl | 5,50€ |
| Affligem 33cl | 5,50€ |
| Grolsch 45 cl | 8,10€ |

DIGESTIVI

| | |
|---|-------|
| Dolce 5 cl | 5,90€ |
| Sambuca, Mirto, Get 27 | |
| Vita 4 cl | 6,80€ |
| Grappa, Muscat San Quilico, Ballantine's 5 anni, Cognac | |
| Rhum Diplomatico 4 cl | 8,90€ |

CAFFÈ & BEVANDE CALDE

| | |
|---|-------|
| Caffè espresso | 3,00€ |
| Cappuccino | 3,10€ |
| Tè e infusioni | 3,30€ |
| Café gourmand | 7,80€ |
| Mousse al cioccolato, panna cotta, macaron e canistrelli* | |

I DOLCI

FORMAGGI & DOLCI

| | |
|---|-------|
| Piatto di formaggi assortiti | 8,30€ |
| Coppa di gelato (3 gusti a scelta)* | 6,20€ |
| Ananas caramellato e ricotta al lime* | 6,90€ |
| Panna cotta al cocco e coulis di mango | 7,30€ |
| Insalata di frutta fresca allo sciroppo di verbena e gelato alla vaniglia | 7,50€ |
| Tarte tatin e gelato alla vaniglia* | 7,50€ |
| Tiramisù | 7,80€ |
| Coppa di gelato artigianale (Corsica)** - 3 gusti a scelta: | 8,50€ |
| Vaniglia canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arbouise, praline nuciola, clementine corse | |
| **José Salge, Maestro gelatiere a Saint-Florent. | |
| Café gourmand | 7,80€ |
| Mousse al cioccolato, panna cotta, macaron e canistrelli* | |

| | |
|--|-------|
| Limoncello frappé per accompagnare il vostro dessert! | 5,00€ |
|--|-------|