

La Dolce Vita

ANTIPASTI

Arancini	10.50	Antipasti misto	10.00
boulettes de riz frites et farcies à la crème de truffe et parmesan.		assortiment de légumes grillés marinés à l'huile d'olive.	
Burrata	10.00	Melanzane	12.00
burrata, épinard et noix grillé.		aubergines, sauce tomate, parmesan, ail, basilic et mozzarella gratinée au four.	
Fritelli di mozzarella	10.00	Stracciatella pizzaiola	12.00
beignets de mozzarella.		stracciatella servie avec du pain à l'ail, huile d'olive et basilic.	
Fritelli di zucchini	10.50		
beignets de courgettes.			

TAGLIERE

Formaggi	Salumi	Misto
planche de fromages.	planche de charcuteries.	planche mixte : charcuteries, fromages & légumes.
16.00	20.00	24.00

CARPACCIO

Burrata	17.00
burrata, huile d'olive et basilic.	
Palermo	17.00
champignons, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerise et confites, huile d'olive et basilic.	

BRUSCHETTA

Burrata	17.00
mozzarella fior di latte, tomates, basilic et burrata.	
Parma	17.00
mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette.	

CARNE

Scaloppina alla milanese 22.00
escalope de veau panée.

Scaloppa al marsala 22.00
escalope de veau à la crème,
champignons et marsala.

Piccata al limone 22.00
escalope de veau à la crème et citron.

Saltimbocca 24.00
escalope de veau gratinée à la mozzarella
fior di latte, jambon de Parme, crème,
champignons et feuille de sauge.

Bisteonna 26.00
entrecôte grillée avec sauce au choix, au
poivre, romarin ou gorgonzola.

Scaloppina di pollo 23.00
«Cordon Bleu»
escalope de poulet et jambon blanc
gratinée à la mozzarella fior di latte.

Dolce burger 20.00
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 23.00
crevettes, asperges, sauce au vin
blanc, brocolis, poireaux et basilic.

Al pollo 23.00
poulet, crème de truffe, champignons
et truffe d'été tranchée.

Fellini 22.00
jambon de Parme, crème, champignons,
tomates séchées, pistaches hachées.

Giardino 20.00
tomates, ail, aubergines, poivrons, courgettes,
brocolis, poireaux et champignons.

INSALATA DA COMPORRE

Grande salade à composer soi-même

17.00

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** 18.00
sauce tomate, viande hachée et basilic.
- Alla vongole** 21.00
palourdes, vin blanc, ail et persil.
- Al salmone** 21.00
saumon, sauce rossato, épinards et aneth frais.

TAGLIATELLE

- Alla carbonara** 18.00
lardons, crème, parmesan et œuf.
- Della casa** 19.50
jambon de Parme, tomates séchées, roquette, copeaux de parmesan et crème flambée au marsala.
- Al tartufo** 22.00
crème de truffe, champignons, cèpes et truffe d'été tranchée.

RIGATONI

- Al pesto** 18.00
pesto maison, roquette et copeaux de parmesan.
- Siciliani** 18.00
sauce tomate, anchois, câpres, olives, huile d'olive, basilic et stracciatella.
- Speziato** 19.50
sauce tomate, câpres, tomates cerises, olives, ventricina et piments.

PACCHERI

- Alla norma** 18.00
sauce tomate, aubergines grillées, basilic et stracciatella.
- Frutti di mare** 21.00
sauce tomate, moules, crevettes, calamars, beurre, ail et persil.

LASAGNA

- Alla bolognese** 19.00
sauce tomate, viande de bœuf hachée et mozzarella gratinée au four.

PASTA FRESCA

- Gnocchi 4 fromaggi** 19.00
mozzarella, gorgonzola, stracciatella, parmesan et basilic frais.
- Gnocchi alla sorentina** 19.00
sauce tomate, stracciatella et feuille de basilic frais.
- Agnolotti** 19.50
pâtes farcies à la ricotta, épinards et artichauts, accompagnées de tomates séchées, épinards frais et d'huile d'olive.
- Fagotini pistachio** 19.50
pâtes farcies au jambon de Parme, crème et éclats de pistache.
- Cocktail di pasta** 22.00
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 12.00 mozzarella fior di latte et origan.	Campione 17.50 mozzarella fior di latte, viande hachée, oignon et origan.
Napoletana 15.00 mozzarella fior di latte, anchois, câpres cucunci, olives et origan.	Orientale 16.50 mozzarella fior di latte, merguez, œuf et origan.
Calzone soufflée 16.50 mozzarella fior di latte, jambon, œuf et origan.	Valentellina 19.00 mozzarella fior di latte, bresaola, roquette et copeaux de parmesan.
Regina 15.00 mozzarella fior di latte, jambon, champignons et origan.	Vita 17.00 mozzarella fior di latte, poulet mariné, champignons, oignons et poivrons.
Quattro formaggi 16.50 mozzarella fior di latte, gorgonzola, parmesan et chèvre.	Ventricina 19.00 mozzarella fior di latte, ventricina, œuf, champignons et poivrons.
Quattro Stagione 16.50 mozzarella fior di latte, jambon, champignons, artichauts, olives et origan.	Rughetta 19.00 mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette et copeaux de parmesan.
Vegetariana 16.00 mozzarella fior di latte, aubergines, poivrons, champignons, artichauts, olives et origan.	Burratina 20.00 burrata, jambon de Parme et roquette.
Pescatore 21.00 palourdes, moules, calamars, ail et persil.	Diavola 20.00 burrata, ventricina.
Tonno 16.00 mozzarella fior di latte, thon, olive et oeuf.	Pizze e insalata 18.00 mozzarella fior di latte, champignons et aubergines accompagnée d'une salade feuille de chêne, tomates cerise, avocats, fruits de saison.

Base crème

Salmone 22.00 crème fraîche, mozzarella fior di latte, champignons et saumon fumé
Milano 18.00 crème fraîche, mozzarella fior di latte, pommes de terre, lardons et oignons
Pizze tartufo 22.00 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)	5.00
Ricard ou Pastis (2cl)	5.00
Vodka (4cl)	7.00
Martini Bianco ou Rosso (5cl)	6.00
Kir cassis, mûre ou pêche (12cl)	5.00
Porto (5cl)	5.00
Campari (4cl)	6.00
Gin (4cl)	6.00
Coupe de Champagne (12cl)	9.50
Kir Royal (12cl)	9.50

Bières

25cl Poretti blonde (pression)	4.00
50cl Poretti blonde (pression)	7.00
25cl 1664 blanche (pression)	4.50
50cl 1664 blanche (pression)	8.00
Moretti (bouteille) 33cl :	5.00

Whiskies

J&B (4cl)	7.00
Jack Daniel's (4cl)	8.00
Aberlour 10 ans d'âge (4cl)	11.00

Eaux minérales

Vittel (25cl)	4.00
Vittel (50cl)	5.50
Evian (100cl)	8.00
San Pellegrino (50cl)	5.50
San Pellegrino (100cl)	8.00

Softs

Coca-Cola, Coca-Cola zéro	5.00
Orangina, Perrier, Ice Tea	5.00
Schweppes tonic, agrumes	5.00
Jus de fruit bouteille	4.00
Jus de fruit pressé orange pressé (20cl) ou citron pressé (12cl)	6.50

Boissons Chaudes

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

Digestifs

Grappa (4cl)	6.00
Limoncello (4cl)	6.00
Amaretto (4cl)	7.00
Get 27 (4cl)	7.00
Cognac / Calvados (4cl)	9.00
Armagnac (4cl)	9.00

Cocktails

Spritz	9.00
Aperol, prosecco, eau pétillante	
Limoncello Spritz	9.00
Limoncello, prosecco, eau pétillante	
Saint Germain Spritz	12.00
Liqueur Saint-Germain, prosecco, eau pétillante	
Américano maison	10.00
Martini Bianco et Rosso, Campari, Gin	
Negroni	9.00
Gin, Campari, Martini Rosso	
Red Baron	9.00
Vodka, liqueur d'abricot, crème de cassis, citron vert	
Cuba Libre	9.00
Rhum, citron vert, Coca-Cola	

Sans Alcool

Rio	8.00
jus d'orange, limonade, grenadine, citron vert	
Bella	8.00
jus d'orange et d'ananas, citron vert, orange	
Thé glacée maison	6.00
thé noir, sirop au choix	
Café Frappé	6.00
café, sirop d'orgeat	

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 49.00 - Verre 11.00

Valpolicella (Veneto)

Cépages : Corvina, Rondinella, Corvinone

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

Bouteille 40.00 - Pichet 50cl 26.00

Pichet 25cl 17.00 - Verre 9.00

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 32.00

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 45.00 - Verre 10.00

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 40.00 - Verre 9.00

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 40.00 - 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 15.00

Pichet 25 cl 10.00

Verre 6.50

DOLCE E GELATI

Dolce 🏠

Tiramisu 10.00 Mascarpone, biscuits imbibés de café et saupoudré de cacao.	Crème brûlée pistache 9.00 Crème onctueuse saveur pistache avec une couche de caramel croustillant servie avec glace pistache.
Panna Cotta 10.00 Crème douce et veloutée servie avec mangue fraîche et glace passion.	Tarte Tatin 9.00 Tarte aux pommes caramélisées servie avec glace vanille ou crème fraîche.
Mousse au chocolat 7.00 Mousse légère à base de chocolat noir.	Baba al Limoncello 8.00 Gâteaux imbibés de limoncello garni de crème chantilly.
Crème caramel 7.00 Crème dessert nappée au caramel.	Café ou thé gourmand 10.00 Café ou thé servie avec 3 petits dessert.
Pizza chocolat 10.00 Pain à pizza fouré au chocolat saupoudré de cacao garni de crème chantilly.	Champagne gourmand 15.00 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 Glace vanille, cerise amarena et chantilly.	Il maestro 8.00 Sorbet citron et vodka.
Dame blanche 8.00 Glace vanille, chocolat chaud et chantilly.	Chocolat Liégeois 8.00 Glace chocolat, chocolat chaud, et chantilly.
Banana split 8.50 Banane, glaces vanille, fraise et chocolat, chocolat chaud et chantilly.	Café Liégeois 8.00 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