

LA DOLCE VITA
RISTORANTE

SOMMER
2021

AUSZEICHNUNGEN RISTORANTE



Gault&Millau

EINE HAUBE
12,5 PUNKTE
2020

EINE HAUBE
12,5 PUNKTE
2021



EINE GABEL
84 PUNKTE
2020

EINE GABEL
84 PUNKTE
2021



&

CERTIFICATE OF EXCELLENCE
2015 - 2019

RESTAURANTKÜCHE ÖFFNUNGSZEITEN

MONTAG BIS DONNERSTAG
11:00 - 15:00 17:00 - 22:00

FREITAG BIS SAMSTAG
11:00 - 15:00 17:00 - 22:30

SONNTAG
GESCHLOSSEN

PIZZERIA

MONTAG
GESCHLOSSEN

BENVENUTI!
HERZLICH WILLKOMMEN!
WELCOME!

*“La mia cucina nasce dalla passione e dall’amore per la mia terra.
Il rispetto per i migliori prodotti che essa ci offre e la valorizzazione
di essi con attente cotture tramandate da generazioni,
vi guideranno attraverso un’esperienza unica che con i profumi
e i sapori vi porterà mentalmente in Italia.”*

“MEINE KÜCHE IST AUS DER LEIDENSCHAFT UND LIEBE FÜR MEIN LAND GEBOREN.
DER RESPEKT VOR DEN BESTEN PRODUKTEN, DIE ES UNS BIETET,
UND DIE VERARBEITUNG DIESER PRODUKTE DURCH SORGFÄLTIGES KOCHEN,
DAS SEIT GENERATIONEN WEITERGEGEBEN WIRD,
WERDEN SIE DURCH EINE EINZIGARTIGE ERFAHRUNG FÜHREN,
DIE SIE MIT DEN DÜFTEN UND AROMEN MENTAL NACH ITALIEN BRINGEN WIRD.”

DARIO TEDESCHI
KÜCHENCHEF

BRUNO GIORNI
SOUS CHEF

ANDREA ZANETTI
INHABER & GESCHÄFTSFÜHRER

SOWIE DAS GESAMTE
LA DOLCE VITA
TEAM

WÜNSCHT IHNEN EINEN GUTEN APPETIT!
BUON APPETITO!

SPECIALITÀ
TARTUFO & FINFERLI
SPEZIALITÀEN MIT
SOMMERTRÜFFEL & EIERSCHWAMMERL

BURRATINA, SAN DANIELE, TARTUFO
Burratina an San Daniele Prosciutto, frisch gehobelter Sommertrüffel
Burratina with San Daniele Prosciutto, summer truffle
15⁹⁰

CAPESANTE PANATE AL TIMO SU FINFERLI TRIFOLATI
Jakobsmuscheln in Thymian Panade auf sautierten Eierschwammerl
Scallops in thyme breading on sauteed chanterelles
14⁵⁰

MALFATTI DI RICOTTA E ZAFFERANO AL BURRO PARMIGIANO E TARTUFO
Zarte Nocken aus Ricotta und Safran, Parmesanbutter, Sommertrüffel gehobelt
Homemade Gnocchi with ricotta and Saffron, parmesan butter, summer truffle
15⁵⁰

ROLLATINA DI COSCIO DI POLLO NERO RIPIENO DI TARTUFO E FINFERLI
CON TORTINO DI PATATE TARTUFATO
Schwarzfederhuhn gefüllt mit Eierschwammerl in Geflügelsauce und Sommertrüffel
an getrüffeltem Kartoffeltörtchen
Black feathered chicken with chanterelles and summer truffle in poultry sauce
21⁹⁰



UNSER KÜCHENCHEF DARIO EMPFIEHLT...

SOMMERTRÜFFEL & EIERSCHWAMMERL
DEGUSTATIONSMENÜ

4-GÄNGE GOURMET MENÜ

59⁰⁰

ANTIPASTI DI MARE

POLPO PIASTRATO SU HUMMUS DI CECI AL CUMINO ROMANO
E SALSA DELICATA ALL'AGLIO

Oktopus auf Kichererbsen Hummus mit Kreuzkümmel und zarter Knoblauchsauce

Octopus on chickpea with cumin and delicate garlic sauce

14⁰⁰

TATAKI DI TONNO AL SESAMO, SALSA AL RABARBARO, GINGER E GERMOGLI DI VENE

Thunfisch Tataki in Sesam mit Rhabarber Sauce, Ingwer und Vene Kresse

Sesame Tuna Tataki with Rhubarb Sauce, Ginger and Vene Sprouts

14⁹⁰

ANTIPASTI DI TERRA

CRUDO DI VACA VIECA CON CHIPS DI CECI E GIARDINIERA FATTA IN CASA

Hauchdünnes Carpaccio vom luftgetrockneten Txogitxu Rind mit knusprigen
Kichererbsensticks und hausgemachtem, eingelegten Antipastigemüse

Carpaccio of Txogitxu beef, Crunchy chickpea sticks and homemade pickled antipasti vegetables

14⁹⁰

TARTAR DI FILETTO DI MANZO "SIMMENTALER HÖLLERSCHMID" CON POMODORI
SECCHI, OLIVE, CAPPERI, MAIONESE ALLE ACCIUGHE E CRUMBLE DI GRANA

Handgeschnittenes Tartar vom Simmentaler Rinderfilet "Höllerschmid" mit
getrockneten Sonnentomaten, Oliven, Kapern, Sardellenmayonnaise und Crumble

Tartar of Simmental beef fillet "Höllerschmid" with dried tomatoes, olives, capers,
anchovy mayonnaise and crumble of grain

14⁹⁰

OSTRICHE

OSTRICHE "CRISTALDA", CAVIAROLI DI WASABI E PEPERONCINI CAVIAR, PEPE DI SANSHO

Besondere Austern aus Varano / Gargano mit Sansho Blütenpfeffer
Pazifikauster der bekannten Austernfarm San Michele / Oyster Oasis
Extra serviert mit Wasabi & Chilli Olivenölkaviar

Fresh Oysters from Italy served with Caviaroli and Sansho pepper

3 Stück

12⁹⁰

ZUPPA

CREMA DI ZUCCHINE, PATATE E BASILICO CON CROSTINI AL ROSMARINO

Zucchini-Erdäpfel-Cremesuppe mit Basilikum und Rosmarin-Croutons

Zucchini and potato cream soup with basil and rosemary croutons

5⁹⁰

PAPPA AL POMODORO TOSCANA, CON CREMA DI BUFALA E BASILICO

Toskanische "Pappa al pomodoro" mit Büffelmozzarella-Creme und Basilikum

Traditionelles florentinisches Rezept aus Tomaten und Brot

Tuscan tomato bread soup with burrata cream and basil

6⁹⁰

INSALATE

INSALATA DI PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA, GRANA, AVOCADO, CROSTINI E DRESSING ALLA SENAPE

Gegrillter Hühnerbrustsalat vom steirischen Freiland Maishuhn "Höllerschmid",
mit Grana Padano, Avocado, Croutons und Senf Dressing

Grilled chicken breast salad with parmesan, avocado, croutons and mustard dressing

11⁹⁰

INSALATA DI QUINOA, SALMERINO AFFUMICATA IN CASA E DRESSING AL LAMPONE

Quinoa Salat, kaltgeräucherter Elsas Saibling und Himbeerdressing

Quinoa salad, cold smoked Elsa's char and raspberry dressing

13⁹⁰

INSALATA DI MISTICANZA, POLPO E GAMBERI GRIGLIATI, CUORE DI PALMA E SOMMACCO E SALSA ROSA AL LILLET

Edelmixsalat mit gegrilltem Oktopus und roten Wildgarnelen, Palmherzen,
sizilianischer Sumach und Lillet Rosè Salsa

Wild herb salad with grilled octopus and red wild prawns, palm hearts,
Sumac peppers and pink lillet salsa

14⁹⁰

INSALATA DI POMODORINI MISTI CON BURRATINA, BASILICO

Burratina auf Salat aus bunten gemischten Saveur d'Antan Tomatenvielfalt
mit hausgezüchtetem Strauchbasilikum

Burratina on salad made from colorful mixed Saveur d'antan
variety of tomatoes with home-grown shrub basil

13⁵⁰

PRIMI DI MARE

BIO LINGUINE "COLUMBRO" ALL'ASTICE E DATTERINI PER DUE
Bio Linguine "Columbro" mit frischem Hummer und Kirschtomaten für 2 Personen
Organic linguine "Columbro" with fresh lobster and cherry tomatoes for 2

39⁰⁰

BIO SPAGHETTONE "COLUMBRO" ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE,
SU CREMA DI AGLIO FERMENTATO

Bio Spaghettone "Columbro" mit Veraci Venusmuscheln, Bottarga di Muggine
und Creme aus schwarzem, fermentierten Knoblauch

Organic spaghettone "Columbro" with Veraci mussels and bottarga in a cream
made from black fermented garlic

16⁹⁰

PRIMI DI TERRA

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO AL ROSMARINO,
SERVITO CON SCAGLIE DI RICOTTA AFFUMICATA

Hausgemachte Eier-Tagliatelle in hellem Kaninchen Ragout, mit Rosmarin Aroma,
serviert mit geriebenem, geräucherten Ricotta

Homemade egg tagliatelle in light rabbit ragout, with rosemary aroma, served with smoked ricotta

14²⁰

TORTELLONI FATTI A MANO RIPIENI DI QUAGLIA BRASATA E PATATE VITELLOTTE,
CON LA SUA SALSA, CACIOTTA AL TARTUFO

Handgemachte Tortelloni gefüllt mit geschmorten Wachtelfleisch
und violetter Kartoffel, in eigenem Wachtel Fond, sowie toskanischem Trüffel Caciotta Käse.

Handmade tortelloni filled with braised quail and violet potatoes, with its sauce, caciotta cheese

14⁹⁰

RISOTTO

RISOTTO DI ANGELO
Safranrisotto "Carnaroli Superfino"

CON NIDO DI RAGU DI PICCIONE
mit einem Taubenragout als Herzstück
with Pigeon ragout

14⁹⁰

CON TATAR DI GAMBERI ROSSI
mit Tatar aus roten sizilianischen Garnelen
with red Sicilian prawns tartare

17⁹⁰

CON CREMA DI BURRATA E PISTACCHIO
mit Creme aus Burrata und Pistazien
with burrata and pistachio cream

12⁹⁰

SECONDI DI MARE

BRANZINO BUTTERFLY IN CROSTA DI PATATE E OLIVE TAGGIASCHE PER DUE

Großer Wolfsbarsch in Kartoffel, Taggiasche-Oliven-Kruste,
serviert im Schmetterlingsschnitt für 2 Personen

Big sea bass in potato and Taggiasche olive crust served in butterfly cut for 2 people

39⁰⁰

SALMONE AL FORNO IN PANUR DI ANETO E BASILICO, CON CAPONATA SICILIANA

Lachsfilet aus dem Ofen in Dill-Basilikum Kräuterdecke, an sizilianischer Gemüsecaponata

Salmon fillet from the oven in a dill-basil herb with Sicilian vegetable caponata

17⁵⁰

FRITTURA DI CALAMARI E VERDURINE, CON SALSA TARTARA

Frittiertes aus Calamari und knusprigem Gemüse mit Sauce Tartar

Fried calamari with crispy vegetables and tartar sauce

16⁹⁰

VOM LAVASTEINGRILL

BEILAGEN NACH WAHL

BISTECCA DI TONNO CON SALSA FRANTOIANA

Thunfischsteak, Wildfang aus dem Pazifik, 220g

Serviert mit Salsa Frantoiana, bestehend aus getrockneten Sonnentomaten,
Taggiasche Oliven und Kapern

Tuna Steak served with salsa frantoiana made of dried sun tomatoes, Taggiasche olives and capers

24⁹⁰

SPIEDINI DI CALAMARI „LOLIGO GAHI“ E GAMBERONI MARINATI
ALL AGLIO, LIME E PREZZEMOLO E SALSA AL PEPERONCINO DELLO CHEF

Spieße aus „Loligo Gahi“ Calamari und roten Wildgarnelen,
mariniert mit Knoblauch, Limette und Petersilie sowie pikanter Paprika-Chilli Salsa

Skewers of „Loligo Gahi“ calamari and red wild prawns marinated with garlic, lime and parsley

24⁹⁰

SECONDI DI TERRA

GUANCIA DI VITELLO BRASATA ALLE CIPOLLE E BARBERA, CON TORTINO DI PATATE TARTUFATO

Geschmorte, zarte Kalbsbacken in gedünsteter Zwiebel-Babera-Reduktion,
an getrüffeltem Kartoffeltörtchen

Braised tender veal cheeks in a steamed onion babera reduction with truffled potato tarts

18⁹⁰

FILETTO DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA IN SALSA DI MONTASIO, NOCI TOSTATE E PEPE DELLA TASMANIA SU CROSTONE DI PANE

Rosa gebratenes Rinderfilet vom Simmentaler Fleckvieh "Höllerschmid",
"Sous-Vide" gegart, an Montasio-Sauce mit tasmanischem Bergpfeffer
und gerösteten Haselnüssen auf gegrilltem Brot

Medium fillet of beef from the Simmental beef "Höllerschmid" on Montasio sauce with
Tasmanian mountain pepper, roasted hazelnuts, grilled bread

29⁵⁰

VOM LAVASTEINGRILL

BELAGEN NACH WAHL

PRESA DI IBERICO „PATA NEGRA“ CON SALSA AL PEPERONCINO DELLO CHEF
Halbwildes Iberico Schwein aus Freilandhaltung, 250g mit pikanter Paprika-Chilli Salsa
Stark marmoriert, typisch nussiger Geschmack, mariniert, "Sous-Vide" gegart

Semi-wild iberico pork with spicy paprika-chilli salsa

26⁹⁰

CARRÈ DI AGNELLO „FRENCH RACK“

Lammkronen aus Neuseeland, 250g, mariniert und "Sous-Vide" gegart, an Edelmixsalatgarnitur

Racks of lamb from new zealand with wild herbs Salad

21⁹⁰

FILETTO DI SEITAN "VEGAN" CON SALSA TERYAKI E SESAMO

Veganes, hausgemachtes Seitan Filet mit Teryaki und Sesam

Vegan homemade seitan fillet with terryaki and sesame

14⁹⁰

WEITERE FLEISCHSPEZIALITÄTEN FINDEN SIE IN UNSERER SPEZIALITÄTENKARTE

BELAGEN UND SAUCEN FINDEN SIE AUF DER LETZTEN SEITE

CONTORNI

BEILAGEN UND SAUCEN

BRATKARTOFFELN

Patate al Forno / Oven Potatoes

FRITTIERTE KARTOFFELSPALTEN

Patate Fritte / Fried Potatoes

SÜSSKARTOFFEL POMMES

Patate Fritte Dolci / Sweetpotatofries

GRÜNER BLATTSALAT

Insalata Verde / Green salad

3⁹⁰

KNUSPRIGE KICHERERBSENSTICKS

Chips di Ceci / Crunchy chickpea sticks

SIZILIANISCHES CAPONATAGEMÜSE

Caponata / Caponata vegetables

PIMIENTOS DE PADRÓN

Pimientos de Padrón

ZWEIERLEI GEGRILLTE ZUCCHINI

Zucchini alla Griglia / Grilled Zucchini

GEMISCHTER SALAT

Insalata Mista / Mixed salad

INSALATA ITALIANA

Rucola, Grana, Kirschtomaten / Pomodorini

4⁹⁰

PIKANTE PAPRIKA-CHILLI SALSA

Salsa al Peperoncino dello Chef

SAUCE TARTAR

Salsa Tartara

FRANTOIANA

Salsa Frantoiana

ROTWEIN ZWIEBEL CHUTNEY

Cipolle al vino / Onion Chutney

TRÜFFEL HONIG SENF SAUCE

Mostarda Miele Tartufo / Truffle Honey Mustard

2⁹⁰

DESSERT

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
NACH UNSERER DESSERTKARTE.

Ask our waiter for the dessert menu.