

Dolce Vita

RESTAURANT - BRASSERIE

MENU

GASTRONOMICO

37€⁵⁰

- Prosciutto crudo di Parma e mozzarella**
o Burrata, coulis di pomodorini all'arancia *
pesto, granella di pistacchio e focaccia
o Tegamino del pescatore al Martini dry *

- Girasole d'ossobuco e crema di zafferano ***
o Calamarata IGP pasta di Gragnano mare e monti *
Noci di capesante, gamberetti e porcini
o Fritto Misto di pesce *
o Entrecôte Black Angus grigliata nature o con salsa *
Patate fritte e piccola insalatina verde
o Grigliata di mare e riso Venere * (+3€)
Branzino, capesante, polpo e salsa al burro con yuzu e mandarino

Dessert a scelta

MEDITERRANEO

32€⁵⁰

- Gamberi croccanti Panko ***
al chutney di mango
o Insalata Caprese
o Prosciutto crudo di Parma e mozzarella

- Gnocchi BIO al gorgonzola o al pesto ***
o Cæsar salad a scelta *
o Tagliatelle alla "bolognese" tradizionale *
o Cotoletta di pollo alla milanese * (+3€)
Patate fritte, verdure in pastella e insalatina

- Coppa di gelato (3 gusti) ***
o Insalata di frutta allo sciroppo di verbena con gelato alla vaniglia
o Tiramisù

Menu Bambino

15€⁵⁰

Bambini fino a 11 anni

- Un piatto di pasta al pomodoro**
o Cotoletta di pollo alla milanese *
o Nuggets di pollo *
Contorno : patatine fritte o insalatina

Dessert a scelta

Succo di frutta 20 cl, Soft drink 33 cl o Acqua minerale 50 cl

e la sorpresa del Comandante!

L'APERITIVO

APERITIVI

Flûte di Prosecco 15 cl	6,90€
Kir classico - Vino bianco e liquore di ribes nero 15 cl	7,10€
Kir italiano - Spumante e liquore di ribes nero 15 cl	7,50€
Aperol Spritz 25 cl	9,00€

DA STUZZICARE

Olive ascolane con salsa arrabbiata o tartara	5,50€
---	-------

Le nostre ricette di stagione

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di bufala DOP	14,90€
Tegamino del pescatore al Martini dry * Capesante, gamberi e cabillaud da pesca sostenibile	15,80€

INSALATONE

Poke Bowl al salmone gravlax * Riso boulgour e quinoa, salmone gravlax, melograno, edamame, ananas, cetriolo, cipolle rosse in agrodolce e salsa yogurt aromatizzata all'aneto e lime	19,80€
--	--------

PRIMI PIATTI

Girasole d'ossobuco e crema di zafferano *	17,90€
Calamarata IGP Pasta di Gragnano mare e monti * Noci di capesante, gamberetti e porcini	21,00€
Risotto al Prosecco e foie gras *	25,90€

SECONDI DI CARNE

Guancia di vitello al Marsala * Purea di patate e zucca, ricotta e olio d'oliva	26,30€
Filetto di manzo con spugnole * Beignets di patate e salsa di spugnole cremosa	35,00€

PESCE & CROSTACEI

Trancio di cabillaud da pesca sostenibile * Crema di edamame allo zenzero e fili di patate croccanti	22,40€
Grigliata di mare e riso Venere, salsa al burro con yuzu e mandarino * Branzino, capesante e polpo serviti su riso Venere	30,00€

DOLCI

Crema catalana al caramello salato	8,50€
Babà al rum ai profumi autunnali *	9,00€
Pavlova al cioccolato	9,50€

LA CARTA

ANTIPASTI PER DUE

Antipasti italiani * Prosciutto crudo di Parma, mortadella, coppa, speck, mozzarella di Bufala, carciofi sott'olio, olive verdi, peperoni ripieni alle acciughe e focaccia	17,70€
Fritto misto di mare * Frittura mista di gamberi, pesce, calamari e verdure in pastella servita con una salsa alle erbe e frutto della passione	19,90€

ANTIPASTI

Gamberi croccanti Panko al chutney di mango *	10,90€
Burrata, coulis di pomodorini all'arancia * pesto, granella di pistacchio e focaccia	13,20€

INSALATONE

Cæsar salad alle code di gamberi croccanti * Gamberi impanati e fritti, focaccia, scaglie di grana padano, fiori di capperi e salsa Cæsar	16,30€
Insalata con formaggio caprino croccante * Formaggio di capra croccante impanato con panko, cipolla in agrodolce, listarelle di prosciutto crudo marinato, pomodorini canditi e semi di chia	17,50€
Cæsar di pollo Dolce Vita * Bocconcini di pollo impanati, focaccia, scaglie di grana padano, fiori di capperi e salsa Cæsar	18,90€

PRIMI PIATTI

Gnocchi BIO al gorgonzola o al pesto * Tagliatelle alla bolognese * Ricetta tradizionale con carne, prosciutto crudo e Chianti	15,20€
Linguine all'aragosta *	16,80€
	32,00€

SECONDI DI CARNE

Cotoletta di pollo alla milanese * Patate fritte, fiori di zucchini in pastella e insalatina	24,90€
Entrecôte Black Angus * Salsa a scelta tra gorgonzola o pepe nero Patate fritte e piccola insalatina verde	27,50€

PESCE & CROSTACEI

Fritto Misto di pesce * Gamberone, calamari, branzino, acciughe, gamberi, verdure in pastella e la nostra salsa alle erbe e frutto della passione	25,90€
--	--------

VINI

VINI BIANCHI

	Calice 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corsica			
Patrimonio AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	-	23,50€*	33,50€
Patrimonio AOP - Clos Teddi o Gentile BIO	6,90€	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée o Grande Expression	-	-	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	-	-	38,00€

Borgogna

Chablis AOC - Albert Bichot	-	16,20€	34,60€
-----------------------------	---	--------	--------

Alto Adige – Toscana – Sicilia – Sardegna

Südtirol DOC - Joseph Gewüztraminer - J. Hofstätter		17,50€	32,90€
Eco di mare IGT - Tenuta Argentiera	6,50€	-	26,70€
Sicilia DOC - Grillo SurSur - Donnafugata	-	15,00€	27,00€
Vermentino di Gallura DOCG - Atlantis (*50 cl)	-	15,80€*	23,00€

VINI ROSATI

	Calice 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corsica			
Patrimonio AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	-	22,50€*	31,50€
Patrimonio AOP - Clos Teddi o Gentile BIO	-	14,90€	28,90€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	-	-	30,00€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée o Grande Expression	-	-	35,90€

Var – Toscana

Côtes de Provence AOC - La Borie - Gauthier	6,50€	12,90€	25,00€
I Pianali IGT - Tenuta Argentiera	-	-	26,70€

VINI ROSSI

	Calice 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corsica			
Patrimonio AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	-	23,00€*	32,50€
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	-	-	25,30€
Patrimonio AOP - Clos Teddi o Gentile BIO	-	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Expression o Grande Cuvée	-	-	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	-	-	38,00€

Rhône

Brouilly AOC - Roche Rose - Albert Bichot	6,50€	14,00€	25,70€
---	-------	--------	--------

Alto Adige – Piemonte – Veneto

Südtirol DOC - Pinot nero - Riserva Mazon - J. Hofstätter			60,00€
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti BIO	6,50€	14,90€	28,00€
Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino	-	16,20€	32,40€
Barolo DOCG - Roncaglie - Chionetti	-	25,00€	49,00€
Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato	-	15,00€	28,50€

Toscana – Sicilia

Brunello di Montalcino DOCG - M. de Frescobaldi	-	28,00€	58,00€
Chianti DOCG - Castiglioni - M. de Frescobaldi	6,00€	13,00€	23,00€
Nero d'Avola DOC - Sherazade - Donnafugata	-	15,00€	27,00€

CHAMPAGNES & BOLLICINE

Champagne Moët & Chandon 75 cl	75,00€
Laurent-Perrier 75 cl	70,00€
Champagne Moët & Chandon 37,5 cl	39,90€
Champagne Dom Pérignon 75 cl	270,00€
Prosecco Canevel 75 cl	30,00€

Dolce Vita
RESTAURANT - BRASSERIE

LE BEVANDE

ACQUA MINERALE

Acqua minerale naturale Zilia 1 l	5,50€
Acqua minerale naturale St George 1 l	5,50€
Acqua minerale naturale Panna 75 cl	5,00€
Acqua minerale gasata Orezza 1 l	5,50€
Acqua minerale gasata San Pellegrino 75 cl	5,00€

BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA

Coca-Cola, Fanta, Sprite 33 cl	3,80€
Succhi di frutta Pago 20 cl	3,60€

BIRRE

Heineken 33 cl	5,00€
Pietra 33cl	5,80€
Paolina (bianca) 33cl	5,50€
Kiara 33cl	5,50€
Ribella Ribella (bionda) 33cl	5,90€

DIGESTIVI

Dolce 5 cl	6,50€
Sambuca, Myrthe, Get 27	
Vita 5 cl	6,90€
Grappa, Muscat San Quilico, Ballantine's 5 ans, Cognac	
Rhum Diplomatico 5 cl	9,50€

CAFFÈ & BEVANDE CALDE

Caffè espresso	3,00€
Cappuccino	3,50€
The e infusioni	3,50€
Café gourmand	8,90€
Mousse al cioccolato, panna cotta, macaron e canistrelli*	

I DOLCI

FORMAGGI & DOLCI

Piatto di formaggi assortiti	8,80€
Coppa di gelato (3 gusti a scelta) *	6,80€
Ananas caramellato e ricotta al lime *	7,50€
Panna cotta al cocco e coulis di mango *	7,90€
Tarte tatin e gelato alla vaniglia *	8,00€
Insalata di frutta fresca allo sciroppo di verbena e gelato alla vaniglia	8,50€
Tiramisù	8,80€
Coppa di gelato artigianale (Corsica) * - 3 gusti a scelta: Vaniglia canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arboise, praline nuciola, clementine corse **José Salge, Maestro gelatiere a Saint-Florent.	9,50€
Café gourmand	8,90€
Mousse al cioccolato, panna cotta, macaron e canistrelli*	

DOLCI DI STAGIONE

Crema catalana al caramello salato	8,50€
Babà al rum ai profumi autunnali *	9,00€
Pavlova al cioccolato	9,50€

Limoncello frappé <i>per accompagnare il vostro dessert!</i>	6,00€
---	-------