

# 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

<b>Sauté di cozze e vongole</b> <sup>A G</sup>	15,50
Venus- und Miesmuschelsauté in Weißweinsauce und Cocktailtomaten	
<b>Carpaccio del Trentino</b> <sup>A G O</sup>	14,90
Rindercarpaccio aus "Carne Salada" mit Rucola und Grana	
<b>Carpaccio di Salmone marinato</b> <sup>D O</sup>	14,90
Mariniertes Lachscarpaccio, Rucola und Zwiebel aus Tropea	
<b>Bufala con San Daniele</b> <sup>G O</sup>	15,50
Büffelmozzarella mit San Daniele Prosciutto	
<b>Antipasto vegano di stagione</b> <sup>A H</sup>	14,50
Saisonale vegane Vorspeise	
<b>Caprese Classica</b> <sup>O G</sup>	13,50
Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum Dressing	
<b>Antipasto La Dolce Vita</b> <sup>O G</sup>	19,90
Gemischte Antipasti aus italienischen Wurstwaren sowie Gemüse und Käse	

# ZUPPE

Suppen

<b>Crema di pomodoro</b> <sup>O</sup>	6,80
Tomatensuppe	
<b>Zuppa del giorno</b>	6,80
Tagessuppe	

# INSALATE

Salate

<b>Insalata "La Dolce Vita"</b> <sup>G O</sup>	14,90
Blattsalat mit San Daniele Rohschinken, Nüsse, Grana, schwarze Trüffel-Creme	
<b>Insalata Salmone</b> <sup>D O</sup>	14,90
Gemischter Salat mit mariniertem Lachs	
<b>Insalata Vegana</b> <sup>F M O</sup>	13,90
Vogelsalat, Artischocken, Cherrytomaten	
<b>Insalata Tonno</b> <sup>D O</sup>	14,90
Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Kapern und Zwiebeln aus Tropea	
<b>Insalata di Pollo</b> <sup>G O</sup>	14,90
Blattsalat, Rucola, gegrillte Hünereisenstreifen, Sellerie, Cherrytomaten, Grana	

# PASTA

Italienische Nudelgerichte mit Pasta von La Laterna und Columbro

<b>Tagliatelle al Salmone</b> <sup>A C D</sup>	14,90
Tagliolini mit frischem Lachs	
<b>Linguine Costa Ionio</b> <sup>A C O</sup>	15,90
Linguine mit Wildgarnelen und Cocktail-Tomaten	
<b>Penne Napoletana</b> <sup>A C O</sup>	13,90
Penne mit Tomaten, Melanzani, Büffelmozzarella und Basilikumpesto	
<b>Penne Arrabbiata</b> <sup>A C</sup>	12,90
Penne mit Tomatensauce, Chilli und Knoblauch	

<b>Spaghetti Carbonara</b> <sup>A C G</sup>	12,90
Spaghetti mit Ei, Guanciale Speck, Grana und Pecorino Käse	
<b>Tagliatelle Bolognese</b> <sup>A C</sup>	12,90
mit Fleischsauce	
<b>Spaghetti Frutti di Mare</b> <sup>A C D</sup>	16,50
mit Meeresfrüchte	
<b>Linguine cozze e vongole</b> <sup>A C G</sup>	16,50
Linguine mit Venus- und Miesmuscheln	
<b>Lasagna della casa</b> <sup>A C</sup>	13,90
Hausgemachte Lasagne mit Fleischsauce	

## SECONDI PIATTI

Hauptspeisen

<b>Tagliata di Manzo dry-aged, Rucola, Grana, Patate al Rosmarino</b>	25,90
Tranchiertes dry-aged Hüftsteak Höllerschmid, Rucola, Grana, Rosmarinkartoffeln	
<b>Petto di Pollo alla Griglia con Patate al Rosmarino</b>	18,50
gegrillte Hühnerbrust, Rosmarinkartoffeln	
<b>Salmone al pepe rosa con Verdure alla griglia</b> <sup>D</sup>	21,00
Lachs mit rosa Pfeffersauce, gegrilltes Gemüse	
<b>Filetto di branzino all' acqua pazza con Verdure alla griglia</b> <sup>D</sup>	21,00
Wolfsbarschfilet nach süditalienischer Art, gegrilltes Gemüse	
<b>Zuppa di Pesce e Crostini</b> <sup>D</sup>	23,90
Fischsuppe mit Croutons	
<b>Scaloppina al vino bianco e limone con Patate al Rosmarino</b> <sup>O</sup>	21,00
Kalbschnitzel mit Weißwein-Zitronensauce, Rosmarinkartoffeln	



# 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:

Klassischer Teig	Im Preis integriert
Alt römischer Kamut Urweizen	3,50
Gesunder Vollkorn	2,80

# FOCACCIA

Fluffiges Pizzabrot, perfekt zum Teilen als Vorspeise

<b>Classica</b> <sup>AGOP</sup> Olivenöl, Rosmarin	7,80
<b>Campana</b> <sup>AGOP</sup> Büffelmozzarella, Datterini, Basilikum, Oliven	12,50
<b>Desenzano</b> <sup>AGOP</sup> Carne Salada, Rucola, Grana, Zitrone, Pfeffer	13,90
<b>Friuli</b> <sup>AOP</sup> San Daniele Rohschinken, Rosmarin, Rucola, Olivenöl	13,90
<b>Salmone</b> <sup>ADOP</sup> Zitrus marinierter Lachs, Rucola, Rosa Pfeffer	13,90



# PIZZE SPECIALI

Pizzaspezialitäten

<b>La Dolce Vita</b> <sup>AGOP</sup>	16,30
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, San Daniele Rohschinken ,Trüffelcreme, Steinpilze , Rucola, Grana	
<b>Stefano</b> <sup>AGOP</sup>	15,30
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, San Daniele Rohschinken, Rucola	
<b>Italiana</b> <sup>AGHOP</sup>	16,80
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, San Daniele Rohschinken, Tiroler Speck, Carpaccio di Carne Salada, Kirschtomaten, Mailänder Salami, Rucola	
<b>Riva del Garda</b> <sup>AGOP</sup>	16,30
Büffelmozzarella, Carpaccio di Carne Salada, Cocktailtomaten, Rucola, Grana	
<b>Montanara</b> <sup>AGOP</sup>	16,00
Büffelmozzarella, Rucola, Carpaccio di Carne Salada, Steinpilze, Grana	
<b>La Saporita</b> <sup>AGOP</sup>	14,30
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Gorgonzolakäse	
<b>Parmigiana</b> <sup>AGOP</sup>	14,30
Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte, Obergine, Basilikum, Grana	
<b>Contadina</b> <sup>AGOP</sup>	14,30
Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte, Spinat, Guanciaie Speck, Ricotta	
<b>Giotto</b> <sup>AGOP</sup>	15,30
Tomaten, Mozzarella, Grana, Tiroler Speck, Steinpilze, Rucola	

# PIZZE CLASSICHE

Klassische Pizzen

<b>Margherita</b> <sup>AGOP</sup>	10,80
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum	
<b>Napoletana</b> <sup>AGOP</sup>	13,20
Tomaten, Büffelmozzarella, Cocktailtomaten, Basilikum	
<b>Quattro Formaggi</b> <sup>AGOP</sup>	13,70
Mozzarella Fior di Latte, Grana, Asiago, Gorgonzolakäse	
<b>Ortolana</b> <sup>AGOP</sup>	13,70
Mozzarella Fior di Latte, Tomaten, gegrilltes Gemüse	
<b>Spinaci</b> <sup>AGOP</sup>	13,50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, frischer Baby-Spinat, Grana, Knoblauch	
<b>Sole Mio</b> <sup>AGHOP</sup>	14,50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikumpesto, getrocknete Sonnentomaten, Rucola	
<b>Diavola</b> <sup>AGOP</sup>	12,90
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami	
<b>Calabrese</b> <sup>AGOP</sup>	14,80
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zwiebeln aus Tropea, scharfe Salami, Nduja, scharfe Pfefferoni	
<b>Milano</b> <sup>AGOP</sup>	12,90
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Mailänder Salami	
<b>Capricciosa</b> <sup>ADGOP</sup>	14,80
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Artischocken, Pilzen, Sardellen	
<b>Comunale</b> <sup>AGOP</sup>	14,50
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Mais, Speck, Zwiebeln aus Tropea, Paprika	
<b>San Daniele</b> <sup>AGOP</sup>	15,30
Tomaten, Büffelmozzarella, San Daniele Rohschinken	

**Boscaiola** <sup>AGOP</sup> 13,80  
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Pilze

**Carbonara** <sup>ACGOP</sup> 13,80  
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Speck, Ei, Grana

## PIZZE VEGANE

Vegane Pizzen

**Vegana Campagnola** <sup>AGOP</sup> 13,50  
Tomaten, gegrilltes Gemüse, Zwiebeln aus Tropea, Basilikumpesto

**Vegana Marinara** <sup>AGOP</sup> 9,60  
Tomaten, Oregan, Knoblauch

## PIZZE DI MARE

Pizzen mit Fisch und Meeresfrüchte

**Frutti di Mare** <sup>ABDGOPR</sup> 17,30  
Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie

**Tropea** <sup>AGDOP</sup> 13,90  
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zwiebeln aus Tropea, Thunfish, Oliven

**Siciliana** <sup>AGDOPR</sup> 13,90  
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Oliven, Kapern,  
Cocktailtomaten, Oregano

**Fiume** <sup>AGDOP</sup> 15,90  
Zitrus-mariniertes Lachs, Mozzarella Fior di Latte, Oliven,  
Zwiebeln aus Tropea, Rosa Pfeffer, Kartoffeln

**Napoli** 12,90  
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Karpfen

# PIZZE CALZONE

Calzone Pizzen

**Calzone Classico** <sup>AGOP</sup> 13,90

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

**Calzone Piccante** <sup>AGOP</sup> 14,90

Tomaten, Mozzarella, Ricotta, scharfe Salami

# PIZZA BAMBINI

Pizzen für Kinder

**Baby Margherita** <sup>AGOP</sup> 8,30

Tomaten, Mozzarella

**Baby Prosciutto** <sup>AGOP</sup> 9,30

Tomaten, Mozzarella, Schinken

**Baby Salami** <sup>AGOP</sup> 9,30

Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami

# DESSERTS

**Tiramisu Classico** <sup>ACG</sup> 5,80

**Panna Cotta** <sup>ACGH</sup> 5,20

**Canolo Siciliano** <sup>AFGHGOP</sup> 4,80

**Frische Torte des Tages** 5,50

# CAFFETTERIA

Varesina Cafe

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!

# CAFFETTERIA

Ristretto		2,80
Espresso		2,80
Espresso macchiato <sup>G</sup>		2,90
mit Milchschaum		
Espresso corretto <sup>O</sup>		5,20
mit Grappa oder Sambuca		
Caffè lungo <sup>G</sup>		3,20
mit Espresso heißem Wasser		
Cappuccino <sup>G</sup>		3,90
mit Milchschaum		
Latte macchiato <sup>G</sup>		4,30
Milchkaffee		
Caffé doppio		4,70
Doppelter Espresso		
Caffé doppio macchiato <sup>G</sup>		4,90
Doppelter Espresso mit Milchschaum		
Ciocolata calda <sup>G</sup>		4,20
Heiße Schokolade mit Schlagobers		

# ALKOHOLFREI

Coca Cola/ Zero	0,33l	3,80
Almdudler	0,33l	3,80
Ice Tea Peach/ Lemon	0,33l	3,80
Tonic water	0,33l	3,80
Italienisch Limonaden	0,28l	3,80
Orange / Zitrone		
Red Bull	0,25l	4,50

# FRUCHTSÄFTE

Apfel, Orange, Marille, Pfirsich, Johannisbeere		
Pur	0,2l	3,60
Gespritzt	0,33l	3,90
Gespritzt	0,50l	4,90

# WASSER UND SODA

Soda Himbeer/ Holunder/ Zitronen	0,33l	3,20
	0,5l	3,90
Acqua San Pellegrino mildes Mineralwasser aus Italien	0,25l	3,30
	0,75l	6,90
Acqua Panna stilles Mineralwasser aus Italien	0,25l	3,30
	0,75l	6,90

# APERITIF

Prosecco °		4,50
Bellini °		5,30
Prosecco, Pfirsichmark		
Hugo °		5,30
Minze, Soda, Hollunder		
Aperol Spritz °		5,90
4cl Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe		
Campari Soda		4,90
4cl Campari, Soda, Orangenscheibe		
Campari Orange		5,90
4cl Campari, frischgepresster Orangensaft, Orangenscheibe		
Prosecco „La Dolce Vita" °		6,50
Prosecco, Limone Tosolini, Minze		

# BIER

<b>Peroni</b> <sup>A</sup> Italienisches Bier	0,3l	3,90
	0,5l	5,10
<b>Moretti</b> <sup>A</sup> Italienisches Bier	0,4l	4,90
<b>Die Weiße</b> <sup>A</sup> Salzburger Weizenbier	0,5l	5,50
<b>SIGL's Radler</b> <sup>A</sup> Zitrusradler von Trumer Privatbrauerei	0,5l	5,00
<b>Peroni 0,0%</b> <sup>A</sup> Alkoholfreies Bier	0,33l	4,80

# WEISSWEIN

<b>Pinot Grigio</b> <sup>o</sup>	1/8l	5,10
DOC, aus Friuli, Pighin	Flasche	29,00
<b>Chardonnay</b> <sup>o</sup>	1/8l	4,70
DOC, aus Puglia, Tormaresca	Flasche	27,00
<b>Grüner Veltliner</b> <sup>o</sup>	1/8l	3,70
Domäne Wachau		

# ROTWEIN

<b>Merlot</b> <sup>o</sup>	1/8l	4,80
DOC aus Friuli, Pighin	Flasche	28,00
<b>Valpolicella</b> <sup>o</sup>	1/8l	5,90
DOC aus Veneto, Allegrini	Flasche	34,00
<b>Lambrusco</b> <sup>o</sup>	1/8l	4,50
Cavicchioli aus Emilia	Flasche	25,00



# GRAPPA

Vite D'Oro ° Distilleria Tosolini 40%	4cl	5,90
Most Barrique` Cuvee ° Distilleria Tosolini 40%	4cl	6,90

# DIGESTIF & LIQUOR

Averna °	4cl	5,50
Ramazotti °	4cl	5,50
Sambuca Molinari °	4cl	5,50
Amaretto Disaronno °	4cl	5,50
Baileys °	4cl	5,50
Limocello Tosolini °	4cl	5,50
Amaro Tosolini °	4cl	5,50
Amaretto Tosolini °	4cl	5,50
Liquore Fragole °	4cl	5,50

# SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Havana 7 Años <sup>A</sup>	4cl	6,50
+ Coca Cola	0,33l	9,50
Bombay Sapphire <sup>A</sup>	4cl	5,50
+Tonic Water	0,33l	8,50
42 Below Vodka Vodka <sup>A</sup>	4cl	5,50
+Orange	0,2l	8,50
+Red Bull	0,25l	9,00
Jack Daniel`s <sup>A</sup>	4cl	6,50
+Coca Cola	0,33l	9,50



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.