



DOLCE VITA

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

ANTIPASTI FREDDI / KALTE VORSPEISEN.....EUR

<u>20</u>	BRUSCHETTA ^(A) Ciabatta-Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Petersilie, Basilikum	9.5
<u>7</u>	CAPRESE ^(G) Mozzarella, Tomaten, Basilikum, Olivenöl	12
<u>13</u>	VERDURE MISTE verschiedene Gemüse vom Grill nach mediterraner Art	11.5
<u>29</u>	PROSCIUTTO & PADANO ^(G) ⁽⁸⁾ San Daniele-Schinken und Grana Padano	14.5
<u>8</u>	PROSCIUTTO & MELONE ⁽⁸⁾ San Daniele-Schinken und Honigmelone	14
<u>10</u>	CARPACCIO ^(G) rohe-feine Scheiben vom Rindfleisch mit Rucola und Grana Padano	16
<u>11</u>	VITELLO TONNATO ^(G) feine Kalbsbratenscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sauce	15
<u>12</u>	INSALATA DI MARE ^(B) ^(D) hausgemachter-frischer Meeresfrüchte-Salat	19
<u>17</u>	DUETTO ^(G) Duett vom Carpaccio & Vitello Tonnato	16.5
<u>15</u>	ANTIPASTO RUSTICO ^(G) Finocchiona-Salami / Spianata-Salami / Parma-Schinken / Bresaola / Burrata / Pecorino	17
<u>14</u>	ANTIPASTO DOLCE & VITA ^(G) ^(B) Prosciutto & Melone / Vitello Tonnato / Carpaccio / Insalata di Mare / Verdure Miste	19

ANTIPASTI CALDI / WARME VORSPEISEN.....EUR

<u>9</u>	PARMIGIANA ^(G) Auberginen mit Tomatensauce, Mozzarella, Grana Padano	14
<u>18</u>	FOCCACCIA MARINARA ^(A) Pizza-Brot mit Oliven, Cherrytomaten, Sardellen	12
<u>21</u>	DATTERI MAJORCHINA ⁽⁸⁾ gebratene Datteln im Speckmantel	10.5
<u>22</u>	SARDINE FRITTE ^(A) frittierte Sardinen mit Zitrone	12
<u>24</u>	GAMBERI A.O.P White-Tiger Garnelen in Olivenöl-Knoblauch-Chili gebraten	18.5
<u>25</u>	SALSICCIA SICILIANA Metzgerwurst v. Schwein in Paprika-Zwiebel-Rotwein-Sauce	13.5
<u>26</u>	POLPETTE NAPOLETANE Fleischbällchen v. Schwein-Kalb in Tomatensauce	11.5

ZUPPE / SUPPEN.....EUR

<u>40</u>	CREMA DI POMODORO ^(G) Tomaten-Creme-Suppe	8
<u>41</u>	MINISTRONE mediterrane Gemüse-Suppe	11
<u>43</u>	PAVESE ^(C) ^(G) Eier-Flocken-Suppe mit Grana Padano	8.5
<u>44</u>	LIVORNESE ^(B) ^(D) toskanische Fischsuppe	17

INSALATONE / GROSSER SALAT-TELLER.....EUR

<u>30</u>	MISTA <i>bunter gemischter Salat</i>	9.5
<u>31</u>	NIZZA ^{(C) (D) (G) (8)} <i>bunter gemischter Salat mit Thunfisch, Sardellen, Ei, Mozzarella, Schinken, Tomaten, Zwiebeln</i>	16
<u>32</u>	SAINT-TROPEZ ^(B) <i>bunter gemischter Salat mit Avocado und gebratenen Garnelen</i>	18.5
<u>33</u>	ATLANTICA ^(D) <i>bunter gemischter Salat mit gebratenen Lachs-Streifen</i>	19
<u>35</u>	TOSCANA <i>bunter gemischter Salat mit gebratenen Rindfleisch-Streifen</i>	19
<u>23</u>	SANTORINI ^(B) <i>bunter gemischter Salat mit frittierten Calamari-Ringen</i>	19.5
<u>34</u>	FATTORIA ^{(G) (C)} <i>bunter gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen</i>	18

(Dressing "wahlweise" : hausgemachte Vinaigrette / Joghurt-Kräuter)

PIZZA.....EUR

(Basis-Belag: San Marzano-Tomatensauce + Fiordilatte-Mozzarella)

<u>70</u>	MARGHERITA ^{(A) (G)} <i>mit Basis-Belag</i>	9.5
<u>71</u>	PROSCIUTTO & FUNGHI ^{(A) (G) (8)} <i>mit Cotto-Schinken und Champignons</i>	14
<u>72</u>	CALABRIA ^{(A) (G) (8)} <i>mit pikanter Spianata-Salami</i>	14
<u>74</u>	SPINACI & AGLIO ^{(A) (G)} <i>mit Spinat und Knoblauch</i>	13
<u>75</u>	TONNO & CIPOLLA ^{(A) (G) (D)} <i>mit Thunfisch und Zwiebeln</i>	14.5
<u>77</u>	PUGLIESE ^{(A) (G) (D)} <i>mit Zwiebeln, Sardellen und Kapern</i>	14.5
<u>78</u>	FIRENZE ^{(A) (G) (8) (O)} <i>mit Cotto-Schinken, Zwiebeln, Kapern, Oliven</i>	15
<u>81</u>	MILANO ^{(A) (G) (8)} <i>mit Salame-Milanese und Champignons</i>	14
<u>85</u>	DIAVOLA ^{(A) (G) (8) (O)} <i>mit pikanter Spianata-Salami, Schinken, Paprika, Peperoni</i>	15
<u>88</u>	CARCIOFI & PROSCIUTTO ^{(A) (G) (8) (O)} <i>mit Artischocken und Cotto-Schinken</i>	15
<u>92</u>	NAPOLI ^{(A) (G) (O)} <i>mit Sardellen und Oliven</i>	13
<u>84</u>	PARMA & RUCOLA ^{(A) (G) (8)} <i>mit Prosciutto di Parma, Rucola, Grana Padano</i>	16.5

PIZZA.....EUR

(Basis-Belag: San Marzano-Tomatensauce + Fiordilatte-Mozzarella)

73 CAPRICCIOSA ^{(A) (G) (8) (O)} mit Artischocken, Schinken, Champignons, Oliven	15
76 SICILIANA ^{(A) (G) (O)} mit frischer Salsiccia vom Schwein und Oliven	14.5
80 4 STAGIONI ^{(A) (G) (8)} mit Cotto Schinken, Paprika, Champignons, Thunfisch	15
82 GENOVESE ^{(A) (G) (H)} mit Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln, Basilikum-Pesto	15.5
83 FRUTTI DI MARE ^{(A) (G) (B) (D)} mit frischen Meeresfrüchten und Knoblauch	18
86 ATLANTICA ^{(A) (G) (D)} mit frischem Lachs und Zucchini	16.5
87 VALTELLINA ^{(A) (G) (8)} mit Bresaola, Rucola und Gorgonzola	15.5
89 MEDITERRANEA ^{(A) (G)} mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch	15
91 ANGELO ^{(A) (G) (8)} mit Auberginen, Champignons, Zwiebeln, Finocchiona-Salami	14.5
93 PALERMITANA ^{(A) (G)} mit Auberginen, frischer Salsiccia, Grana Padano	14.5
95 BUFALINA ^{(A) (G)} mit Bufala-Mozzarella, Cherrytomaten, getrockneten Tomaten, Grana Padano	17
96 BIANCA GUSTOSA ^{(A) (G) (8)} ohne Tomatensauce, mit Burrata, Mortadella und Pistazien-Crumble	18

Der Teig ist mit Original-CAPUTO-Mehl aus Neapel zusammengestellt !!!



HINWEISE ZU ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE

ZUSATZSTOFFE & ALLERGENE in Speisen:

1) Konservierungsstoffen 2) Geschmacksverstärker 3) geschwefelt
4) geschwärzt 5) gewachst 6) Süßstoff 7) Phosphat 8) Nitritpökelsalz
A) glutenhaltiges Getreide B) Schalen- u. Krebstiere C) Eier
D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Laktose H) Schalenfrüchte
L) Sellerie M) Senf N) Sesamsamen O) Sulfite P) Lupinen

ZUSATZ- & INHALTSSTOFFE in Getränken:

1) Konservierungsstoff 2) Farbstoff 3) Süßungsmittel Aspartam
4) Phosphat 5) Chinin 6) Koffein 7) Taurin 8) Laktose 9) Sulfite



RISOTTO / REIS.....EUR

46	ORTOLANO <i>mit mediterranen Gemüse</i>	15
47	AI FRUTTI DI MARE ^{(B) (D)} <i>mit frischen Meeresfrüchten</i>	19
48	ALLA VERONESE <i>mit Hähnchenbrust-Streifen, Champignons, Erbsen</i>	17

PASTA TRADIZIONALE / TRADITIONELLE NUDELSORTEN.....EUR

50	SPAGHETTI BOLOGNESE ^(A) <i>mit Tomaten-Hackfleisch-Sauce v. Rind- Kalb</i>	13
51	SPAGHETTI AOP ^(A) <i>mit Knoblauch und Chili in Olivenöl gebraten</i>	12.5
53	SPAGHETTI CARBONARA ^{(A) (B) (C)} <i>mit Speck, Eigelb-Parmigiano-Sauce</i>	13.5
54	SPAGHETTI CON GAMBERONI ^{(A) (B)} <i>mit Garnelen, Knoblauch, Chili, Cherrytomaten</i>	18
49	SPAGHETTI MARE & MONTI ^{(A) (B)} <i>mit Garnelen, gemischten Pilzen und Erbsen</i>	18.5
55	PENNE ARRABBIATA ^{(A) (B)} <i>mit Tomatensauce, Chili, Speck, Oliven</i>	13.5
56	PENNE GORGONZOLA ^{(A) (G)} <i>mit Gorgonzola-Sahne-Sauce</i>	13.5
57	PENNE FRIULI ^{(A) (G)} <i>mit Hähnchen-Streifen und Tomaten-Sahnesauce</i>	15
58	PENNE CON POLPETTE ^(A) <i>mit Fleischbällchen v. Schwein-Kalb in Tomaten-Sauce</i>	13.5
59	PENNE AMATRICIANA ^{(A) (B)} <i>mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce</i>	12.5

PASTA FRESCA / FRISCHE NUDELN.....EUR

60	TAGLIOLINI BELVEDERE ^{(A) (C) (D) (G)} <i>mit Lachs und Spinat in Tomaten-Sahnesauce</i>	16.5
61	TAGLIOLINI CON PESTO GENOVESE ^{(A) (C) (H)} <i>mit hausgemachtem Basilikum-Pesto</i>	13.5
62	TORTELLONI MODENA ^{(A) (C) (B) (G)} <i>Ricotta-Spinat-Füllung mit Cotto-Schinken, Erbsen, Champignons in Sahne-Sauce</i>	14.5
63	TORTELLONI MAREMMA ^{(A) (C) (G)} <i>Ricotta-Spinat-Füllung mit Tomatensauce, Rucola, Grana Padano</i>	14.5

PASTA AL FORNO / ÜBERBACKENE NUDELN.....EUR

64	CANNELLONI CLASSICI ^{(A) (C) (G)} <i>Ricotta-Spinat-Füllung mit Tomatensauce, Mozzarella und Grana Padano-Bechamel-Sauce</i>	14
65	LASAGNE CLASSICA ^{(A) (C) (G)} <i>Tomaten-Hackfleisch-Sauce v. Rind-Schwein mit Mozzarella und Grana Padano-Bechamel-Sauce</i>	13.5

CARNE DI MAIALE / FLEISCH VOM SCHWEIN *.....EUR

121 FILETTO DI MAIALE AL PEPE VERDE ^(G) ^(O)	24
<i>Filet vom Schwein mit Grüner-Pfeffer-Rahmsauce</i>	
122 FILETTO DI MAIALE AL GORGONZOLA ^(G)	26
<i>Filet vom Schwein mit Gorgonzola-Sauce</i>	
123 FILETTO DI MAIALE ALLA CREMA DI FUNGHI ^(G)	25
<i>Filet vom Schwein mit Champignons-Rahm-Sauce</i>	

CARNE DI VITELLO / FLEISCH VOM KALB *.....EUR

125 FEGATO ALLA VENEZIANA	24.5
<i>Kalbsleber mit gebratenen Zwiebeln</i>	
125 FEGATO DI VITELLO BURRO & SALVIA ^(G)	22.5
<i>Kalbsleber an Butter und Salbei</i>	
126 SALTIMBOCCA DI VITELLO ALLA ROMANA ⁽⁸⁾	25.5
<i>Kalbsschnitzel mit Prosciutto di Parma und Salbeiblatt</i>	
127 SCALOPPINE ALLA MILANESE ^(A)	24.5
<i>panierte-Kalbsschnitzel nach Mailänder-Art</i>	
128 SCALOPPINE AL LIMONE	24
<i>Kalbsschnitzel an Zitronen-Kräuter-Sauce</i>	

CARNE D'AGNELLO / FLEISCH VOM LAMM *.....EUR

131 COTOLETTE D'AGNELLO	26.5
<i>Lammkotelettes vom Grill</i>	
132 FILETTO D'AGNELLO AL PEPE VERDE	27.5
<i>Lammfilet an Grüner-Pfeffer-Sauce</i> ⁽³⁾	

CARNE DI MANZO / FLEISCH VOM RIND *.....EUR

133 BISTECCA ALLA GRIGLIA...200 gr.	29.5
<i>Black-Angus Argentina-Rumpsteak vom Grill</i>	
134 FILETTO ALLA GRIGLIA...200 gr.	36.5
<i>Black-Angus Argentina-Filetsteak vom Grill</i>	
SAUCEN...Gorgonzola ^(G) / Champignon-Rahm ^(G) / Grüner-Pfeffer ⁽³⁾	4.9

*** (als Beilage servieren wir Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln)**

PESCE / FISCH **.....EUR

192 GAMBERONI ALLA GRIGLIA ^(B) <i>Black-Tiger-Garnelen vom Grill</i>	29
193 SALMONE ALLA GRIGLIA ^(D) <i>Lachsfilet vom Grill</i>	22
195 MISTO DI MARE ^{(B) (D)} <i>gemischter Fischteller vom Grill</i>	38

**** (als Beilage servieren wir Tagesgemüse und Rosmarinkartoffeln)**

FORMAGGIO / KÄSE.....EUR

MISTO DELLA CASA ^(G)	(für 1 Person) 10.9	(für 2 Personen) 17.9
<i>mit Gorgonzola, Grana Padano, Pecorino, Mozzarella</i>		

DOLCE / DESSERT.....EUR

SORBETTO AL LIMONE <i>Zitronensorbet</i>	5.5
<i>...mit einem Schuss-Prosecco</i>	8.5
<i>...mit einem Schuss-Wodka</i>	9.5
CASSATA SICILIANA DI GELATO ^(G) <i>Eisspezialität mit kandierten Früchten</i>	11
TARTUFO NERO DI GELATO ^(G) <i>Eisspezialität mit Trüffel-Schokolade</i>	9
GELATO VANIGLIA & CREMA CIOCCOLATO ^(G)	8.5
<i>Vanille-Eis mit warmer Schoko-Creme</i>	
PANNA COTTA CLASSICA ^(G) <i>hausgemacht, mit frischem Obst</i>	8
TIRAMISÚ CLASSICO ^{(G) (6)} <i>hausgemacht, mit Kaffee-Mascarpone-Creme</i>	8
MOUSSE AU CHOCOLAT ^{(G) (C)} <i>hausgemacht, mit Edelschokolade</i>	8.5
CRÈME BRULÉE ^{(G) (C)}	9.5
<i>hausgemachte Sahne-Ei-Vanille-Creme mit braunem Zucker gratiniert</i>	
SOUFFLÉ DI CIOCCOLATO ^(G)	8.5
<i>warmes Schoko-Törtchen mit flüssiger Schoko-Füllung</i>	
ZABAGLIONE & GELATO VANIGLIA ^{(G) (C)}	11
<i>Ei-Schaum-Marsala-Creme mit einer Kugel Vanilleeis</i>	
FANTASIA DI DOLCE & VITA ^{(G) (C) (6)}	(für 2 Personen) 19.5
<i>Panna Cotta / Tiramisú Classico / Crème Brulée / Mousse au Chocolat</i>	

GODITI LA DOLCE VITA...

Geniesse das süße Leben...



**Öffnungszeiten: Montag-Sonntag
10:00 h – 23:00 h
Ruhetag: dienstags
Tel. 0221-6209289**

**Betreiber: Dolce Vita-Gastro Dellbrück UG
Von-der-Leyen-Straße 56
51069 Köln-Dellbrück
e.mail: info@dolcevita-dellbrueck.de**