

Herzlich  
Willkommen

IM

*La Dolce Vita*

---

Osteria ° Ristorante ° Pizzeria

Viele frische Zutaten und ein gutes Olivenöl.  
Gesunde Ernährung kann so einfach sein.

Der Gründer

*Mario Moranelli*

# Antipasti

**Bruschetta Classica** Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

**Bruschetta Formaggio** Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Käse, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

**Bruschetta Tonno** Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Thunfisch, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

**Bruschetta Acciughe** Geröstetes Weißbrot mit Tomaten, Sardellen, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

**Antipasti Dolce Vita** Gemischte Vorspeise italienischer Art

**Scampetti Aglio Olio e Peperoncino** Krabben in Olivenöl, Knoblauch und Peperoni

**Scampetti alla Dolce Vita** Krabben, Tomaten-Sahnesoße und Knoblauch

**Scampetti Calabrese** Krabben, Champignons, Paprika, Tomatensoße und scharfer Peperoni

**Spinaci al Forno** Spinat, Knoblauch mit Tomaten-Sahnesoße überbacken

**Verdure al Forno** Spinat, Knoblauch, Brokkoli, Kartoffeln mit Tomaten-Sahnesoße überbacken

**Caprese** Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Crema di Balsamico

**Vitello Tonato** Zartes Fleisch mit hausgemachter Thunfischcreme und Kapern

**Carpaccio di Manzo** Rinderfilet mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Crema di Balsamico

## ZUPPA

**Minestrone di Verdura** Hausgemachte Gemüsesuppe nach italienischer Art

**Zuppa di Pomodoro** Hausgemachte Tomatensuppe

**Zuppa di Cipolle** Zwiebelsuppe überbacken mit Käse

# Insalata

**Insalata Dolce Vita** Gemischter bunter Saisonsalat mit Käse, Schinken, Thunfisch, Artischocken, Oliven, dicken Bohnen, Gurken, Tomaten und Mais

**Insalata Verde** Gemischter bunter Saisonsalat

**Insalata Mista** Gemischter bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken und Mais

**Insalata Paesana con Tonno** Gemischter bunter Saisonsalat mit Thunfisch, Tomaten, Zwiebeln und Oliven

**Insalata Capricciosa** Gemischter bunter Saisonsalat mit Schinken, Käse, Gurken, Tomaten und Thunfisch

**Insalata Fontana di Trevi** Gemischter bunter Saisonsalat mit Tomaten, Gurken, Mozzarella, Schinken, Thunfisch, Artischocken, Mais und Oliven

**Insalata con Pollo** Gemischter bunter Saisonsalat mit gebratener Hähnchenbrust, Oliven, Tomaten, Gurke, Paprika und Champignons

**Insalata con Scampetti** Gemischter bunter Saisonsalat mit Krabben, roten Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Mais

**Insalata Frutti di Mare** Gemischter bunter Saisonsalat mit hausgemachtem Fischsalat aus frischen Meeresfrüchten, Olivenöl, Zitrone und Tomaten

**Insalata con Rucola e Pollo** Rucolasalat mit gebratener Hähnchenbrust, Tomaten und Oliven

Die Salate werden wahlweise mit Balsamicoessig oder unserem hausgemachten Joghurdressing angerichtet.

# Pasta

## ITALIANA CLASSICA

**Dolce Vita** Hausspezialität mit Krabben, Cherrytomaten, Zucchini und Tomatensoße

**Napoli** Hausgemachte Tomatensoße

**Bolognese** Hausgemachte Hackfleischsoße (Rind und Schwein)

**Arrabiata** Hausgemachte Tomatensoße, Knoblauch mit scharfer Peperoni

**Aglio Olio e Peperoncino** Olivenöl, Knoblauch mit scharfer Peperoni

**Carbonara** Speck, Sahnesoße und Eigelb

**Al Pesto** Hausgemachte Basilikumsoße nach Genoveser-Art

**Vedura** Champignons, Paprika, Zucchini und Cherrytomaten

**Fontana di Trevi** Zucchini, Hähnchenbrust und Cherrytomaten

**Quattro Formaggio** Käse-Sahnesoße aus vier verschiedenen Käsesorten

**Alla Panna** Sahnesoße und Schinken

**Alla Matriciana** Speck, Zwiebeln, Cherrytomaten und Pfeffer

**Con Broccoli** Brokkoli mit Tomaten-Sahnesoße

**Alla Chef** Schinken, Spinat und Pfifferlinge mit Tomatensoße

**Alla Marinara** Meeresfrüchte, Knoblauch mit Cherrytomaten

**Al Forno** Champignons, Schinken, Erbsen, Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken

Wahlweise mit Spaghetti,  
Penne, Tagliatelle oder Gnocchi.

# Pasta

ITALIANA FRESCA

**Ravioli Ricotta e Spinaci con Salvia** Frische Ravioli mit Ricotta-/Spinatfüllung, Salbeibutter und Parmesan

**Ravioli Ricotta e Spinaci con Pomodorini** Frische Ravioli mit Ricotta-/Spinatfüllung, Cherrytomaten, Zucchini, Basilikum und Knoblauch

**Ravioli Ricotta e Spinaci con Salmone** Frische Ravioli mit Ricotta-/Spinatfüllung, Cherrytomaten, Lachs und Knoblauch

**Gnocchi con Pesto** Nocken gefüllt mit Rucola und Ricotta, hausgemachte Basilikum-Sahnesoße und Cherrytomaten

**Tagliarini Dolce Vita** Hausspezialität mit Krabben, Cherrytomaten, Zucchini und Tomatensoße

**Tagliarini con Pomodorini** Frische Eierbandnudeln mit Cherrytomaten, Basilikum und Knoblauch

**Tagliarini con Gorgonzola** Frische Eierbandnudeln mit Gorgonzola und Sahnesoße

**Tagliarini con Gallinacci** Frische Eierbandnudeln mit Pfifferlingen, Speck, Zwiebeln und Sahnesoße

**Tagliarini con Scampetti e Salmone** Frische Eierbandnudeln mit Krabben, Lachs, Cherrytomaten, Basilikum und Knoblauch

**Tagliarini Giotto** Frische Eierbandnudeln mit Rinderfiletstreifen, Champignons und Tomatensoße

**Gnocchi con Rucola** Nocken gefüllt mit Rucola und Ricotta in Tomatensoße mit Rucola und Parmesan

# Pasta

## ITALIANA AL FORNO

**Lasagne** Hausgemachter italienischer Nudelauflauf überbacken mit Käse

**Combinazione** Drei verschiedene Nudelarten, Schinken, Champignons, Erbsen, Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken

**Penne con Verdura al Forno** Röschen Nudeln mit Champignons, Paprika, Zucchini und Cherrytomaten mit Käse überbacken

**Penne 4 Formaggi al Forno** Röschen Nudeln mit Käse-Sahnesoße aus vielen verschiedenen Käsesorten mit Käse überbacken

**Cannelloni con Ricotta** Nudeln gefüllt mit Ricotta und Spinat, in Tomatensoße mit Käse überbacken

**Gnocchi Bolognese al Forno** Nocken in Bolognese-Sahnesoße mit Käse überbacken

## BAMBINI

**Penne con Parmesano** Röschen Nudeln mit Beeler und Parmesan

**Spaghetti Napoli** Spaghetti mit hausgemachter Tomatensoß

**Pizza Margherita** Hefeteig mit Tomatensoße und Käse

**Wiener Schnitzel** Paniertes Schnitzel mit Pommes

# Pizza

**Dolce Vita** Zucchini, Champignons, Tomaten und Brokkoli

**Margherita** Tomatensoße und Käse

**Prosciutto** Schinken

**Funghi** Champignons

**Tonno** Thunfisch

**Cipolle** Zwiebeln

**Salame** Salami

**Hawaii** Fruchtcocktail, Ananas und Schinken

**Vegetariana** Spinat, Artischocken, Brokkoli und Paprika

**Inferno** Salami, Champignons und scharfe Peperoni

**Quattro Stagioni** Thunfisch, Schinken, Oliven und Champignons

**Mario** Spinat, Zwiebeln, Paprika mit scharfer Peperoni

**Fontana di Trevi** Thunfisch, Schinken und Champignons

**Frutti di Mare** Meeresfrüchte, Knoblauch und Scampi

**Rucola** Parmaschinken, Rucola und Parmesan

**Scampetti con Rucola** Krabben, Knoblauch, Rucola und Parmesan

**Rustica** Schinken, Champignons und Paprikaschoten

**Mista** Schinken, Champignons, Thunfisch und Salami

**Zingara** Schinken, Champignons, Paprika, Thunfisch und Artischocken

**Pizza Pane** Pizzabrot

**Pizza Pane con Aglio** Pizzabrot mit Knoblauch

Alle Pizzen sind mit hausgemachter Tomatensoße, Oregano und Käse belegt.

# Scaloppa

## SCHWEINEFLEISCH

**Scaloppa Dolce Vita** Krabben, Speck, Champignons, Paprika, scharfe Peperoni mit Tomaten-Sahnesoße

**Scaloppa Diavolo** Krabben, scharfe Peperoni, Champignons mit Tomaten-Sahnesoße

**Scaloppa Pizzaiola** Kapern, Oliven, Oregano, Knoblauch, scharfe Peperoni mit Tomatensoße

**Scaloppa ai Funghi** Champignons mit Tomaten-Sahnesoße

**Scaloppa alla Paesana** Zwiebeln, Paprika, Champignons mit Tomaten-Sahnesoße

**Scaloppa al Limone** Zitronen mit Weißweinssoße

**Scaloppa Saltimbocca alla Romana** Parmaschinken, Weißweinssoße mit Salbei

**Scaloppa alla Chef** Champignons, Schinken, Tomatensoße mit Käse überbacken

**Scaloppa alla Livornese** Kapern, Oliven, Knoblauch, Cherrytomaten mit Weißweinssoße

**Jägerschnitzel** Paniertes Schnitzel mit Jägersoße

## HÄHNCHENFLEISCH

**Pollo Dolce Vita** Krabben, Speck, Champignons, Paprika, scharfe Peperoni mit Tomaten-Sahnesoße

**Pollo alla Griglia** Hähnchenbrust vom Grill

**Pollo alla Livornese** Kapern, Oliven, Knoblauch, Cherrytomaten mit Weißweinssoße

**Pollo con Curry** Hausgemachte Currysoße mit Gemüse

Alle Fleischgerichte werden mit einem kleinen Salat und Fritten serviert.

# Cake

## ARGENTINISCHES RINDERFILET

**Filetto Dolce Vita** Krabben, Speck, Champignons, Paprika, scharfe Peperoni mit Tomaten-Sahnesoße

**Filetto alla Griglia** Kräuterbutter

**Filetto al Pepe** Grüner Pfeffer mit Tomaten-Sahnesoße

**Filetto alla Paesana** Zwiebeln, Paprika, Champignons mit Tomaten-Sahnesoße

**Filetto alla Campagnola** Weißwein- und Tomatensoße, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Cherrytomaten

**Filetto Gorgonzola** Feine Käsesoße aus Gorgonzola und Sahne

## ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

**Rumpsteak Dolce Vita** Krabben, Speck, Champignons, Paprika, scharfe Peperoni mit Tomaten-Sahnesoße

**Rumpsteak alla Griglia** Kräuterbutter

**Rumpsteak al Pepe** Grüner Pfeffer mit Tomaten-Sahnesoße

**Rumpsteak alla Paesana** Zwiebeln, Paprika, Champignons mit Tomaten-Sahnesoße

**Rumpsteak alla Campagnola** Weißwein- und Tomatensoße, Zwiebeln, Paprika, Champignons und Cherrytomaten

**Rumpsteak Gorgonzola** Feine Käsesoße aus Gorgonzola

**Bistecca Italiana Griglia** Schmetterlingsförmig aufgeschnittenes Rumpsteak mit Rucola, Parmesan und Crema Balsamico

Alle Fleischgerichte werden mit einem kleinen Salat und Fritten serviert.

# Pesce

## LACHS

**Salmone alla Griglia** Lachsfilet mit Salzkartoffeln

**Salmone con Vedura** Knoblauch, Salzkartoffeln, Gemüse mit Weißweinsauce

**Salmone ai Funghi** Champignons, Salzkartoffeln, Knoblauch mit Sahnesauce

**Salmone alla Livornese** Kapern, Oliven, Knoblauch, Salzkartoffeln, Cherrytomaten mit Weißweinsauce

## ZANDER

**Zander al Vino Bianco** Salzkartoffeln mit Weißweinsauce

**Zander alla Livornese** Kapern, Oliven, Knoblauch, Salzkartoffeln, Cherrytomaten mit Weißweinsauce

## GAMBAS

**Gamberoni Dolce Vita** Champignons, Oliven, Anis-Likör und Tomaten-Sahnesauce

**Gamberoni alla Griglia**

**Gamberoni al Pepe** Knoblauch, grüner Pfeffer mit Tomaten-Sahnesauce

**Gamberoni alla Livornese** Kapern, Oliven, Knoblauch, Cherrytomaten mit Weißweinsauce

## EXTRA BEILAGEN

**Kleiner gemischter Salat** Gemischter bunter Saisonsalat mit Mais, Karotten, Tomaten und Gurken

**Spinaci** Spinat mit Knoblauch

**Broccoli** Brokkoli mit Knoblauch

Alle Fischgerichte werden mit einem kleinen Salat serviert.

# Dolce

## KALTE NACHSPEISEN

**Tiramisu** Mascarpone-Creme, in Kaffee getränkte Löffelbiskuits und Kakaopulver

**Tartufo Classico** Halbgefrorene Schokoladencreme mit einem Zabaione-Kern, umhüllt von Kakao und Haselnuss-Stückchen

**Tartufo Nocciola** Cremige Haselnuss-Eiscreme mit einem Schokoladenkern, umhüllt von karamellisierten Haselnüssen und Baiserstückchen

**Tartufo Limoncello** Halbgefrorene Limonencreme mit einem Limonenkern, umhüllt von knusprigen Limonen-Baiserstückchen

**Semifreddo Torroncino** Halbgefrorenes Parfait mit zartschmelzender Nougat-Eiscreme und knackiger Haselnusshaube

**Panna Cotta** Puddingartig gekochte Sahne mit roter Grütze

**Crème brûlée** Vanillecreme mit karamellisierter Oberfläche

## KÄSE

**Gemischter Käse** Italienischer Blauschimmelkäse, italienischer Hartkäse und italienischer Weichkäse

**Gorgonzola** Italienischer Blauschimmelkäse

**Parmigiano** Italienischer Hartkäse

# Bevohnde

## SOFTGETRÄNKE

<b>Coca Cola</b>	0,2l	0,3l
<b>Coca Cola Light</b>	0,2l	0,3l
<b>Coca Cola Zero</b>	0,2l	0,3l
<b>Fanta</b>	0,2l	0,3l
<b>Sprite</b>	0,2l	0,3l
<b>Apfelschorle</b>	0,2l	0,3l
<b>Wasser Selters Classic</b>	0,25l	0,75l
<b>Wasser Acqua Panna</b>	0,25l	0,75l
<b>Wasser San Pellegrino</b>		0,75l
<b>Eistee Pfirsich</b>		0,33l
<b>Eistee Zitrone</b>		0,33l
<b>Red Bull</b>		0,2l

## SÄFTE

<b>Apfelsaft</b>	0,2l	0,3l
<b>Orangensaft</b>	0,2l	0,3l
<b>Bananensaft</b>	0,2l	0,3l
<b>Kirschsaff</b>	0,2l	0,3l
<b>KiBa</b>	0,2l	0,3l
<b>Orangina Original</b>		0,25l
<b>Orangina Rouge</b>		0,25l

# Bevande

## BIERE

<b>Gaffel Kölsch</b>	0,2l	0,3l
<b>Bitburger Pils</b>	0,2l	0,3l
<b>Bitburger Alkoholfrei</b>		0,33l
<b>Bitburger Radler Alkoholfrei</b>		0,33l
<b>Erdinger Weißbier</b>		0,5l
<b>Erdinger Weißbier Alkoholfrei</b>		0,5l
<b>Fassbrause Zitrone Alkoholfrei</b>		0,33l
<b>Fassbrause Apfel Alkoholfrei</b>		0,33l
<b>Malzbier</b>	0,2l	0,3l

## WARMER GETRÄNKE

**Kaffee**

**Espresso**

**Espresso Macchiato**

**Cappuccino**

**Milchkaffee**

**Latte Macchiato**

**Latte Macchiato mit Sirup** (verschiedene Geschmacksrichtungen)

**Kakao**

**Kakao mit Sahne**

**Tee** (verschiedene Sorten)

# Bevande

## SPIRITUOSEN

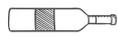
<b>Ramazotti</b>	4cl
<b>Averna</b>	4cl
<b>Sambuca, Classic</b>	2cl
<b>Sambuca, Black</b>	2cl
<b>Baileys</b>	2cl
<b>Amaretto</b>	2cl
<b>Malteser</b>	2cl
<b>Jägermeister</b>	2cl
<b>Vecchio Amaro del Capo</b>	2cl
<b>Wodka</b>	2cl
<b>Limoncello</b>	2cl
<b>Vecchia Romagna</b>	2cl
<b>Grappa Amarone</b>	2cl

## APERITIF

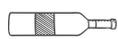
<b>Aperol Spritz</b>	0,2l
<b>Ramazotti Rosato</b>	0,2l
<b>Hugo</b>	0,2l
<b>Bitterino Orange</b>	0,2l
<b>Campari Soda</b>	0,2l
<b>Campari Orange</b>	0,2l
<b>Prosecco Extra Dry</b>	0,1l 0,75l

# Vino

## SPIRITUOSEN

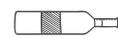
-  **Pinot Grigio DOC – Casa Lunardi**
-  **“Flora” Roero Arneis DOCG – Marco Bonfante**
-  **Chardonnay DOC – St. Michael-Eppan**
-  **Lugana DOC – Aldegheri**
  
-  **Rosato – Augusto**
  
-  **Montepulciano d’Abruzzo – Veritas Veritate**
-  **Primitivo del Salento – Vigneti del Salento**

## FLASCHENWEINE 0,75L SÜDTIROL

-  **Pinot Grigio DOC – St. Michael-Eppan**

## LOMBARDEI

-  **“I Frati” Lugana DOC – Cà dei Frati**
-  **“Rosa dei Frati” Riviera del Garda Classico DOC – Cà dei Frati**
-  **Ronchedone – Cà dei Frati**

-  **Weißwein**
-  **Roséwein**
-  **Rotwein**

# Vino

## VENETIEN

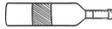
 **“Valpolicella” Classico Superiore DOC – Zenato**

## PIEMONTE

 **“Imma” Nebbiolo Langhe DOC – Marco Bonfante**

 **“Perste” Roero Arneis DOCG – Marco Bonfante**

## ABRUZZEN

 **Trebbiano d’Abruzzo – Agriverde**

 **Cerasuolo d’Abruzzo – Agriverde**

 **Montepulciano d’Abruzzo – Agriverde**

## APULIEN

 **Primitivo di Manduria DOP – Vigneti del Salento**

## SIZILIEN

 **“Kebrilla” Grillo Sicilia DOC – Cantine Fina**

 **“Miral” Nero d’Avola Sicilia DOC – Cantine Fina**

 **Weißwein**

 **Roséwein**

 **Rotwein**