

Aperitivi

Flute di Prosecco	3,10€
Kir classico - <i>Vino bianco e liquore di ribes nero</i>	3,90€
Kir « italiano » - <i>Spumante e liquore di ribes nero</i>	4,70€
Aperol Spritz ♥	6,50€

DA STUZZICARE
BOCCONCINI DI POLENTA CROCCANTE
E SALSA ARRABBIATA **5€⁵⁰**

Menu Gastronomico

34€²⁰

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella

o Burrata, pomodori confit, pesto, granella di nocciole e focaccia* ♯

o Ceviche di calamari*

Pennette gamberi e zucchine*

o Cotoletta di pollo alla milanese*
Patate fritte, verdure in pastella e insalatina

o Fritto Misto di pesce*

o Grigliata di mare e riso Venere* (+ 5 €)
Branzino, pesce spada, calamari e gamberoni

o Filetto di manzo grigliato* (+ 5 €)
Pomodoro candito al balsamico e gratin di patate

Tiramisù

o Crema catalana e nocciole tostate

o Babà al Rhum*

o Panna cotta al cocco e coulis di mango*

Menu Mediterraneo

25€⁵⁰

Code di gamberi croccanti*

o Burrata, pomodori confit, pesto, granella di nocciole e focaccia* ♯

o Prosciutto crudo di Parma e mozzarella

Gnocchi al gorgonzola o al pesto*

o Cæsar salad croccante Dolce Vita*

o Tagliatelle alla bolognese di verdure veggio ♯

o Cotoletta di pollo alla milanese* (+3€)
Patate fritte e verdure in pastella e insalatina

Coppa di gelato* (3 gusti)

o Insalata di frutta e gelato alla vaniglia

o Tiramisù

Suggerimenti

Dolce Vita

RESTAURANT - BRASSERIE

Antipasti per due

Assortimento di 6 bruschette 8,90€

Antipasti italiani ♥

Prosciutto crudo di Parma, mortadella, coppa, speck, mozzarella di Bufala, carciofi sotto olio, olive verdi, peperoni ripieni alle acciughe e focaccia

15,90€

Fritto misto*

Frittura mista di gamberi, calamari, pesce e verdure in pastella servita con una salsa tartare fatta in casa

16,90€

Antipasti

Code di gamberi croccanti* 9,80€

Burrata, pomodoro confit, pesto ♯
Granella di nocciole e focaccia*

11,90€

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella

13,20€

Ceviche di Calamari* ♥

14,50€

Gamberi Kuro e insalata di quinoa alle verdure*

14,90€

Insalatone e Tagliere

Insalata con caprino e pancetta

Fagottini di pancetta ripieni di caprino, pomodoro confit e prugne

13,80€

Cæsar salad croccante stile Dolce Vita*

Bocconcini di pollo impanati, focaccia, scaglie di parmigiano, fiori di capperi e salsa Cæsar

14,50€

Cæsar salad alle code di gambero croccanti* ♥

Gamberi impanati e fritti, focaccia, scaglie di parmigiano, fiori di capperi e salsa Cæsar

14,90€

Insalata Oceanica*

Salmon affumicato, mango, patate, asparagi verdi, aneto e pepe rosa

15,90€

Tagliere di salumi e formaggi assortiti

Assortimento di salumi e formaggi

18,90€

Primi piatti

Gnocchi al gorgonzola o al pesto* ♯ 12,90€

Tagliatelle alla bolognese di verdure veggio ♯ 13,50€

Ravioli al Plin su fonduta di parmigiano* 15,20€

Pennette gamberi e zucchine* 15,90€

Paccheri pesce spada e melanzane* ♥ 16,90€

Risotto ai frutti di mare* 18,80€

Gnocchi agli scampi* ♥ 22,50€

Secondi di carne

Cotoletta di pollo alla milanese*

Patate fritte, verdure in pastella

19,60€

Entrecôte grigliata nature o con salsa a scelta tra gorgonzola, pepe e béarnaise* *Servita con patate fritte*

21,00€

Petto d'anatra al ribes nero e fichi* ♥

Patate schiacciate all'olio di oliva e fichi caramellati

22,40€

Filetto di manzo grigliato*

Pomodoro candito al balsamico e millefoglie di patate

24,90€

Pesce & Crostacei

Trancio di Cabillaud da pesca sostenibile* ♥

Crema di edamame e fili di patate croccanti

19,80€

Fritto Misto di pesce*

Verdure in pastella

20,90€

Grigliata di mare e riso Venere, salsa di agrumi *

Branzino, pesce spada, gamberoni e calamari grigliati serviti su riso Venere

25,50€

• Vini bianchi •

	Bicchiere	37,5 cl	75 cl
Corsica			
Patrimonio - Clos San Quilico (*50 cl)	–	15,90€*	24,70€
Patrimonio - Clos Teddi	5,90€	13,70€	27,20€
Patrimonio Grande Cuvée - Clos Teddi	–	–	33,80€
Patrimonio Grande Expression - Gentile	–	–	33,80€
Bourgogne			
Chablis - Albert Bichot	–	15,60€	31,20€
Lombardia			
Curtefranca - Cà del Bosco	–	15,50€	28,40€

• Vini rosati •

	Bicchiere	37,5 cl	75 cl
Corsica			
Patrimonio - Clos San Quilico (*50 cl)	–	15,90€*	24,70€
Patrimonio - Domaine Gentile	–	13,70€	27,20€
Clos Landry rosé Gris	–	–	28,80€
Patrimonio - Clos Teddi	–	13,70€	27,20€
Patrimonio Grande Cuvée - Clos Teddi	–	–	31,90€
Var & Toscana			
Côtes de Provence La Borie - Gauthier	5,20€	12,20€	23,50€
Poggio ai Ginepri - Tenuta Argentiera	–	12,70€	24,90€

• Vini rossi •

	Bicchiere	37,5 cl	75 cl
Corsica			
Patrimonio - Clos San Quilico (*50 cl)	–	15,90€*	24,70€
Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	–	–	23,90€
Patrimonio - Clos Teddi ou Gentile	–	13,70€	27,20€
Patrimonio Grande Expression - Gentile	–	–	33,80€
Patrimonio Grande Cuvée - Clos Teddi	–	–	33,80€
Rhône			
Brouilly Roche Rose – Albert Bichot	5,40€	12,80€	24,50€
Toscana			
Brunello di Montalcino - Marchesi di Frescobaldi	–	25,50€	49,00€
Chianti Castiglioni - Marchesi di Frescobaldi	4,90€	11,80€	22,60€
Piemonte & Veneto			
Dolcetto di Dogliani San Luigi - Chionetti	–	13,60€	25,50€
Barbera Alba Vignota - Conterno Fantino	–	15,50€	28,90€
Valpolicella Classico Superiore - Zenato	–	13,90€	26,90€

• Birre •

Pietra 33cl	5,00€
Blue Coast – Birra artigianale di Nizza 33 cl	6,00€
Grolsch 45 cl	7,50€
Heineken 33 cl	4,50€

• Acqua minerale •

Acqua minerale naturale Zilia 1 l	4,50€
Acqua minerale naturale St George 1 l	4,50€
Acqua minerale naturale Panna 75 cl	4,30€
Acqua minerale naturale gasata Orezza 1 l	4,60€
Acqua minerale gasata San Pellegrino 75 cl	4,30€

• Bibite e Succhi di frutta •

Coca-Cola, Fanta, Sprite 33 cl	2,90€
Succhi di frutta Pago 20 cl	3,00€
Succhi di frutta Ozia The Corsican Company 20 cl ♥	3,20€

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

Menu Bambino

Bambini fino a 11 anni

14€⁰⁰

Un piatto di pasta e patatine fritte*

o Cotoletta di pollo alla milanese e patatine fritte*

o Nuggets di pollo e patatine fritte*

Dessert

Un soft drink o una bottiglia d'acqua minerale da 50 cl

Formaggi e Dolci

Piatto di formaggi assortiti	8,30€
Coppa gelato (3 gusti a scelta)*	5,90€
Ananas caramellato e ricotta al lime	6,50€
Insalata di frutta fresca con o senza gelato*	6,90€
Panna cotta al cocco e coulis di mango	6,90€
Tortino fondente al cioccolato con cuore al caramello salato*	7,00€
Tiramisù	7,10€
Tarte tatin e gelato alla vaniglia*	7,10€
Crema catalana e nocciole tostate	7,20€
Tiramisù alle castagne ♥	7,50€
Baba al rhum*	7,90€
Coppa di gelato artigianale (Corsica)* ♥ 3 gusti a scelta: Vanille canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arbouise, praline nuciola, clémentine corse. *José Salge, Maître artisan glacier à Saint Florent.	8,20€

Per accompagnare il vostro dessert:

LIMONCELLO FRAPPÉ

3€⁹⁰

Caffè e Bevande calde

Café gourmand Mousse al cioccolato, panna cotta, macaron e canistrelli*	6,90€
Caffè Espresso	2,60€
Cappuccino	2,80€
The e infusioni	2,90€

Digestivi

Dolce Sambuca, Mirto, Get 27	5,00€
Vita Grappa, Muscat San Quilico, Balantine's 5 anni, Cognac	6,50€

Champagnes e bollicine

Champagne Moët & Chandon 75 cl	65,00€
Champagne Moët & Chandon 37,5 cl	35,50€
Champagne Dom Pérignon 75 cl	180,00€
Prosecco Canevel 75 cl	27,90€

♥ I nostri suggerimenti

🌿 Proposte vegetariane