

Benvenuti in Ihrem Dolce Vita Restaurant.

Auf unserer Empfehlungskarte finden Sie viele weitere frische & regelmäßig wechselnde Speisen.

**Scannen Sie hierzu den QR-Code „Empfehlung“** oder Fragen Sie bei unserem Servicepersonal nach.


Hat Ihnen Ihr Besuch bei uns gefallen? Ganz besonders freuen wir uns dies zu erfahren und über ein Lob von Ihnen. Bewerten Sie uns und Ihren Besuch auch gerne auf Google.


Selbstverständlich sind wir offen für Ihre Kritik und Anregungen.



*Scan mich*

Wir freuen uns, wenn Sie uns weiterempfehlen und über einen Besuch auf unseren sozialen Kanälen:

 @dolcevitarestaurantillsfeld

 @restaurant.dolcevita

Anastasios Papanagnostou und sein Team wünscht Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.

**Dolce Vita Restaurant**

Robert-Mayer-Straße 1, 74360 Ilsfeld

Telefon 07062 / 9166153

Inhaber: A. Papanagnostou

ZUPPE

---

Tomatensuppe<sup>7</sup> // 7,50

ANTIPASTI

---

Bruschetta (2 Stück)<sup>1,7</sup> // 5,50


Involtini – Mozzarella Röllchen umhüllt mit  
Parmaschinken aus dem Steinofen<sup>1,7,9</sup> // 14,50

Melanzane Involtini – Mozzarella Röllchen umhüllt  
mit Aubergine aus dem Steinofen  
auf Rucola<sup>7</sup> // 14,50

Vitello Tonnato<sup>3,4,7</sup> // 15,50

Rinder Carpaccio<sup>7</sup> // 14,50

Vorspeisenvariation (Rinder Carpaccio,  
Vitello Tonnato, Meeresfrüchtesalat, Bruschetta,  
Lachs Tatar)<sup>1,2,3,4,7,14</sup> // 36,00



INSALATE

---

Insalata Mista<sup>9</sup> // 6,00

Tomate-Zwiebel Salat // 8,50

Insalata Caprese mit Büffelmozzarella  
und Tomaten<sup>7</sup> // 13,00

Rucola Salat mit Parmesan  
und Cherrytomaten<sup>7</sup> // 9,50

Gemischter Salat mit Thunfisch und  
Zwiebeln<sup>4,9</sup> // 13,80

Gemischter Salat mit gebratenem Lachs  
und Pilzen<sup>4,9</sup> // 15,50



PASTA

---

Spaghetti Aglio e Olio<sup>1</sup> // 10,00

Spaghetti frutti di mare<sup>1,4,12,14</sup> // 19,50

Spaghetti Vongole Verace in Weißwein- oder  
Tomatensoße<sup>1,4,12</sup> // 19,50

Tagliatelle mit Pfifferlingen  
in Gorgonzola-Soße und Rucola<sup>1,7</sup> // 16,50

Tagliatelle Gamberoni  
mit Rucola und Tomaten<sup>1,2</sup> // 19,50

Paccheri all'Amalfitana – Calamari, Muscheln,  
Zucchini und Cherrytomaten<sup>1,4,12,14</sup> // 17,50

Paccheri mit Shrimps, Cherrytomaten  
Knoblauch und scharf<sup>1,14</sup> // 16,50

Linguine mit Lachs und Zucchini in Sahne-  
Weißwein-Soße<sup>1,4,7,12</sup> // 16,50

Penne all'Arrabbiata (scharf)<sup>1</sup> // 13,00

Fusilli mit frischen Champignons, Lauch,  
Paprika und Pute in Curry-Soße<sup>1,7</sup> // 16,50

BAMBINI

---

Spaghetti Napoli oder Bolognese mit einem  
kleinen Getränk<sup>1</sup> // 9,50

---

PESCE

---

Calamari fritti mit Salat<sup>1,4</sup> // 24,50

Calamari vom Grill<sup>4</sup> // 26,00

Dorade vom Grill<sup>4</sup> // 27,50

Lachsfilet vom Grill<sup>4</sup> // 26,50

---

CARNE

---

Saltimbocca alla Romana vom Kalbsrücken  
mit Salbei und Parmaschinken in Weißwein-  
Soße<sup>1,7,12</sup> // 27,50

Rumpsteak vom Grill // 28,80

Lammkotelettes vom Grill // 28,50

Wenn nicht anders angegeben, servieren wir als Beilage  
Rosmarinkartoffeln und Gemüse.  
Änderungswünsche gegen Aufpreis von 3,00.

---

**DOLCI**

---

Tiramisù<sup>7</sup> // 7,50Panna Cotta<sup>7</sup> // 7,00Tartufo Classico oder Bianco<sup>7,12</sup> // 7,00

---

**DESSERTWEIN**

---

2018er Carmes de Rieussec Sauternes

0,05 cl // 5,00

0,375l Flasche // 32,00

Der Sauternes begeistert durch intensive Aromen nach gedörrten Aprikosen, kandierter Ananas und gelbem Obst, begleitet von Vanille- und Karamellnoten, vielschichtig, saftig süßliche Fruchtfülle, gute Dichte, vollmundig, edelsüß, hat Schmelz und Eleganz, feinwürziger Nachhall

---

**CAFÉ**

---

Espresso // 2,50

Espresso doppio // 4,00

Espresso macchiato // 3,00

Caffé Crema // 2,80

Cappuccino // 4,00

Glas Tee // 3,50

(Auswahl bitte beim Service erfragen)

Affogato (Vanilleeis mit Espresso) // 4,50

---

APERITIVI

---

0,10l Prosecco // 6,00

0,25l Aperol Spritz // 7,50

0,25l Hugo // 7,50

0,10l Negroni // 7,50

0,10l Crodino (alkoholfrei) // 4,50

0,20l Crodino Prosecco // 7,50

5 cl Martini bianco / oro // 5,50

AMARI

---

Ramazotti // 4,00

Averna // 4,00

Williams Birne // 4,00

Grappa Barricata // 4,50

Grappa di Prosecco // 6,00

Grappa 18 Lune // 6,00

Sambuca // 4,00

Metaxa 12 Stars // 6,50

Cognac Courvoisier XO // 6,50

Amaretto di Saronno // 4,00

---

**ACQUA MINERALE**

---

Mineralwasser Teinacher Gourmet Still/Medium  
0,50l // 4,80 | 0,75l // 6,50

Teinacher Classic 0,50l // 4,80 | 0,70l // 6,50

---

**BEVANDE ANALCOLICHE**

---

Pepsi - Mirinda - Schwipp Schwapp - 7UP  
Saftschorle aus: Apfel, Orange, Grapefruit, Kirsch,  
Johannisbeere oder Traube  
0,20l // 3,10 | 0,40l // 4,80

Reine Säfte - Bitter Lemon - Ginger Ale  
0,20l // 3,50 | 0,40 // 5,00

---

**BEVANDE ALCOLICHE**

---

Dinkelacker Export 0,30l // 4,00 | 0,50l // 5,20  
Sanwald Hefeweizen 0,30l // 4,00 | 0,50l // 5,20  
Cluss Kellerpils Naturtrüb 0,40l // 5,20  
Radler 0,30l // 4,00 | 0,50l // 5,20  
Sanwald: Sport Weizen alkoholfrei,  
Kristallweizen, Dunkles Weizen 0,50l // 5,20  
Dinkelacker alkoholfrei 0,30l // 4,00  
0,20l Weinschorle (Weiß, Rose, Rot) // 4,80