



LA DOLCE VITA

RISTORANTE

AUSZEICHNUNGEN

RISTORANTE



Gault&Millau

EINE HAUBE

2020 / 2021 / 2022 / 2023



EINE GABEL

2020 / 2021 / 2022 / 2023

NICOLA GUARINO
KÜCHENCHEF

ANDREA ZANETTI
INHABER & GESCHÄFTSFÜHRER

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

WIR BITTEN UM VERSTÄNDNIS!

SPECIALITÀ

DI PORCINI E TARTUFO

Spezialitäten mit
Steinpilzen und Herbsttrüffel

TERRA E MARE

CAPELANTE / CARPACCIO DI MANZO / CREMA DI PATATE AL TARTUFO
PORCINI E TARTUFO / SALSA DI CERVOGLIO

**Jakobsmuscheln / Carpaccio vom Simmentaler Rind / Trüffel-Erdäpfelcreme
Steinpilze / frischer Herbsttrüffel / Korbelsalsa**

SCALLOPS / SIMMENTAL BEEF CARPACCIO / TRUFFLE POTATO CREAM
PORCINI MUSHROOMS / FRESH TRUFFLE / CHERVIL SALSA

23⁹⁰

RAVIOLO AUTUNNALE

TALEGGIO / PORCINI / TARTUFO

Hausgemachte Ravioli / Taleggio / Steinpilze / frischer Herbsttrüffel

HOMEMADE RAVIOLI / TALEGGIO / PORCINI MUSHROOMS / FRESH TRUFFLE

18⁹⁰

TAGLIATA DI MANZO

„DENVER CUT“ / SALSA AL TARTUFO / PORCINI / TARTUFO FRESCO

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.

Trüffel Sauce / Steinpilze / frischer Herbsttrüffel

SIMMENTAL DENVER CUT STEAK "SOUS-VIDE" / TRUFFLE SAUCE / PORCINI MUSHROOMS / FRESH TRUFFLE

28⁹⁰

STEINPILZE & TRÜFFEL

Degustationsmenü

3-GÄNGE

65⁰⁰

ANTIPASTI

VORSPEISEN / STARTERS

TATAKI DI TONNO

CREMA DI ZUCCA E LENTICCHIE BELUGA / SALSA DI YAKITORI

Tataki vom Thunfisch / Kürbiscrème mit Belugalinsen / Yakitori Salsa

TUNA TATAKI / PUMPKIN CREAM WITH BELUGA LENTILS / YAKITORI SALSA

19⁵⁰

BATTUTA DI MANZO

VERDURE COTTE E CRUDE / TUORLO DI UOVO MARINATO / SALSA AL PARMIGIANO / NOCCIOLE

Handgeschnittenes Tatar vom Simmentaler Rinderfilet / mariniertes Eigelb

Parmesan Sauce / Haselnuss Crumble

HAND-CUT TARTARE FROM SIMMENTAL BEEF FILLET / MARINATED EGG YOLK
PARMESAN SAUCE / HAZELNUT CRUMBLE

17⁹⁰

BACCALÀ LARDATO

VELLUTATTA DI CECI / GUANCIALE / CHIPS DI PANE ALLE NOCCIOLE / POMODORINI CONFIT

Gesalzener Kabeljau / Guanciale Speck / Creme aus Kichererbsen#

Nussbrot Chips / Kirschtomaten Confit

SALTED COD / BACON / CHICKPEA CREAM / NUT BREAD CHIPS / CHERRY TOMATO CONFIT

23⁵⁰

MILLEFOGLIE

MELANZANA ALLA PARMIGIANA

Melanzani-Büffelmozzarella-Türmchen / Tomatensauce / Basilikum

MELANZANI MOZZARELLA TOWERS / TOMATO SAUCE / BASIL

15⁹⁰

CRUDITÈ
ROHES VOM MEER / RAW FISH

TARTAR DI TONNO
COUS-COUS / BRUNOISE DI VERDURE / MELOGRANO
Thunfischtatar / Cous-Cous / Gemüse-Brunoise / Granatapfel
TUNA TARTARE / COUS-COUS / VEGETABLE BRUNOISE / POMEGRANATE
17⁹⁰

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 PORCINI

POLENTA GIALLA / PORCINI / PANE TOSTATO CON TALEGGIO / BOUILLON DI PORCINI

Steinpilz Bouillon / Cremige Polenta / Steinpilze / gratiniertes Taleggio-Croûton

PORCINI MUSHROOM BOUILLON / CREAMY POLENTA / PORCINI MUSHROOMS / GRATINATED TALEGGIO CROUTON

14⁹⁰

INSALATE

SALATE / SALADS

INSALATA CAMPESE

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

Gemischter Salat / Hühnerbrustfilet / Kräuter Croûtons / Paprika Dressing

MIXED SALAD / CHICKEN BREAST FILLET / PEPPER DRESSING

17⁵⁰

INSALATA SARDA

FREGOLA SARDA / CALAMARI / ACCIUGHE SCIACCA / SOLEGIATTI / PEPERONI / CETRIOLO

**Sardischer Calamari-Fregola-Salat / sizilianische Sardellen
sonnengetrocknete Tomaten / Paprika / Gurke**

SARDINIAN CALAMARI AND FREGOLA SALAD / SICILIAN ANCHOVIES
SUN-DRIED TOMATOES / PEPPERS / CUCUMBER

18⁵⁰

INSALATA DEL BOSCAIOLO

BABY SPINCI / TOMINO / PORCINI / GUANCIALE / NOCI PEKAN

Herbstlicher Baby-Blattspinat-Salat / Tomino / Steinpilze / Guanciale Speck / Pekan Nüsse

AUTUMNAL BABY SPINACH SALAD / TOMINO / PORCINI MUSHROOMS / GUANCIALE BACON / PECAN NUTS

17⁹⁰

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

TAGLIATELLE ALL'UOVO

CREMA DI CIPOLLA / TENERONE DI CONIGLIO / SCAMPO MARINATO

Hausgemachte Tagliatelle / Zwiebelcreme / Kaninchenrollen / marinierter Scampi

HOMEMADE TAGLIATELLE / ONION CREAM / RABBIT ROLLS / MARINATED SCAMPI

18⁹⁰

SPAGHETTONE DI VOGHERA

CREMA ALL AGLIO NERO / TATAR DI GAMBERO SELVATICO

Spaghettone mit Creme aus fermentierten schwarzem Knoblauch / Wildgarnelentatar

SPAGHETTONE WITH CREAM OF FERMENTED BLACK GARLIC / WILD PRAWN TARTARE

19⁵⁰

PAPPARDELLE ALL'UOVO

BRASATO DI CINGHIALE

Hausgemachte Pappardelle mit geschmortem Wildschein

HOMEMADE PAPPARDELLE WITH BRAISED WILD BOAR

18⁹⁰

RISOTTO AL PRIMITIVO

CREMA AL TALEGGIO

Primitivo Rotwein-Risotto / Creme aus Taleggio

PRIMITIVO RED WINE RISOTTO / CREAM FROM TALEGGIO

17⁵⁰

SECONDI
HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

FILETTO DI DENTICE

CREMA E CROCCHETTE DI FINOCCHIO / SALSA AL ARANCIE

Filet von der Zahnbrasse / Orangen-Salsa / Fenchel-Creme / Fenchel-Kroketten

FILLET OF DENTEX / ORANGE SALSA / FENNEL CREAM / FENNEL CROQUETTES

26⁹⁰

DUETTO DI PICCIONE

PETTO E COSCIA IN DUE CONSISTENZE / CREMA DI CASTAGNE / MANGOLD

MOSTARDA DI ZUCCA / RIDUZIONE DI PORTO

Duett von der Taube / Maroni-Creme / Mangold / Kürbis-Chutney / Portwein-Reduktion

DUET OF THE PIGEON / CHESTNUT CREAM / CHARD / PUMPKIN CHUTNEY / PORT WINE REDUCTION

26⁹⁰

TRANCIO DI SALMONE

BROCCOLI, CAROTE, CAVOLINI DI BRUXELLE

Lachs-Steak / Brokkoli / Karotten / Rosenkohl

SALMON STEAK / BROCCOLI / CARROTS / BRUSSELS SPROUTS

25⁵⁰

FILETTO ALLA ROSSINI

FILETTO DI MANZO / FOIE GRAS / SALSA AL MADEIRA / PURE DI PATATE "ROBUCHON"

**Simmentaler Rinderfilet nach Rossini Art
Foie-Gras / Madeira Sauce / Erdäpfelpüree "Robuchon"**

SIMMENTAL BEEF FILLET ROSSINI STYLE
FOIE GRAS / MADEIRA SAUCE / POTATO PUREE "ROBUCHON"

46⁰⁰

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 / Guanciale Speck / 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

SPEZIALITÀEN VOM LAVASTEINGRILL

TXOGITXU ENTRECÔTE

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

Geschmackserlebnis der Extraklasse aus San Sebasti  n mit ausgezeichnete Qualität.

Freilandhaltung auf galicischen Hochweiden, Schlachalter 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“ gek  rt.

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

Für 2 Personen

65⁰⁰

BISTECCA FIORENTINA

T-Bone Dry Aged Steak, Simmentaler Fleckvieh, Österreich, Bio, ca 1000g

Das Fleisch ist aromatisch mit einem tollen Eigengeschmack, saftig und zart.

Aus unserem Dry-Aging Fleischreifeschrank

Optimales traditionelles Reifeverfahren bis zu 5 Wochen am Knochen.

Es entwickelt einen unwiderstehlichen Geschmack mit natürlicher, harmonischer buttrig-nussiger Note sowie besseres, charaktvoller Fleisch.

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

Für 2-3 Personen

95⁰⁰

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.

25⁹⁰

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

PORCINI SALTATI
Sautierte Steinpilze
SAUTEED PORCINI MUSHROOMS

INSALATINA VERDE
Grüner Blattsalat
GREEN SALAD

6⁰⁰

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 AUTUNNALE
Fenchel / Orange / Pekan Nüsse
AUTUMN SALAD

CROCCHETE DI FINOCCHIO
Fenchel Kroketten
FENNEL CROQUETTES

5⁵⁰

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
Spaghetti mit Butter

8⁹⁰

BABY SPAGHETTI AL POMODORO
Spaghetti mit Tomatensauce

9³⁰

