



LA DOLCE VITA
RISTORANTE

AUSZEICHNUNGEN

RISTORANTE



Gault&Millau

EINE HAUBE

12,5 PUNKTE

2020 / 2021 / 2022 / 2023



EINE GABEL

84 PUNKTE

2020 / 2021 / 2022

NICOLA GUARINO

KÜCHENCHEF

ANDREA ZANETTI

INHABER & GESCHÄFTSFÜHRER

AUFGUND DER GEGEBENEN INFRASTRUKTUR, KANN ES ZUR ABWEICHUNG DES ZEITGLEICHEN
SERVIEREN VON PIZZEN UND RESTAURANTSPEISEN KOMMEN.

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS!

SPECIALITÀ
DI FINFERLI E TARTUFO
Spezialitäten mit
Eierschwammerl und Trüffel

MARE E MONTI
CAPESANTE / CARPACCIO DI MANZO / CREMA DI PATATE E ZENZERO / FINFERLI E TARTUFO
**Jakobsmuscheln / Carpaccio vom Simmentaler Rind / Erdäpfel-Ingwercreme
Eierschwammerl / Sommertrüffel**
SCALLOPS / SIMMENTAL BEEF CARPACCIO / POTATO-GINGER CREAM
CHANTERELLE / SUMMER TRUFFLE

22⁹⁰

RISOTTO ESTIVO
FINFERLI / TARTUFO
Carnaroli San Massimo Risotto / Eierschwammerl / Sommertrüffel
CARNAROLI SAN MASSIMO RISOTTO / CHANTERELLE / SUMMER TRUFFLE

18⁹⁰

FARAONA SUPREME
FINFERLI / TARTUFO / BRUNOISE DI VERDURE / FREGOLA SARDA
**Supreme vom Perlhuhn / Sommertrüffel / Eierschwammerl
Gemüse Brunoise / Fregola Sarda**
SUPREME FROM GUINEA FOWL / SUMMER TRUFFLE / CHANTERELLES
VEGETABLE BRUNOISE / FREGOLA SARDA

26⁹⁰

EIERSCHWAMMERL & TRÜFFEL
Degustationsmenü
3-GÄNGE
65⁰⁰

ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTERS

TONNO KATAIFI

TATAR DI AVOCADO / YAKITORI / SCIROPPO AL PEPERONCINO

Thunfisch im Kataifimantel / Avocado Tatar / Yakitori Salsa / Pfefferoni Extrakt

TUNA IN KATAIFI COATING / AVOCADO TARTARE / YAKITORI SALSA / PEPPERONI EXTRACT

17⁹⁰

BURGER TARTAR

PAN BRIOCHE / TARTAR DI MANZO / TUORLO DI UOVO CROCCANTE

INSALATINA SELVATICA / SALSA AGLIO NERO

**Beef Tartar / Brioche Bun / Knuspriges Eigelb / Wildkräutersalat
Emulsion aus schwarzem Knoblauch**

BEEF TARTAR / BRIOCHE BUN / CRISPY EGG YOLK / WILD HERB SALAD

BLACK GARLIC SAUCE

16⁹⁰

SPIEDINO DI POLIPO

PATATE CUBETTATE / MAIONESE DI POLPO / SALSA AL CORIANDOLO

Oktopus Spieß / Erdäpfel Brunoise / Oktopus Emulsion / Koriander Salsa

OCTOPUS SKEWER / POTATO BRUNOISE / OCTOPUS EMULSION / CORIANDER SALSA

21⁹⁰

PANZANELLA CROCCANTE

BURRATA / PANE / POMODORO / CETRIOLO / CIPOLLA / GAZPACHO

Burrata / Weißbrot / Kirschtomaten / Gurke / Zwiebel / Gazpacho

BURRATA / WHITE BREAD / CHERRY TOMATOES / CUCUMBER / ONION / GAZPACHO

14⁹⁰

Empfehlung:

Mit 2 roten sizilianischen Wildgarnelen

26⁹⁰

CRUDITÈ
ROHES VOM MEER / RAW FISH

CARPACCIO DI OMBRINA

FORMAGGIO AL CAPRINO / GELEE ALLA MELA VERDE CON CETRIOLO E MENTA
Carpaccio vom Schattenfisch / Caprino Käse / Apfel-Minz-Gurken Gelee
SHADOW FISH CARPACCIO / CAPRINO CHEESE / APPLE-MINT-CUCUMBER JELLY

16⁹⁰

TARTAR DI TONNO

AVOCADO / MANGO

Thunfischtartar / Avocado / Mango

TUNA TARTAR / AVOCADO / MANGO

16⁹⁰

CRUDITÈ DI MARE PER DUE

OSTRICHE "PLÉIADE POGET" / GAMBERO ROSSO SICILIA / SASHIMI DI TONNO
TATAR DI SALMONE / CARPACCIO DI OMBRINA

**Austern "Pléiade Poget" / Rote sizilianische Wildgarnelen / Thunfischsashimi
Lachstatar / Carpaccio vom Schattenfisch**

OYSTERS "PLÉIADE POGET" / RED SICILIAN WILD PRAWNS / TUNA SAHIMI
SALMON TARTAR / CARPACCIO OF SHADOW FISH

Für 2 Personen

60⁰⁰

OSTRICHE "PLÉIADE POGET"

Austern "Pléiade Poget"

OYSTERS

2 Stück

13⁰⁰

4 Stück

25⁰⁰

6 Stück

36⁰⁰

ZUPPE SUPPEN / SOUPS

VELLUTATA DI DATTERINI PESTO / CREMA DI BURRATA

Passierte Datteltomaten-Suppe / Pesto / Burratacreme

TOMATO SOUP / PESTO / BURRATA

7⁹⁰

ZUPPETTA DI PESCE

POLENTA BIANCA / CALAMARI / COZZE / VONGOLE / GAMBERO SELVATICO

Fischbouillon / Cremige Polenta / Calamari / Mies- & Venusmuscheln / Wildgarnele

FISH BOUILLON / CREAMY POLENTA / CALAMARI / MUSSELS & CLAMS / WILD SHRIMP

17⁹⁰

INSALATE SALATE / SALADS

INSALATA CAMPESE

MISTICANZA / POLLO ALLA GRIGLIA / CROSTINI ALLE ERBE / DRESSING AI PEPERONI

Gemischter Salat / Kräuter Croûtons / Hühnerbrustfilet / Paprika Dressing

MIXED SALAD / CHICKEN BREAST FILLET / PEPPER DRESSING

17⁵⁰

INSALATA TONNO E SALMONE

MISTICANZA / SALMONE / TONNO / AGRUMI / DRESSING AGLI AGRUMI / AVOCADO

**Gemischter Salat / Frischer Thunfisch & Lachs
Zitrusfrüchte / Zitrusdressing / Avocado**

MIXED SALAD / FRESH TUNA & SALMON / CITRUS DRESSING / AVOCADO

18⁵⁰

INSALATA CON GAMBERI

MISTICANZA / MANGO / COCO / GAMBERI / DRESSING PASSION FRUIT

Gemischter Salat / Mango / Kokos / rote Wildgarnelen / Passionsfrucht Dressing

MIXED SALAD / MANGO / COCONUT / RED WILD PRAWNS / PASSION FRUIT DRESSING

19⁵⁰

PRIMI PIATTI
PASTA / RISOTTO

LINGUINE "PORTOFINO" PER DUE

ASTICE / GAMBERI / VONGOLE / COZZE / POMODORINI

Linguine mit Hummer / Wildgarnelen / Mies- & Venusmuscheln / Kirschtomaten

LINGUINE WITH LOBSTER / WILD PRAWNS / MUSSELS & CLAMS / CHERRY TOMATOES

Für 2 Personen

69⁰⁰

RAVIOLI CAPRESI

RIPIENI DI CACIOTTA E MAGGIORANA / POMODORINI / BASILICO

Ravioli gefüllt mit Caciotta Käse / Majoran / Kirschtomaten / Basilikum

RAVIOLI FILLED WITH CACIOTTA CHEESE / MARJORAM / CHERRY TOMATOES / BASIL

15⁹⁰

SPAGHETTONE DI CETARA

CREMA ALL AGLIO / COLATURA DI ALICI DI CETARA / ACCIUGHE / CRUMBLE

Knoblauchcreme / Sardellenextrakt / sizilianische Sclacca Sardellen / Crumble

GARLIC CREAM / ANCHOVY EXTRACT / SICILIAN SCIACCA ANCHOVIES / CRUMBLE

17⁹⁰

TAGLIATELLE ALL'UOVO

RAGU DI ANATRA BIANCO / ERBE MEDITERRANEE / PECORINO

Hausgemachte Tagliatelle / helles Entenragout / mediterrane Kräuter / Pecorino

HOMEMADE TAGLIATELLE / LIGHT DUCK RAGOUT / MEDITERRANEAN HERBS / PECORINO

16⁹⁰

RISOTTO AL PROFUMO DI MARE

VONGOLE / BOTTARGA DI MUGGINE / LIMONE

Carnaroli San Massimo Risotto / Venusmuscheln / Meeräschenrogen / Zitrone

CARNAROLI SAN MASSIMO RISOTTO / CLAMS / MULLET ROE / LEMON

18⁹⁰

SECONDI
HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

FILETTO DI OMBRINA

CREMA DI PATATE E AGLIO NERO / BIETOLA SALTATA

Filet vom Schattenfisch / Erdäpfelcreme mit schwarzem Knoblauch / sautierter Mangold

FILLET OF SHADOCK / BLACK GARLIC CREAM / SAUTÉED CHARD

24⁹⁰

FRITTO MISTO "LA DOLCE VITA" PER DUE

POLIPO / CALAMARI / GAMBERI SELVATICO / PARANZA / VERDURINE FRITTE

**Frittiertes vom Meer / Oktopus / Calamari
Wildgarnelen / Paranza Fische / Gemüse / Sauce Tatar**

SEA FRIED / OCTOPUS / CALAMARI

WILD PRAWNS / PARANZA FISH / VEGETABLES / TATAR SAUCE

Für 2 Personen

59⁰⁰

TRANCIO DI SALMONE

CREMA DI PASTINACA ALLO ZAFERANO / VERDURINE CROCANTI

Lachsfilet / Pastinakencreme mit Safran/ glaciertes Gemüse

SALMON FILLET / SAFFRON CREAM / GLAZED VEGETABLES

24⁵⁰

TAGLIATA DI MANZO

„DENVER CUT“ / SALSA MIELE E SOIA / FINFERLI /BIETOLA SALTATA

Tranchiertes Simmentaler Denver-Cut-Steak "Sous-Vide"

Das Besondere ist die feine Marmorierung und die eigene Geschmackscharakteristik des Fettes. Das macht diesen Cut zu einem geschmacklichen Geheimtipp.

Honig-Soja Sauce / Eierschwammerl /sautierter Mangold

SIMMENTAL DENVER CUT STEAK "SOUS-VIDE" / HONEY SOJA SALSA / CHARD

25⁹⁰

HAMBURGER "LA DOLCE VITA" GOURMET

BUN BRIOCHE / BEEFPATTY / INSALATINA / CREMA DI TARTUFO / POMODORO
PROVOLA AFFUMICATA / GUANCIALE / CIPOLLA CARMELATA

**Gourmet Burger "La Dolce Vita" / Brioche Bun / Simmentaler Beefpatty / Edelmixsalat
Trüffelcreme / geräucherter Provola Käse / Guancialespeck / karamalisierte Zwiebeln**

GOURMET BURGER "LA DOLCE VITA" / BRIOCHE BUN / SIMMENTAL BEEF PATTY / MIXED SALAD
TRUFFLE CREAM / SMOKED PROVOLA CHEESE / GUANCIALE BACON / CARAMELIZED ONIONS

18⁹⁰

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

SPEZIALITÀTEN VOM LAVASTEINGRILL

TXOGITXU ENTRECÔTE

Ribeye & Rump Steak / Galizien / Spanien / Freilandhaltung / ca. 500g

Geschmackserlebnis der Extraklasse aus San Sebastián mit ausgezeichneter Qualität.

Freilandhaltung auf galicischen Hochweiden, Schlachtalter liegt bei ca. 18 Jahren, ein langes und naturnahes Leben.

Unnachahmliches Aroma, schöne Marmorierung sowie eine intensive dunkelrote Farbe. Es wird nahezu überall als „Eines der besten Steaks der Welt“ gekürt.

Mit Steakstone zum Nachgaren / English-Rare gegrillt / Tranchiert / Serviert auf Etage

Für 2 Personen

65⁰⁰

Im ganzen / Gargrad nach Wahl

Für 1 Personen

59⁰⁰

FILETTO DI MANZO

Simmentaler Fleckvieh/ Höllerschmid / Bio / 250g

Das Rinderfilet ist das feinste und zarteste Stück vom Rind. Hochwertiges Qualitätsfleisch aus Österreich, fein aromatisch, saftig, zart, dennoch fest, wunderschön marmoriert.

39⁰⁰

PLUMA DI IBERICO

„PATA NEGRA“ / SALSA BBQ

**Halbwildes Iberico Schwein / Freilandhaltung / Salsa BBQ
Stark marmoriert / Typisch nussiger Geschmack / 100% Eichelmast**

Die spanischen Wildschweine leben das ganze Jahr im Freien und besitzen die genetische Eigenschaft einen hohen Marmorierungsgrad im Muskel aufzubauen.

Der intensiv nussige Geschmack, durch die Eichelmast, des Iberico Schwein ist weltbekannt.

28⁹⁰

BISTECCA DI TONNO

„PINNA GIALLA“ / SALSA YAKITORI

Thunfischsteak / Salsa Yakitori

Sein feiner Geschmack erinnert an Kalbfleisch mit leichter Salznote, seine gesundheitlichen Vorzüge sind unbestritten.

Der in beinahe allen Meeren heimische Raubfisch enthält wenig Fett und Kalorien, aber viele der gesunden Omega-3-Fettsäuren.

24⁹⁰

CONTORNI

BEILAGEN UND SAUCEN

SPINACI ALL'AGLIO CON
VERDURINE CROCANTI
**Blattspinat mit Knoblauch
und glaciertem Gemüse**

SPINACH WITH VEGETABLE

VERDURE ALLA GRIGLIA
Gegrilltes Gemüse

GRILLED VEGETABLES

BIETOLA SALTATA
Sautierter Mangold

SAUTEED CHARD

FINFERLI SALTATI
Sautierte Eierschwammerl

SAUTEED CHANTERELLES

INSALATINA VERDE
Grüner Blattsalat

GREEN SALAD

5⁹⁰

PATATE AL FORNO
Bratkartoffeln

OVEN POTATOES

INSALATINA MISTA
Gemischter Salat

MIXED SALAD

PATATE FRITTE
Frittierte Kartoffelspalten

FRIED POTATOES

INSALATINA ITALIANA
Insalata Italiana

RUCOLA / GRANA / KIRSCHTOMATEN

PATATE FRITTE DOLCI
Süßkartoffel Pommes

SWEETPOTATOFRIES

INSALATINA ESTIVA
Fenchel / Orange / Pekan Nüsse

SUMMER SALAD

5⁵⁰

TIMBALLO DI RISO ALLA SAFERANO
Gratiniertes Safranrisotto

GRATINATED SAFFRON RISOTTO

5⁵⁰

HAUSGEMACHTE
SAUCEN

BBQ / Sauce Tatar / Pikante Chimichurri Salsa / Salsa Yakitori

3⁵⁰

DESSERT

FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL
NACH UNSERER DESSERTKARTE.

Ask our waiter for the dessert menu.

BAMBINI
FÜR KINDER / FOR KIDS

BABY SPAGHETTI AL RAGU BOLOGNESE
Spaghetti alla Bolognese

9⁹⁰

BABY SPAGHETTI AL BURRO E PARMIGIANO
Spaghetti mit Butter

8⁹⁰

BABY SPAGHETTI AL POMODORO
Spaghetti mit Tomatensauce

9³⁰

