

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

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

SÄFTE

Apfelsaft	0,2l	0,3l
Orangensaft	0,2l	0,3l
Bananensaft	0,2l	0,3l
Kirschsafft	0,2l	0,3l
KiBa	0,2l	0,3l
Orangina Original		0,25l
Orangina Rouge		0,25l

Bevande

BIERE

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





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

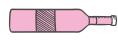
APERITIF



Aperol Spritz	0,2l
Ramazotti Rosato	0,2l
Hugo	0,2l
Bitterino Orange	0,2l
Campari Soda	0,2l
Campari Orange	0,2l
Prosecco Extra Dry	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**