

PIZZERIA RISTORANTE

„ DOLCE VITA “

Liebe Gäste, liebe Freunde!

Wir begrüßen Sie recht Herzlich in unserem Restaurant.

Wir verwöhnen Sie mit bester italienischer Küche von köstlichen Antipasti über frische Teigwaren oder Meeresfisch-Spezialitäten bis hin zu verführerischen Desserts.

Dazu erwartet Sie auf unserer Weinkarte eine erlesene Auswahl italienischer und österreichischer Weine.

Über Lob freuen wir uns, aber auch für Kritik

Haben wir ein offenes Ohr.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Das „ DOLCE VITA “ Team

Tel: 05446 / 30279

Unsere Öffnungszeiten

Täglich

12.00 – 24.00

Aperitivi ~ Aperitifs

Prosecco Glass € 4,90

Campari 4cl € 4,50 mit Orange / Soda € 4,90

Martini – Bianco / Martini Rosso 4cl € 4,50

Cynar 4cl € 4,50 mit Cynar Orange / Cynar Soda € 4,90

Aperol - Spritz / Aperol Veneziano ¼ € 6,90

Sanbittèr S. Pellegrino (Alkoholfrei) 0,1l € 4,50

Crodino S. Pellegrino Clavetta (Alkoholfrei) 0,10l € 4,50

Antipasti Caldi ~ Warme Vorspeisen

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 30 | Bruschette al pomodoro
Knoblauchbrot mit frischen Tomaten, Oregano und Olivenöl | € 5,90 |
| 31 | Funghi al forno
Mit Spinat und Schinken gefüllte Champignons
an Gorgonzolasauce im Ofen gratiniert | € 10,90 |
| 32 | Broccoli al forno
Broccoli an Rhamsauce, überbacken mit Parmesan, Schinken und Mozzarella | € 9,90 |
| 33 | Insalata con gamberoni e rucola
Gegrillte Garnelen, mariniert in Olivenöl Extravergine auf knackigem
Rucola Salat mit Cherrytomaten und Mozzarella | € 14,50 |
| 34 | Cozze al vino bianco
Miesmuscheln in ihrer Schale an würziger Sauce mit Weißwein | € 16,90 |
| 35 | Cozze al pomodoro
Miesmuscheln in ihrer Schale an würziger Sauce mit Tomatensauce | € 16,90 |

Antipasti Freddi ~ Kalte Vorspeisen

- | | | |
|-----------|--|----------------|
| 36 | Mozzarella caprese con basilico fresco
Tomaten, Mozzarella, mariniert mit Olivenöl und frische Basilikum | € 10,90 |
| 37 | Prosciutto di Parma e Melone
Milder Parmaschinken aus der Besten Gegend Italiens mit Melone | € 13,50 |
| 38 | Antipasto misto
Hausgemachte herrliche Vorspeise, wie man sie nur in Italien genießt | € 13,90 |
| 39 | Cocktail di gamberetti
Crevetten Cocktail | € 12,90 |
| 40 | Insalata frutti di mare
Klassisch italienischer, hausgemachter Meeresfrüchtesalat | € 14,90 |

- 41 **Carpaccio di manzo** € 13,80
Rohes, hauchdünn geschnittenes Rindsfilet mit Rucola und Parmesansplitter

Insalate ~ Salate

- 50 **Insalata verde** € 5,90
Grüner Salat
- 51 **Insalata mista all'Italiana** € 6,90
Gemischter Salat, mit einer hausgemachten Sauce
- 52 **Insalata di pomodoro con cipolla e basilico** € 7,30
Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum
- 53 **Insalatone Serenata** € 11,90
Salatteller groß mit gebratenen Hühnerstreifen, Ei und Schafkäse
- 54 **Insalatone Primavera** € 11,90
Salatteller groß mit Thunfisch, Ei und Oliven
- 55 **Insalata di rucola con scaglie di parmigiano** € 9,80
Rucola Salat an Balsamico-Sauce mit Grana-Padana
- 56 **Insalata capricciosa** € 8,90
Gemischter Salat mit Schafkäse und Oliven

Zuppe ~ Suppen

- 57 **Stracciatella alla romana** € 5,90
Kräftige Hühnerbouillon mit zerschlagenem Ei,
Petersilie und geriebenem Parmesankäse
- 58 **Zuppa all'aglio** € 6,90
Knoblauchcremesuppe
- 59 **Crema di pomodoro** € 6,30
Traditionelles Rezept nach Großmutter's Art,
würzige Suppe, Tomaten, Basilikum
- 60 **Minestrone casalingo di verdure fresche** € 7,80
Toskanische Gemüsesuppe mit Nudeln
- 61 **Zuppa di pesce** € 9,90
Meeresfrüchtesuppe

62	Zuppa di Broccoli Broccoli Cremesuppe	€ 7,50
----	---	--------

Pizze ~ Pizzen

70	Margherita classica Tomaten, Mozzarella und Basilikum	€ 9,50
71	Napoletana Tomaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen, Oliven und Oregano	€ 13,90
72	Prosciutto Tomaten, Mozzarella und Schinken	€ 13,20
73	Salami Tomaten, Mozzarella und Salami	€ 14,90
74	Diavola Tomaten, Mozzarella, Salami, scharf	€ 14,90
75	Romana Tomaten, Mozzarella, Schinken, frische Champignons	€ 14,70
76	O sole mio Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Pfefferoni, Zwiebeln, Kapern und Knoblauch	€ 14,90
77	Calabrese Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons scharf	€ 14,90
78	Siciliana Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Pfefferoni, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch und scharf	€ 14,90
79	Quattro stagioni Tomaten, Mozzarella, Schinken Champignons, Artischocken und Oliven	€ 14,90
80	Calzone ripieno Tomaten, Schinken, Mozzarella, Champignons und Pfefferoni	€ 15,90
81	Tonno Tomaten, Mozzarella und Thunfisch	€ 14,90
82	Frutti di mare Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte-Variation und Knoblauch	€ 16,90
83	Hawaii Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas	€ 14,90
84	Quattro formaggi Mit 4 verschiedenen Käsesorten und Tomatensauce	€ 14,90

- | | | |
|-----------|---|----------------|
| 85 | Vegetariana
Tomaten, Mozzarella, verschiedenes frisches Gemüse und Oregano | € 14,90 |
| 86 | Buon giorno
Tomaten, Mozzarella, Crevetten, Zwiebeln und Knoblauch | € 16,90 |
| 87 | Capricciosa
Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons, Pfefferoni und Oliven | € 14,90 |
| 88 | Parma
Tomaten, Mozzarella, Parma Schinken, Ruccola, Parmesan | € 16,90 |

Primi Piatti ~ Nudelgerichte

*Le nostre Specialità di pasta, fatta in casa.
Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich
Olivenöl Extravergine aus der Toskana.*

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 90 | Spaghetti Napoli
Zubereitet nach traditionellem Art, mit hausgemachtem Tomatensauce | € 11,90 |
| 91 | Spaghetti al pesto genovese
An einem feinen Basilikum Pesto und Olivenöl Extravergine | € 13,60 |
| 92 | Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Mit Knoblauch, Olivenöl Extravergine und Peperoncino | € 13,50 |
| 93 | Spaghetti alla bolognese
Mit einer würzigen Fleischsauce | € 13,90 |
| 94 | Spaghetti carbonara
Mit Speck, Parmesan und Eigelb, klassisches Gericht der Stadt Rom | € 15,90 |
| 95 | Spaghetti serenata
Mit frischen Tomaten, Rucola und Basilikum | € 14,50 |
| 96 | Spaghetti marinara
Reichlich mit Meeresfrüchten garniert. Der Klassiker unter den Klassikern | € 17,90 |
| 97 | Penne arrabbiata
An feiner hausgemachter Tomatensauce und peperoncino serviert | € 13,90 |
| 98 | Penne del boscaiolo
Mit Schinken, Champignons, Erbsen und Tomaten-Rahmsauce | € 14,90 |
| 99 | Penne rustica
Mit frischen Cherrytomaten, Basilikum, Rucola, Knoblauch und Olivenöl | € 13,90 |
| 100 | Penne Mirela
Mit Crevetten, Artischocken, Zwiebeln, Knoblauch und Tomatensauce | € 15,90 |

- 101 Penne alla palermitana** € 13,90
Mit Broccoli, Oliven, Knoblauch und Tomaten

*Hausgemacht mit guten mehligem Kartoffeln, Salz und Mehl.
Die Liebe und Leidenschaft bei der Zubereitung sind typisch Italienisch.*

- 102 Gnocchi Gorgonzola** € 15,70
Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasauce

- 103 Gnocchi alla casalinga** € 15,80
Kartoffelgnocchi mit Schinken, Champignons und Tomaten-Rahmsauce

- 104 Gnocchi toscana** € 15,90
Kartoffelgnocchi mit Spinat, Broccoli an feiner Gorgonzolasauce

Primi Piatti ~ Nudelgerichte

*Le nostre Specialità di pasta, fatta in casa.
Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir ausschließlich
Olivenöl Extravergine aus der Toskana.*

- 105 Tortelloni Napoli** € 14,90
Mit Tomatensauce, Traditionelles Rezept nach Großmutter's Art

- 106 Tortelloni alla panna** € 15,80
Mit einer Füllung von Ricotta und Spinat, an einer Schinken-Rahmsauce

- 107 Tortelloni „Spinaci e Ricotta“** € 15,90
An Buttersauce, garniert mit Cherrytomaten,
frisches Salbei, Rucola und Parmesansplitter

- 108 Tortelloni fantasia** € 16,90
Mit Broccoli, Gorgonzola und Rahmsauce

- 109 Tortelloni della nonna** € 16,90
Mit Spinat, Gorgonzola und Rahm

- 110 Tagliolini mare e monte** € 18,90
Eine herrliche Kombination aus Steinpilzen, Crevetten
mit Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten-Rahmsauce

- 111 Tagliolini al salmone** € 19,90
Das klassische Nudelgericht mit Gerauchtem Lachs, Rucola,
Cherrytomaten, Zwiebel, grünem Spargel und Olivenöl

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 112 | Tagliolini pescatore
Mit Crevetten, Zwiebeln und Knoblauch an einer feinen hausgemachter Tomatensauce | € 19,90 |
| 113 | Tagliolini Dolce Vita
Mit Riesengarnelen, frischen Zucchini, Cherrytomaten verfeinert mit Olivenöl Extravergine, Basilikum und Petersilie | € 19,90 |
| 114 | Tagliolini rosina
Speziell zubereitet wie in Süditalien: mit Rinderfiletstreifen, frischen Paprika, Zwiebeln, Tomatensauce und Peperoncino abgeschmeckt | € 19,90 |
| 115 | Tagliolini primavera
Mit frischem Gemüse verfeinert mit Olivenöl, abgeschmeckt mit frischem Kräutern | € 18,90 |

Risotti ~ Reisgerichte

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 116 | Risotto primavera
Verfeinert mit frischen Gemüsegewürfeln und Olivenöl Extravergine | € 15,50 |
| 117 | Risotto con funghi porcini
Mit einer herrlichen Kombination aus Steinpilzen, Zwiebeln und Knoblauch | € 16,90 |
| 118 | Risotto marinara
Ein edles Schnellgericht Norditaliens mit Meeresfrüchten aus mare Adriatico | € 17,90 |
| 119 | Risotto bongustaio
Ein exquisites Reis-Gericht aus Italien, mit kostbarem Crevetten, Artischocken und wohl gereiftem, aromatischen Parmesan. | € 17,90 |

La nostra pasta al forno

120	Penne gratinati vegetariana mit frischem Gemüse und Tomaten-Rahmsauce überbacken	€ 13,90
121	Penne al forno mit Schinken, Champignons, Mozzarella in Tomaten-Rahmsauce	€ 13,90
122	Lasagne al forno ein klassisches Gericht der italienischen Küche aus Hackfleisch, Beschamel-Sauce und Nudel-Platten. - Originalrezept aus der Region Emilia-Romagna	€ 13,90
123	Cannelloni al forno mit Ricotta und Spinat gefüllte Cannelloni in Bechamel-Sauce an hausgemachter Tomatensauce	€ 15,90
124	Tortelloni gratinati an Tomatensauce und Rahm, gratiniert mit Mozzarella	€ 14,90
125	Gnocchi al Forno Mit Tomaten-Rahmsauce und Käse überbacken	€ 14,90

Carne ~ Fleisch

126	Piccata milanese Kalbsschnitzel im Parmesan-Ei Mantel mit Tomatenspaghetti	€ 24,90
127	Scaloppine ai funghi Kalbsschnitzel in Champignon-Sauce mit Nudel-Beilage	€ 24,50
128	Saltimbocca alla romana Kalbsschnitzel im Rohschinkenmantel mit Salbei, Weißweinsauce und Nudel-Beilage	€ 26,90
129	Scaloppine al limone Kalbsschnitzel an einer delikaten Zitronensauce und Nudel-Beilage	€ 24,50
130	Bistecca alla griglia Rumpsteak vom Grill mit einer Beilage nach Wahl	€ 26,90
131	Bistecca ai funghi Rumpsteak mit frischen Champignonsauce dazu einer Beilage nach Wahl	€ 27,90
132	Bistecca al gorgonzola Rumpsteak an Gorgonzolasauce, mit einer Beilage nach Wahl	€ 28,10
133	Bistecca Mexicana	€ 27,90

Rumpsteak mit frischem Gemüse nach Mexikanischer Art (pikant)
und Beilage nach Wahl

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 134 | Filetto alla griglia
Zartes, grilliertes Rindsfilet verfeinert mit Olivenöl Extravergine
und eine Beilage nach Wahl | € 29,50 |
| 135 | Filetto al pepe verde
Rinderfilet an grüner Pfeffersauce, mit einer Beilage nach Wahl
flambiert mit Cognac scharf | € 29,90 |
| 136 | Filetto ai porcini
Rinderfilet an einer kräftigen Steinpilzsauce, mit einer Beilage nach Wahl | € 29,90 |
| 137 | Filetto gorgonzola
Filetsteak an Gorgonzola-Sauce, dazu einer Beilage nach Wahl | € 29,50 |
| 138 | Filetto al Barolo
Rinderfilet aus Barolo-Rosmarin Sauce und einer Beilage nach Wahl | € 29,90 |

Beilagen

Bei allen Fleischgerichten ist eine dieser Beilagen nach Wahl inbegriffen:
Risotto, Nudeln, Rosmarinkartoffeln, Polenta oder frisches Gemüse oder Salat

Pesce ~ Fisch

- | | | |
|------------|---|----------------|
| 139 | Calamari fritti
Frittierte Calamari-Ringe serviert mit Sauce Tartar und gem. Salat | € 26,90 |
| 140 | Scampi alla griglia
Riesengarnelen vom Grill an Kräuter-Olivenöl dazu Salat | € 29,50 |
| 141 | Scampi Dolce Vita
Riesengarnelen mit Pfefferoni, Oliven, Knoblauch
an Tomatensauce mit Salat | € 29,50 |
| 142 | Scampi al pepe verde
gegrillte Riesengarnelen an würziger Pfefferrahmsauce, dazu Salat | € 29,40 |
| 143 | Misto di pesce alla griglia
Gemischte Fische gegrillt an Knoblauchsauce und Salat | € 29,90 |

- | | | |
|------------|--|----------------|
| 144 | Salmone alla griglia
Zarte Lachsfilets vom Grill, gewürzt mit frischen Kräutern,
Olivenöl Extravergine und Zitrone dazu Salat | € 27,50 |
| 145 | Filetti di salmone al modo „ Milanese “
Lachsfilets mit Rucola, Tomaten verfeinert
mit Olivenöl Extravergine und Salat | € 27,90 |
| 146 | Filetto di Branzino
Wolfsbarschfilet an einer Salbei-Champagner-Sauce und gemischtem Salat | € 28,90 |
| 147 | Filetto di Orata alla mediterranea
Goldbrasse-Filet mit Cherry-Tomaten-, Oliven-,
Knoblauch-, Basilikumsauce mit gemischtem Salat | € 28,90 |

Zusätzliche Beilagen ~ Contorni a piacere

- | | | |
|------------|---------------------------|---------------|
| 150 | Gemüse | € 6,50 |
| 151 | Reis | € 5,90 |
| 152 | Pommes | € 5,90 |
| 153 | Rosmarinkartoffeln | € 5,50 |
| 154 | Polenta | € 5,90 |

Desserts

- | | | |
|------------|--|-------------|
| 160 | Profiteroles
Brandteig gefüllt mit Vanillecreme
und Schokosauce mit Sahne | 6,90 |
| 161 | Bananensplit
Bananensplit mit 3 Kugeln Eis und Sahne | 7,50 |
| 162 | Tiramisu
hausgemachtes sizilianisches Tiramisu | 7,30 |

163 Panna Cotta	7,10
Original italienische Panna Cotta	
164 Eis-Palatschinken	7,50
Vanilleeis, Sahne und Schokosauce	
165 Tartufo	6,90
italienische Trüffel Eisspezialität	
166 Gelato Misto	5,90
Gemischtes Eis (3 Kugeln) mit Sahne	
167 Coppa Dänemark	6,90
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce	

Bibite Analcoliche ~ Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Cola Light, Cola zero (Flasche)	0,33 l	€ 3,20
Fanta, Rivella (Flasche)	0,33 l	€ 3,20
Almdudler (Flasche)	0,35 l	€ 3,20
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale (Flasche)	0,20 l	€ 3,20
Aranciata (Flasche)	0,20 l	€ 3,20
San Pellegrino, Acqua Panna (Flasche)	0,25 l	€ 2,90
San Pellegrino, Acqua Panna (Flasche)	0,75 l	€ 6,90
Red Bull (Flasche)	0,25 l	€ 4,50
Mangosaft, Erdbeersaft Cocos-Ananassaft (Flasche)	0,20 l	€ 3,20
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeere, Eistee	0,30 l	€ 3,20
Spezi, Sprite	0,30 l	€ 3,20
Cola, Fanta, Spezi, Sprite, Eistee	0,50 l	€ 5,90
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeere	0,50 l	€ 5,90
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeere (gespritzt)	0,50 l	€ 5,90

Vini rossi aperti ~ Offene Rotweine

	<u>1/4</u>	<u>1/8</u>
Chianti D.O.C	€ 8,90	€ 4,90
Er ist am Gaumen angenehm weich und schmeichelt um die Zunge		
Montepulciano D.O.C	€ 8,90	€ 4,90
Delikates Bouquet von Pflaumen und Morello-Kirschen. Geschmacksintensiv im Abgang		
Lambrusco Rosso	€ 8,90	€ 4,90
Lebendiges Rubinrot, fruchtig Noten Erdbeer- am Gaumen		

Vini Bianchi aperti ~ Offene Weißweine

	<u>1/4</u>	<u>1/8</u>
Soave	€ 8,90	€ 4,90
Gute Fruchtpräsenz, mittlerer Körper, feines nussiges Aroma und frischer Abgang		
Chardonnay „ I.G.T “	€ 8,90	€ 4,90
Exotisches Bukett, elegante Struktur, saftig, fruchtig, langer Nachhall		
Lambrusco Bianco	€ 8,90	€ 4,90
Lieblich frisch und fruchtig		

Birre ~ Bier

Bier oder Radler	0,30 l	€ 3,90	Alkoholfrei Bier	0,50 l	€ 6,90
Bier oder Radler	0,50 l	€ 6,90	Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 6,90
Hefeweizen	0,30 l	€ 4,20	Hefeweizen	0,50 l	€ 7,30

Bevande Calde ~ Heiße Getränke

Espresso	€ 2,50	Tee Diversi	€ 2,90
Espresso Coretto	€ 3,80	Tee con Rum	€ 4,50
Caffè	€ 2,90	Amaretto Caldo	€ 5,90
Cappuccino	€ 3,50	Latte macchiato	€ 3,90

Digestivi

Sambuca	2cl	€ 3,90	Wodka	4cl	€ 5,90
Amaretto	2cl	€ 3,90	Chevas Regal	4cl	€ 6,90
Vecchia Romagna	2cl	€ 5,50	Jim Beam	4cl	€ 6,90
Averna	2cl	€ 4,20	Jack Daniels	4cl	€ 6,90
Ramazotti	2cl	€ 4,50	Ballantines	4cl	€ 6,90
Fernet Branca	2cl	€ 3,90	Remy Martin	4cl	€ 6,90
Limoncello	2cl	€ 4,50	Jägermeister	2cl	€ 4,50
Williams	2cl	€ 3,90	Tequila	2cl	€ 4,50