

La Dolce Vita

ANTIPASTI

Arancini 9.50

boulettes de riz frites et farcies à la crème de truffe et parmesan.

Burrata 9.50

burrata, épinard et noix grillé.

Fritelli di mozzarella 9.00

beignets de mozzarella.

Fritelli di zucchini 9.00

beignets de courgettes.

Antipasti misto 9.50

assortiment de légumes grillés marinés à l'huile d'olive.

Melanzane 10.50

aubergines, sauce tomate, parmesan, ail, basilic et mozzarella gratinée au four.

Stracciatella pizzaiola 10.50

stracciatella servie avec du pain à l'ail, huile d'olive et basilic.

TAGLIERE

Formaggi

planche de fromages.

14.00

Salumi

planche de charcuteries.

19.00

Misto

planche mixte : charcuteries, fromages & légumes.

22.00

CARPACCIO

Burrata 15.50

burrata, huile d'olive et basilic.

Palermo 15.50

champignons, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerise et confites, huile d'olive et basilic.

BRUSCHETTA

Burrata 15.50

mozzarella fior di latte, tomates, basilic et burrata.

Parma 15.50

mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette.

CARNE

Scaloppina alla milanese 20.00

escalope de veau panée.

Scaloppa al marsala 20.50

escalope de veau à la crème, champignons et marsala.

Piccata al limone 20.50

escalope de veau à la crème et citron.

Saltimbocca 22.00

escalope de veau gratinée à la mozzarella fior di latte, jambon de parme, crème, champignons et feuille de sauge.

Bisteconna 24.00

entrecôte grillée avec sauce au choix, au poivre, romarin ou gorgonzola.

Scaloppina di pollo 20.00

«Cordon Bleu»

escalope de poulet et jambon blanc gratinés à la mozzarella fior di latte.

Dolce burger 18.50

steak 160g, provolone fumée, bresaola, tomates fraîches, feuille de chêne, sauce burger.

Accompagnées de pâtes, frites, salade ou légumes du moment

Accompagnement supplémentaire + 3.50

RISOTTO

Al gamberi 19.50

crevettes, asperges, sauce au vin blanc, brocolis, poireaux et basilic.

Al pollo 20.50

poulet, crème de truffe, champignons et truffe d'été tranchée.

Fellini 18.00

jambon de Parme, crème de pistache, champignons, tomates séchées, pistaches hachées.

Giardino 17.00

tomates, ail, aubergines, poivrons, courgettes, brocolis, poireaux et champignons.

INSALATA DA COMPORRE

Grande salade à composer soi-même

16.00

1 base :

Roquette
Feuille de chêne
Epinard
Rigatoni
Haricot vert

5 ingrédients :

Avocat
Artichauts marinés
Câpres cucunci
Croutons
Tomates cerise
Tomates séchées
Aubergines grillées
Poivrons
Champignons crus
Fruits de saison
Oignons confits
Poulet mariné

Jambon de Parme
Bresaola
Anchois
Thon à l'huile
Saumon fumé (+ 3.00)
Crevettes
Œuf dur
Burrata (+ 3.00)
Gorgonzola
Parmesan
Stracciatella

1 sauce :

Vinaigrette maison
Huile d'olive et citron
César
Pesto

Fait maison 

Origines des viandes : France, Pays-Bas et Pologne

Prix net en Euros, services compris

PASTA

Linguine

Alla bolognese 16.50
sauce tomate, viande hachée et basilic.

Alla vongole 19.50
palourdes, vin blanc, ail et persil.

Al salmone 19.50
saumon, sauce rossato, épinards et aneth frais.

Tagliatelle

Alla carbonara 17.00
lardons, crème, parmesan et œuf.

Della casa 18.00
jambon de Parme, tomates séchées, roquette
copeaux de parmesan et crème flambée au
marsala.

Al tartufo 20.50
crème de truffe, champignons, cèpes et truffe
d'été tranchée.

Rigatoni

Al pesto 16.50
pesto maison, roquette et copeaux de
parmesan.

Siciliani 17.00
sauce tomate, anchois, câpres, olives, huile
d'olive, basilic et stracciatella.

Speziato 18.50
sauce tomate, câpres, tomates cerises, olives,
ventricina et piments.

Paccheri

Alla norma 17.00
sauce tomate, aubergines grillées, basilic et
stracciatella.

Frutti di mare 20.00
sauce tomate, moules, crevettes, calamars,
beurre, ail et persil.

Lasagna

Alla bolognese 17.50
sauce tomate, viande de bœuf hachée et
mozzarella gratinée au four.

PASTA FRESCA

Gnocchi 4 fromaggi 17.50
mozzarella, gorgonzola, stracciatella,
parmesan et basilic frais.

Gnocchi alla sorentina 17.50
sauce tomate, mozzarella et feuille de basilic
frais.

Agnolotti 18.00
pâtes farcies à la ricotta, épinards et
artichauts, accompagnées de tomates
séchées, épinards frais et d'huile d'olive.

Fagotini pistachio 18.00
pâtes farcies au jambon de Parme, éclats de
pistache et crème de pistache.

Cocktail di pasta 20.00
surprise du chef, mélange de 3 plats de pâtes
différents chaque jour.

BAMBINO

-12 ans

Sirop ou jus

Grenadine	Orange
Fraise	Pomme
Menthe	Ananas
Pêche	
Citron	

+

Plat

Margherita, Regina 12.00
ou linguine Bolognese

+

Coupe solo

Vanille	Café
Chocolat	Citron vert
Fraise	Cassis
Pistache	Passion
Stracciatella	Mangue

PIZZE

Sauce tomate San Marzano

Margherita	11.00	Campione	16.00
sauce tomate, mozzarella fior di latte et origan		sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, oignon et origan	
Napoletana	14.00	Orientale	15.50
sauce tomate, mozzarella fior di latte, anchois, câpres cucunci, olives taggiasca et origan		sauce tomate, mozzarella fior di latte, merguez, œuf et origan	
Calzone soufflée	15.50	Valentellina	17.50
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, œuf et origan		sauce tomate, mozzarella fior di latte, bresaola, roquette et copeaux de parmesan	
Regina	14.00	Vita	16.00
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons et origan		sauce tomate, mozzarella fior di latte, poulet mariné, champignons, oignons et poivrons	
Quattro formaggi	15.50	Ventricina	17.50
sauce tomate, mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan et chèvre		sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina, œuf, champignons et poivrons	
Quattro Stagione	15.50	Rughetta	18.00
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, artichauts, olives et origan		sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette et copeaux de parmesan	
Vegetariana	15.00	Burratina	19.00
sauce tomate, mozzarella fior di latte, aubergines, poivrons, champignons, artichauts, olives et origan		sauce tomate, burrata, jambon de Parme et roquette	
Pescatore	19.50	Diavola	19.00
sauce tomate, palourdes, moules, calamars, ail et persil		sauce tomate, burrata, ventricina	
Tonno	15.00	Pizze e insalata	18.00
sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, olive et oeuf		sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons et aubergines accompagnée d'une salade feuille de chêne, tomates cerise, avocats, fruits de saison	

Base crème

Salmone	20.00
crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons et saumon fumé	
Milano	17.00
crème fraîche, mozzarella fior di latte, pommes de terre, lardons et oignons	
Pizze tartufo	20.50
crème de truffe, mozzarella fior di latte, burrata, roquette	

Ingrédients supplémentaires*

Saumon fumée	5.50
Jambon de Parme	5.00
Ventricina	5.00
Bresaola	5.00
Jambon blanc	2.50
Oeuf	2.00
Viande haché	2.00
Lardons	2.00
Merguez	2.00
Anchois	2.00
Fromages	2.00

*hors margherita

La Dolce Vita

BEVANDE

Apéritifs

Marsala amande ou œuf (4cl)	4.50
Ricard ou Pastis (2cl)	4.50
Vodka (4cl)	5.50
Martini Bianco ou Rosso (5cl)	4.90
Kir cassis, mûre ou pêche (12cl)	4.50
Porto (5cl)	4.50
Campari (4cl)	4.90
Gin (4cl)	5.00
Coupe de Champagne (12cl)	9.50
Kir Royal (12cl)	9.50

Bières

25cl Poretti blonde (pression)	3.70
50cl Poretti blonde (pression)	6.50
25cl 1664 blanche (pression)	4.00
50cl 1664 blanche (pression)	7.00
Moretti (bouteille) 33cl :	4.50

Whiskies

J&B (4cl)	6.00
Jack Daniel's (4cl)	7.00
Aberlour 10 ans d'âge (4cl)	10.00

Eaux minérales

Vittel (25cl)	3.70
Vittel (50cl)	4.70
Evian (100cl)	7.00
San Pellegrino (50cl)	4.70
San Pellegrino (100cl)	7.00

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola zéro	4.20
Orangina, Perrier, Ice Tea	4.20
Schweppes tonic, agrumes	4.20
Jus de fruit bouteille	3.70
Jus de fruit pressé	5.50
orange pressé (20cl) ou citron pressé (12cl)	

Boissons Chaudes

espresso	2.00
décaféiné / noisette	2.00
café crème	3.70
thé / infusion	3.70
double espresso	4.00
cappuccino / chocolat chaud	4.50

Digestifs

Grappa (4cl)	5.00
Limoncello (4cl)	5.00
Amaretto (4cl)	6.00
Get 27 (4cl)	6.00
Cognac / Calvados (4cl)	8.00
Armagnac (4cl)	8.00

Cocktails

Spritz	8.00
Aperol, prosecco, eau pétillante	
Limoncello Spritz	8.00
Limoncello, prosecco, eau pétillante	
Saint Germain Spritz	11.00
Liqueur Saint-Germain, prosecco, eau pétillante	
Américano maison	9.00
Martini Bianco et Rosso, Campari, Gin	
Negroni	8.50
Gin, Campari, Martini Rosso	
Red Baron	8.50
Vodka, liqueur d'abricot, crème de cassis, citron vert	
Cuba Libre	9.00
Rhum, citron vert, Coca-Cola	

Sans Alcool

Rio	7.00
jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert	
Bella	7.00
jus d'orange et d'ananas, citron vert, orange	
Thé glacée maison	5.50
thé noir, sirop au choix	
Café Frappé	5.50
café, sirop d'orgeat	

La Dolce Vita

VINO

Rosso

Barolo DOCG (Piemonte)

Cépage : Nebbiolo

Le Barolo est un vin très structuré avec un bon corps accompagné en final par des tanins doux qui caressent le palais.

Bouteille 110.00

Barbera d'Asti (Piemonte)

Cépage : Barbera

Robe rouge rubis intense, un parfum immédiat, intense et enveloppant, avec des notes de fruits rouges mûrs.

Bouteille 45.00 - Verre 10.00

Valpolicella (Veneto)

Cépages : Corvina, Rondinella, Corvinone

Robe rouge rubis intense moirée de reflets grenat. Nez de fruits noirs très intense.

Bouteille 35.00 - Pichet 50cl 24.00

Pichet 25cl 14.00 - Verre 8.00

Lambrusco Secco (Emilia)

Cépage : Lambrusco

Mousse vive et persistante, de couleur rouge rubis, avec des ourlets violacés. Le bouquet vineux est intense, fruité et odorant.

Bouteille 28.00

Chianti Classico (Toscana)

Cépage : Sangiovese Grosso

Couleur rouge rubis vif ; parfum intense et complexe, avec des notes fruitées dominantes et des senteurs de vanille.

Bouteille 49.00 - Pichet 50cl 30.00

Pichet 25cl 20.00 - Verre 11.00

Montepulciano (Abruzzo)

Cépage : Montepulciano

De couleur rouge rubis intense avec des reflets violacés. Nez intense, caractéristique, aux arômes primaires de cépage.

Bouteille 40.00 - Verre 9.00

Terrame (Puglia)

Cépages : Malvasia nera et Syrah

Robe rouge intense tendant à la violette arômes basés sur des notes fruitées, tel que la cerise, la framboise et la fleur de sureau.

Bouteille 35.00 - Verre 8.00

Amira Nero d'Avola (Sicilia)

Cépage : Nero d'Avola

Couleur rubis intense. Parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, un tanin non envahissant et une acidité délicate.

Bouteille 38.00 - Verre 9.00

Bianco

Prosecco (Veneto)

Cépage : Glera

Un vin frais, au corps léger, faible en alcool et peu aromatique. Il en ressort des subtiles saveurs fruitées et de melon.

Bouteille 32.00 - Verre 8.00

Pinot grigio (Veneto)

Cépage : Pinot grigio

Couleur jaune paille, légèrement aromatique, avec une bonne structure, goût sec.

Bouteille 30.00 - Verre 7.00

Pecorino (Abruzzo)

Cépage : Pecorino

Couleur jaune aux reflets dorés. Un parfum intense de thé vert et de pêche mûre. Bonne structure et goût persistant.

Bouteille 35.00 - Verre 8.00

Rosato

Bardolino Chiaretto (Veneto)

Cépages : Corvina, Rondinella

Sa robe est de couleur cerise très claire et vive, parfum intense odeur de raisin mûr aux délicates senteurs de griotte et de groseille.

Bouteille 32.00 - Pichet 50cl 24.00

Pichet 25 cl 14.00 - Verre 8.00

Dell'Estate (Veneto)

Cépages : Corvina, Molinara, Rondinella, Merlot

Sa robe est de couleur rubis clair, avec un parfum très frais et fragrant, une senteur cerise et violette. Frais et léger en bouche.

Bouteille 24.00 - Pichet 50cl 18.00

Pichet 25 cl 12.00 - Verre 6.50

Champagne

Nicolas feuillatte

Robe jaune doré intense, légèrement voilée d'ambre et brillante. Nez capiteux et confit évoquant l'abricot, l'amande grillée, la frangipane.

Bouteille 55.00 - Verre 9.50

Broché di vino

Capurso

Rosso, Bianco ou Rosato

Pichet 50cl 14.00 - Pichet 25 cl 9.00 - Verre 6.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Prix net en Euros, services compris

La Dolce Vita

VINO

Rosso

Barolo DOCG (Piemonte)

Cépage : Nebbiolo

Le Barolo est un vin très structuré avec un bon corps accompagné en final par des tanins doux qui caressent le palais.

Bouteille 110.00

Barbera d'Asti (Piemonte)

Cépage : Barbera

Robe rouge rubis intense, un parfum immédiat, intense et enveloppant, avec des notes de fruits rouge mûrs.

Bouteille 45.00 - Verre 10.00

Valpolicella (Veneto)

Cépages : Corvina, rondinella, corvinone

Robe rouge rubis intense moirée de reflets grenat. Nez de fruits noirs très intense.

Bouteille 35.00 - Pichet 50cl 24.00

Pichet 25cl 14.00 - Verre 8.00

Lambrusco Secco (Emilia)

Cépage : Lambrusco

Mousse vive et persistante, de couleur rouge rubis, avec des ourlets violacés. Le bouquet vineux est intense, fruité et odorant.

Bouteille 28.00

Chianti Classico (Toscana)

Cépage : Sangiovese Grosso

Couleur rouge rubis vif ; parfum intense et complexe, avec des notes fruitées dominantes et des senteurs de vanille.

Bouteille 49.00 - Pichet 50cl 30.00

Pichet 25cl 20.00 - Verre 11.00

Montepulciano (Abruzzo)

Cépage : Montepulciano

De couleur rouge rubis intense avec des reflets violacés. Nez intense, caractéristique, aux arômes primaires de cépage.

Bouteille 40.00 - Verre 9.00

Terrame (Puglia)

Cépages : Malvasia nera et Syrah

Robe rouge intense tendant à la violette arômes basés sur des notes fruitées, tel que la cerise, la framboise et la fleur de sureau.

Bouteille 35.00 - Verre 8.00

Amira Nero d'Avola (Sicilia)

Cépage : Nero d'Avola

Couleur rubis intense. Parfum enveloppant qui annonce une structure immédiate et puissante, un tanin non envahissant et une acidité délicate.

Bouteille 38.00 - Verre 9.00

Bianco

Prosecco (Veneto)

Cépage : Glera

Un vin frais, au corps léger, faible en alcool et peu aromatique. Il en ressort des subtiles saveurs fruitées et de melon.

Bouteille 32.00 - Verre 8.00

Pinot grigio (Veneto)

Cépage : Pinot grigio

Couleur jaune paille, légèrement aromatique, avec une bonne structure, goût sec.

Bouteille 30.00 - Verre 7.00

Pecorino (Abruzzo)

Cépage : Pecorino

Couleur jaune aux reflets dorés. Un parfum intense de thé vert et de pêche mûre. Bonne structure et goût persistant

Bouteille 35.00 - Verre 8.00

Rosato

Bardolino Chiaretto (Veneto)

Cépages : Corvina, rondinella

Sa robe est de couleur cerise très claire et vive, parfum intense odeur de raisin mûr aux délicates senteurs de griotte et de groseille.

Bouteille 32.00 - Pichet 50cl 24.00

Pichet 25 cl 14.00 - Verre 8.00

Dell'Estate (Veneto)

Cépages : Corvina, Molinara, rondinella, merlot

Sa robe est de couleur rubis clair, avec un parfum très frais et fragrant, une senteur cerise et violette. Frais et léger en bouche.

Bouteille 24.00 - Pichet 50cl 18.00

Pichet 25 cl 12.00 - Verre 6.50

Champagne

Nicolas feuillatte

Robe jaune doré intense, légèrement voilée d'ambre et brillante. Nez capiteux et confit évoquant l'abricot, l'amande grillée, la frangipane.

Bouteille 55.00 - Verre 9.50

Brocché di vino

Capurso

Rosso, Bianco ou Rosato

Pichet 50cl 14.00

Pichet 25 cl 9.00

Verre 6.00

La Dolce Vita

DOLCE E GELATI

Dolce 🍰

Tiramisu	10.00	Crème brûlée pistache	9.00
Mascarpone, biscuits imbibés de café et saupoudré de cacao.		Crème onctueuse saveur pistache avec une couche de caramel croustillant servie avec glace pistache.	
Panna Cotta	10.00	Tarte Tatin	9.00
Crème douce et veloutée servie avec mangue fraîche et glace passion.		Tarte aux pommes caramélisées servie avec glace vanille ou crème fraîche.	
Mousse au chocolat	7.00	Baba al Limoncello	8.00
Mousse légère à base de chocolat noir.		Gâteaux imbibés de limoncello garni de crème chantilly.	
Crème caramel	7.00	Café ou thé gourmand	10.00
Crème dessert nappée au caramel.		Café ou thé servie avec 3 petits dessert.	
Pizza chocolat	10.00	Champagne gourmand	15.00
Pain à pizza fourré au chocolat saupoudré de cacao garni de crème chantilly.		Champagne servie avec 3 petits dessert.	
Profiteroles	8.50		
Choux légers garnis de glace vanille, nappés d'une sauce au chocolat et crème chantilly.			

Gelati

Coupe amarena	8.00	Il maestro	8.00
Glace vanille, cerise amarena et chantilly.		Sorbet citron et vodka.	
Dame blanche	8.00	Chocolat Liégeois	8.00
Glace vanille, chocolat chaud et chantilly.		Glace chocolat, chocolat chaud, et chantilly.	
Banana split	8.50	Café Liégeois	8.00
Banane, glaces vanille, fraise et chocolat, chocolat chaud et chantilly.		Glace café, espresso, et chantilly.	

Coupe à composer

Coupe solo	3.50	Coupe duo	6.00	Coupe trio	8.00
vanille, chocolat, café, fraise, pistache, stracciatella, citron vert, cassis, mangue, passion.					

Et pour finir ...

Espresso, décaféiné	2.00	Grappa (4cl)	5.00
Café crème	3.70	Limoncello (4cl)	5.00
Thé	3.70	Amaretto (4cl)	6.00
Double espresso	4.00	Get 27 (4cl)	6.00
Cappuccino	4.50	Cognac (4cl)	8.00
Chocolat chaud	4.50	Calvados (4cl)	8.00