

LA DOLCE VITA

PIZZERIA RISTORANTE



Herzlich willkommen im Restaurant LA DOLCE VITA.

Lassen Sie sich bei einem guten Getränk und frisch zubereiteten, original italienischen Essen in einen kleinen Italienurlaub mitten im Huma Eleven entführen.

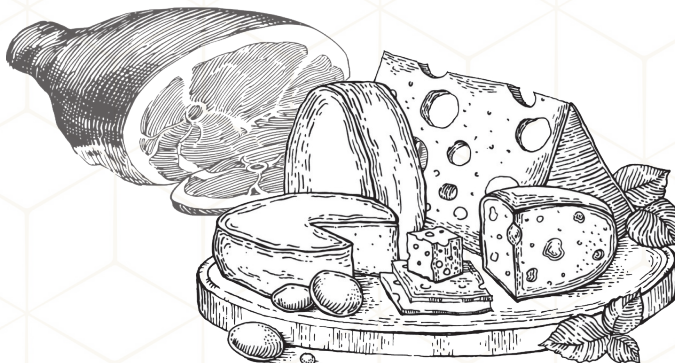
Wir wünschen guten Appetit und eine Wundervolle Zeit bei uns.

Andrea Zanetti, Amedeo Zanetti, Marino De Robertis &
das gesamte Team LA DOLCE VITA

ANTIPASTI

Vorspeisen

Sauté di cozze e vongole al vino bianco ^{AGR} Venus- und Miesmuschelsauté in Weißweinsauce	16,90
Carpaccio del Trentino con rucola e grana ^{AGO} Rindercarpaccio aus "Carne Salada" mit Rucola und Grana	15,90
Tatar di Salmone marinato con alga wakame e salsa teriyaki ^{DO} Mariniertes Lachstatar mit Wakame Seetang und Teriyaki Sauce	15,90
Vitello tonnato „sous-vide“ e polvere di caffè ^{GOD} Hachdünnes Kalbsfleisch „Sous-Vide“ mit Thunfischsauce und Kaffeepulver	15,90
Caprese di bufala con datterini e pesto al basilico ^{OGH} Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto	13,90
Antipasto La Dolce Vita ^{OG} Variation aus italienischen Wurstwaren Spezialitäten sowie Rindercarpaccio aus „Carne Salada“. Pecorino Käse, Grana Padano und Fior di Latte	21,50



ZUPPE

Suppen

Crema di pomodoro ^{OG}
Tomatensuppe

6,90

Zuppa del giorno
Tagessuppe

6,90

INSALATE

Salate

Insalata "La Dolce Vita" ^{GOH}

Blattsalat mit San Daniele Rohschinken, Nüsse, Grana, schwarze Trüffel-Creme

16,90

Insalata Salmone ^{DO}

Gemischter Salat mit mariniertem Lachs

16,20

Insalata Vegana ^{FMO}

Edelmixsalat, Cocktailtomaten, Karotten, Apfel, Wald,- und Erdbeeren, Sprossen, Balsamico-Erdbeer-Dressing

15,90

Insalata Tonno ^{DO}

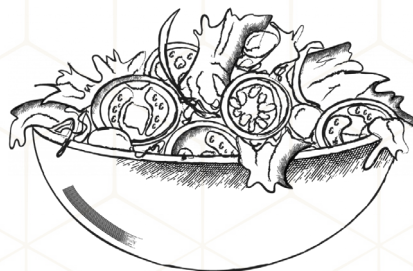
Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Kapern und Zwiebeln aus Tropea

16,20

Insalata di Pollo ^{GOL}

Blattsalat, Rucola, gegrillte Hünereisen, Sellerie, Cherrytomaten, Grana

16,20



PASTA

Italienische Nudelgerichte mit Pasta von La Laterna und Columbro

Tagliatelle fatte in casa al Salmone ^{ACDG} Hausgemachte Tagliatelle mit frischem Lachs, Zwiebel, Tomate, Obers, Petersilie	15,90
Spaghetti Saporosi ^{ACOB RD} Spaghetti mit Wildgarnelen, Knoblauch, Petersilie, Chilli und Tomate	16,50
Garganelli fatti in casa all` Arrabiata ^{ACO} Hausgemachte Garganelli mit Tomatensauce, Chilli und Knoblauch	14,50
Spaghetti alla Carbonara ^{ACG} Spaghetti mit Ei, Guanciale Speck, Grana und Pecorino Käse	13,90
Tagliatelle fatte in casa con ragù alla bolognese ^{AC} Hausgemachte Tagliatelle mit Fleischragout	13,90
Spaghetti ai Frutti di Mare ^{ACDBRD} Spaghetti mit Meeresfrüchte, Petersilie, Tomate und Knoblauch	17,90
Gnocchi fatti in casa alla sorrentina ^{ACG} Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum	14,90
Lasagna della casa ^{ACG} Hausgemachte Lasagne mit Fleischragout	14,90



SECONDI PIATTI

Hauptspeisen

Tagliata di Vitello, Salsa Chimichurri, Patate al Rosmarino Tranchiertes Kalbssteak vom Höllerschmid Salsa Chimichurri, Rosmarinkartoffeln	22,90
Petto di Pollo alla griglia con verdure di stagione Gegrillte Hühnerbrust mit saisonalem Gemüse	19,50
Salmone alla griglia, salsa ponzu, e verdure di stagione ^D Gegrilltes Lachsfilet mit Ponzu Sauce und saisonalem Gemüse	21,90
Filetto di branzino alla mugnaia con purè di patate ^{D O G} Wolfsbarschfilet nach Mugnaia Art mit Weißwein, Butter, Zitrone, Petersilie sowie Kartoffelpüree	21,90
Saltimbocca alla Romana con purè di patate ^{O G} Kalbschnitzel mit Salbei, Prosciutto San Daniele, Butter sowie Kartoffelpüree	21,90



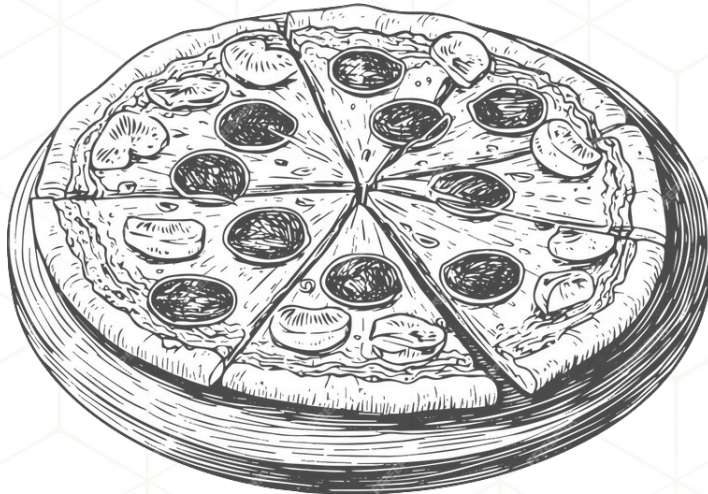
PIZZERIA

Wenn etwas kunstvoll und mit Liebe angerichtet wird, höchste Qualitätsprodukte und ausgewählte Zutaten verwendet werden, kann selbst Pizza ein Gourmeterlebnis werden, welches Sie nur selten finden.

In Italien ist Pizza ein wahres Ritual und steht weltweit als italienisches Nationalsymbol.

Diese festliche Scheibe aus Teig, rot gekleidet, ist mehr als eine ideale Mischung aus Wasser und Mehl, sie fasziniert durch ihre Farbenfroheit und den Duft der an Italien erinnert.

Wir verwenden einen, über mehrere Tage, ausgereiften Teig, bestückt mit der originalen Madre Hefe, handgemacht sowie mit geübter Fähigkeit und langjähriger Erfahrung zubereitet.



IMPASTO

Teige

Jede Pizza kann auf Wunsch mit Kamut oder Vollkornteig zubereitet werden.
Wählen Sie auch aus unseren verschiedenen Teigsorten:

	Im Preis integriert
Klassischer Teig	
Alt römischer Kamut Urweizen	3,70
Gesunder Vollkorn	2,90



FOCACCIA

Fluffiges Pizzabrot, perfekt zum Teilen als Vorspeise

Classica ^{AGO} Olivenöl, Rosmarin	7,80
Campana ^{AGO} Büffelmozzarella, Datterini, Basilikum, Oliven	12,90
Desenzano ^{AGO} Rindercarpaccio aus „Carne Salada“, Rucola, Grana, Zitrone, Pfeffer	14,30
Friuli ^{AO} Prosciutto San Daniele, Rosmarin, Rucola, Olivenöl	14,30
Salmone ^{ADO} Marinierter Lachs, Rucola, Rosa Pfeffer	14,90

PIZZE CLASSICHE

Klassische Pizzen

Diavola ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami	13,30
Calabrese ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zwiebeln aus Tropea, scharfe Salami, Nduja, scharfe Pfefferoni	15,50
Milano ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Mailänder Salami	13,30
Capricciosa ^{ADGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Artischocken, Pilzen, Sardellen	15,20
Comunale ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Mais, Speck, Zwiebeln aus Tropea, Paprika	14,90
San Daniele ^{AGO} Tomaten, Büffelmozzarella, Prosciutto San Daniele	15,90
Boscaiola ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Pilze	13,90
Carbonara ^{ACGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Speck, Ei, Grana	14,30



PIZZE VEGETARIANE

Vegetarische Pizzen

Margherita ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum	11,20
Napoletana ^{AGO} Tomaten, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum	13,90
Quattro Formaggi ^{AGO} Mozzarella Fior di Latte, Grana, Asiago, Gorgonzola	14,50
Ortolana ^{AGO} Mozzarella Fior di Latte, Tomaten, gegrilltes Gemüse	14,20
Spinaci ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, frischer Baby-Spinat, Grana, Knoblauch	13,90
Sole Mio ^{AGHO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikumpesto, getrocknete Sonnentomaten, Rucola	14,90

PIZZE VEGANE

Vegane Pizzen

Vegana Campagnola ^{AGO} Tomaten, gegrilltes Gemüse, Zwiebeln aus Tropea, Basilikumpesto	13,90
Vegana Marinara ^{AGO} Tomaten, Oregan, Knoblauch	9,90

PIZZE SPECIALI

Pizzaspezialitäten

La Dolce Vita ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto San Daniele, Trüffelcreme, Steinpilze , Rucola, Grana	16,90
Stefano ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto San Daniele, Rucola	15,90
Italiana ^{AGHO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto San Daniele, Tiroler Speck, Rindercarpaccio aus „Carne Salada“, Kirschtomaten, Mailänder Salami, Rucola	17,30
Riva del Garda ^{AGO} Büffelmozzarella, Rindercarpaccio aus „Carne Salada“, Cocktailtomaten, Rucola, Grana	16,90
Montanara ^{AGO} Büffelmozzarella, Rucola, Rindercarpaccio aus „Carne Salada“, Steinpilze, Grana	16,90
La Saporita ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Gorgonzola	14,90
Parmigiana ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte, Melanzani, Basilikum, Grana	14,90
Contadina ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte, Spinat, Guanciale Speck, Ricotta	14,90
Giotto ^{AGO} Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte, Grana, Tiroler Speck, Steinpilze, Rucola	15,90

PIZZE DI MARE

Pizzen mit Fisch und Meeresfrüchte

Frutti di Mare ^{ABDGOR} Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie	17,90
Tropea ^{AGDO} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zwiebeln aus Tropea, Thunfish, Oliven	14,50
Siciliana ^{AGDOR} Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Oliven, Kapern, Cocktailtoamten, Oregano	14,50
Fiume ^{AGDO} Marinierter Lachs, Mozzarella Fior di Latte, Oliven, Zwiebeln aus Tropea, Rosa Pfeffer, Kartoffeln	16,50
Napoli ^{AGDO} Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	13,50

PIZZE CALZONE

Calzone Pizzen

Calzone Classico ^{AGO} Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze	14,20
Calzone Piccante ^{AGO} Tomaten, Mozzarella, Ricotta, scharfe Salami	15,50

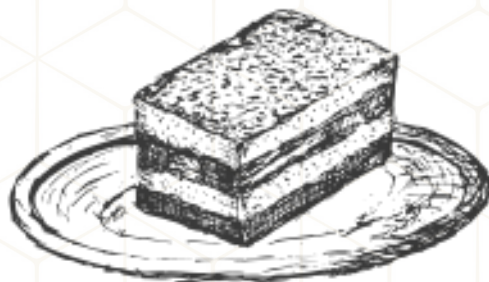
PIZZA BAMBINI

Pizzen für Kinder

Baby Margherita ^{AG O} Tomaten, Mozzarella	9,20
Baby Prosciutto ^{AG O} Tomaten, Mozzarella, Schinken	9,80
Baby Salami ^{AG O} Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami	9,80

DESSERTS

Tiramisu Classico ^{AC G}	6,30
Panna Cotta ^G	6,30
Tortino caldo al cuore di cioccolato ^{AG HC} Schokoladentörtchen mit flüssigem Herz	7,50
Torta alla mandorle ^{HC (Glutenfrei)} Hausgemachte Mandeltorte	6,50



CAFFETTERIA



Die erste Tasse Varesina Caffè wurde im Jahr 1919
in der Altstadt von Varese serviert.

Sanft nahm das Aroma die umliegenden Strassen in Besitz
und zog so über viele Jahre hinweg die Aufmerksamkeit der Anwohner auf sich.

Seit der Eröffnung sind viele Jahre vergangen,
aber die Begeisterung über die kostbaren Zutaten,
die der Beginn der Geschichte und der Antrieb für
die Erfolge der Rösterei waren, sind der Zeit nicht gewichen.
Nur die besten Kaffeebohnen von Plantagen in Mittel- und Südamerika
werden zu Varesina Caffè!

Ristretto	2,90
Espresso	2,90
Espresso macchiato ^G mit Milchschaum	3,10
Espresso corretto ^o mit Grappa oder Sambuca	5,90
Caffè lungo ^G mit Espresso heißem Wasser	3,60
Cappuccino ^G mit Milchschaum	4,20
Latte macchiato ^G Milchkaffee	4,70
Caffé doppio Doppelter Espresso	4,90
Caffé doppio macchiato ^G Doppelter Espresso mit Milchschaum	5,30
Ciocolata calda ^G Heiße Schokolade mit Schlagobers	4,50

APERITIF

Prosecco °	4,80
Bellini ° Prosecco, Pfirsichmark	5,90
Hugo ° Minze, Soda, Hollunder	5,90
Aperol Spritz ° 4cl Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	6,30
Campari Soda 4cl Campari, Soda, Orangenscheibe	5,30
Campari Orange 4cl Campari, frischgepresster Orangensaft, Orangenscheibe	6,30
Prosecco „La Dolce Vita“ ° Prosecco, Limone Tosolini, Minze	6,90

BIER

Peroni ^A Italienisches Bier	0,3l 0,5l	4,30 5,70
Die Weiße ^A Salzburger Weizenbier	0,5l	5,90
SIGL's Radler ^A Zitrusradler von Trumer Privatbrauerei	0,5l	5,40
Peroni 0,0% ^A Alkoholfreies Bier	0,33l	5,20



WEISSWEIN

Pinot Grigio °
DOC, aus Friuli, Pighin

1/8l
Flasche 5,30
31,00

Chardonnay °
DOC, aus Puglia, Tormaresca

1/8l
Flasche 4,90
29,00

Grüner Veltliner °
Domäne Wachau

1/8l 3,90

ROTWEIN

Merlot °
DOC aus Friuli, Pighin

1/8l
Flasche 5,10
30,00

Valpolicella °
DOC aus Veneto, Allegrini

1/8l
Flasche 6,10
35,00

Lambrusco °
Cavicchioli aus Emilia

1/8l
Flasche 4,80
26,00



ALKOHOLFREI

Coca Cola / Zero	0,33l	4,10
Coca Zero	0,33l	4,10
Almdudler	0,33l	4,10
Ice Tea Peach	0,33l	4,10
Ice Tea Lemon	0,33l	4,10
Tonic Water	0,33l	4,10
Italienische Limonaden Orange / Zitrone	0,28l	4,10
Red Bull	0,25l	4,90



FRUCHTSÄFTE

Apfel, Orange, Marille, Pfirsich, Johannisbeere		
Pur	0,2l	3,80
Gespritzt	0,33l	4,20
Gespritzt	0,50l	5,20

WASSER & SODA

Soda Himbeer/ Holunder/ Zitronen	0,33l	3,30
	0,5l	4,00
San Pellegrino	0,25l	3,50
mildes Mineralwasser aus Italien	0,75l	7,20
Acqua Panna	0,25l	3,50
stilles Mineralwasser aus Italien	0,75l	7,20

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Havana 7 Años ^A	4cl	7,50
+ Coca Cola	0,33l	11,00
Bombay Sapphire ^A	4cl	6,50
+Tonic Water	0,33l	10,00
42 Below Vodka Vodka ^A	4cl	6,50
+Orange	0,2l	9,50
+Red Bull	0,25l	11,00
Jack Daniel`s ^A	4cl	7,50
+Coca Cola	0,33l	11,00

DIGESTIF & LIQUOR

Averna ^o	4cl	5,90
Ramazzotti ^o	4cl	5,90
Sambuca Molinari ^o	4cl	5,90
Amaretto Disaronno ^o	4cl	5,90
Baileys ^o	4cl	5,90
Limocello Tosolini ^o	4cl	5,90
Amaro Tosolini ^o	4cl	5,90
Amaretto Tosolini ^o	4cl	5,90
Liquore Fragole ^o	4cl	5,90

GRAPPA

Vite D'Oro ^o	4cl	6,50
Distilleria Tosolini 40%		
Most Barrique` Cuvee ^o	4cl	7,50
Distilleria Tosolini 40%		





Federico Fellini

EU Allergene:

glutenhaltiges Getreide	A	Schalenfrüchte	H
Krebstiere	B	Sellerie	L
Ei	C	Senf	M
Fisch	D	Sesam	N
Erdnuss	E	Sulfite	O
Soja	F	Lupinen	P
Milch oder Laktose	G	Weichtiere	R

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.