

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 al vino bianco e datterini ^{AGR} 17,90
Miesmuschelsauté in Weißweinsauce mit Kirschtomaten

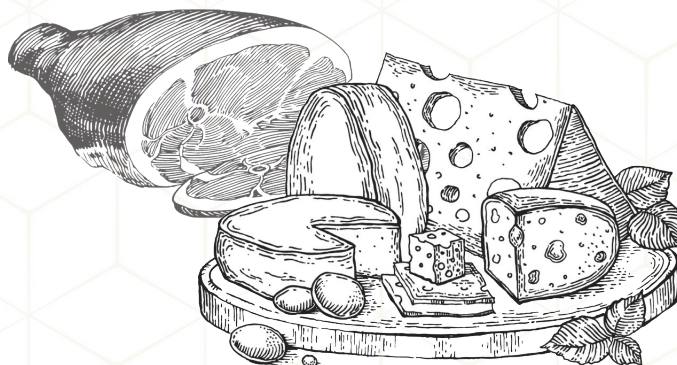
Carpaccio del Trentino con rucola e grana ^{AGO} 16,90
Rindercarpaccio aus "Carne Salada" mit Rucola und Grana

Mozzarella di Bufala, San Daniele, datterini, basilico ^{OG} 18,90
Büffelmozzarella, Prosciutto San Daniele

Carpaccio di Salmone marinato, finocchio, arancia, salsa Yogurt ^{GOD} 16,90
Carpaccio vom marinierten Lachs, Fenchel, Orange, Joghurtsauce

Caprese di bufala con datterini e pesto al basilico ^{OGH} 14,90
Kirschtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto

Antipasto La Dolce Vita ^{OG} 22,90
Variation aus italienischen Wurstwaren, Antipasti Gemüse sowie Käse



ZUPPE

Suppen

Crema di pomodoro ^{OG}
Tomatensuppe

7,50

Zuppa del giorno ^{Allergene laut Servicemitarbeiter}
Tagessuppe

7,50

INSALATE

Salate

Insalata "La Dolce Vita" ^{GOH}
Blattsalat mit San Daniele Rohschinken, Nüsse, Grana, schwarze Trüffel-Creme

17,90

Insalata Salmone ^{DO}
Gemischter Salat mit mariniertem Lachs

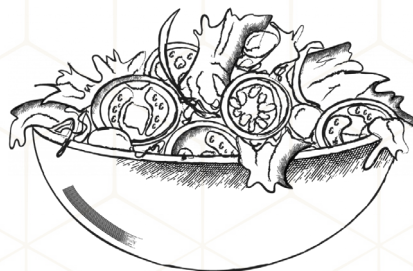
17,90

Insalata Tonno ^{DOC}
Blattsalat mit Thunfisch, Oliven, Ei, Kapern und Zwiebeln aus Tropea

17,90

Insalata di Pollo ^{GOL}
Blattsalat, Rucola, gegrillte Hühnerstreifen, Sellerie, Cherrytomaten, Grana

17,50



PASTA

Italienische Nudelgerichte mit Pasta von La Laterna und Columbro

Tagliatelle al Salmone ^{ACDG} Hausgemachte Tagliatelle mit frischem Lachs, Zwiebel, Tomate, Obers, Petersilie	16,50
Spaghetti Saporosi ^{ACOB RD} Spaghetti mit Wildgarnelen, Knoblauch, Petersilie, Chilli und Tomate	17,90
Penne all` Arrabiata ^{ACO} Penne mit Tomatensauce, Chilli und Knoblauch	14,50
Spaghetti alla Carbonara ^{ACG} Spaghetti mit Ei, Guanciale Speck, Grana und Pecorino Käse	14,90
Tagliatelle alla bolognese ^{ACG} Hausgemachte Tagliatelle mit Fleischragout	14,90
Spaghetti ai Frutti di Mare ^{ACDB RD} Spaghetti mit Meeresfrüchte, Petersilie, Tomate und Knoblauch	18,90
Gnocchi fatti in casa alla sorrentina ^{ACG} Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce, Fior di Latte, Basilikum	15,90
Lasagna della casa ^{ACG} Hausgemachte Lasagne mit Fleischragout	15,90



SECONDI PIATTI

Hauptspeisen

Maiale alla Birra, cipolle caramellate, patate saltate ^{AG} Schopfsteak in Biersauce, karamelisierter Zwiebeln, Bratkartoffeln	17,90
Petto di Pollo alla griglia con verdure di stagione Gegrillte Hühnerbrust mit saisonalem Gemüse	20,90
Salmone alla griglia e verdure di stagione ^{DAOG} Gegrilltes Lachsfilet und saisonalem Gemüse	22,90
Filetto di branzino alla mediterranea ^{DAOG} Wolfsbarschfilet mit Kartoffeln, Oliven, Kapern und Kirschtomaten	22,90
Scaloppina al vino bianco, patate saltate ^{OG} Kalbschnitzel in Weißweinsauce, Bratkartoffeln	22,90



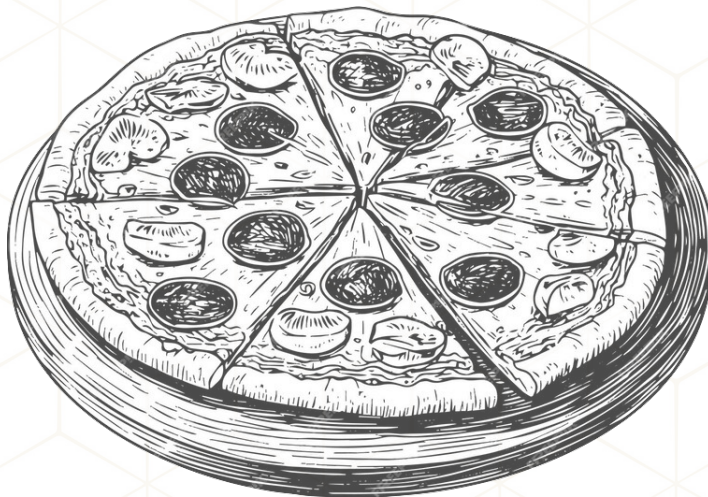
PIZZERIA

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

Klassischer Teig ^A

Sieben-Vollkorn Pizzateig ^A

Im Preis integriert

3,20

Genießen Sie den vollwertigen Geschmack und die gesunde Power von unserem Sieben-Vollkorn Pizzateig aus 7 verschiedenen Getreiden – für eine köstliche Pizza mit mehr Ballaststoffen und Nährstoffen!

Jede Pizza kann auf Wunsch mit Sieben-Vollkorn zubereitet werden.



FOCACCIA

Fluffiges Pizzabrot, perfekt zum Teilen als Vorspeise

Classica ^{AG O}

Olivenöl, Rosmarin

8,00

Campana ^{AG O}

Büffelmozzarella, Datterini, Basilikum, Oliven

13,50

Siciliana ^{AG O}

Sizilianische Sardellen, sonnengetrocknete Tomaten, Oliven. Oregano

12,50

Salmone ^{AD O}

Marinierter Lachs, Rucola, Rosa Pfeffer

15,90

PIZZE CLASSICHE

Klassische Pizzen

Diavola ^{AGO}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami

13,90

Calabrese ^{AGO}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zwiebeln aus Tropea, scharfe Salami, Nduja, scharfe Pfefferoni

15,90

Milano ^{AGO}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Mailänder Salami

13,90

Capricciosa ^{ADGO}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Artischocken, Pilzen, Sardellen

15,90

Comunale ^{AGO}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Mais, Speck, Zwiebeln aus Tropea, Paprika

15,90

San Daniele ^{AGO}

Tomaten, Büffelmozzarella, Prosciutto San Daniele

16,50

Boscaiola ^{AGO}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Schinken, Pilze

14,60

Carbonara ^{ACGO}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Speck, Ei, Grana

15,20



PIZZE VEGETARIANE

Vegetarische Pizzen

Margherita ^{AGO}	12,20
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikum	
Napoletana ^{AGO}	15,30
Tomaten, Büffelmozzarella, Cockailtomaten, Basilikum	
Quattro Formaggi ^{AGO}	15,50
Mozzarella Fior di Latte, Grana, Asiago, Gorgonzola	
Ortolana ^{AGO}	15,50
Mozzarella Fior di Latte, Tomaten, gegrilltes Gemüse	
Spinaci ^{AGO}	15,30
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, frischer Baby-Spinat, Grana, Knoblauch	
Sole Mio ^{AGHO}	15,90
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Basilikumpesto, getrocknete Sonnentomaten, Rucola	

PIZZE VEGANE

Vegane Pizzen

Vegana Campagnola ^{AGO}	15,50
Tomaten, gegrilltes Gemüse, Zwiebeln aus Tropea, Basilikumpesto	
Vegana Marinara ^{AGO}	10,50
Tomaten, Oregan, Knoblauch	

PIZZE SPECIALI

Pizzaspezialitäten

La Dolce Vita ^{AGO} 18,20
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto San Daniele, Trüffelcreme, Steinpilze, Rucola, Grana

Stefano ^{AGO} 16,90
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto San Daniele, Rucola

Italiana ^{AGHO} 18,90
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto San Daniele, Tiroler Speck, Rindercarpaccio aus „Carne Salada“, Kirschtomaten, Mailänder Salami, Rucola

Riva del Garda ^{AGO} 17,90
Büffelmozzarella, Rindercarpaccio aus „Carne Salada“, Cocktailtomaten, Rucola, Grana

Montanara ^{AGO} 17,50
Büffelmozzarella, Rucola, Rindercarpaccio aus „Carne Salada“, Steinpilze, Grana

La Saporita ^{AGO} 15,90
Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, scharfe Salami, Gorgonzola

Parmigiana ^{AGO} 15,90
Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte, Melanzani, Basilikum, Grana

Contadina ^{AGO} 15,90
Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte, Spinat, Guanciale Speck, Ricotta

Giotto ^{AGO} 16,90
Tomaten, Mozzarella Fior Di Latte, Grana, Tiroler Speck, Steinpilze, Rucola

PIZZE DI MARE

Pizzen mit Fisch und Meeresfrüchte

Frutti di Mare ^{ABDGOR}

Tomaten, Meeresfrüchte, Knoblauch, Petersilie

18,90

Tropea ^{AGDO}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Zwiebeln aus Tropea, Thunfish, Oliven

15,90

Siciliana ^{AGDOR}

Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Sardellen, Oliven, Kapern, Cocktailtomaten, Oregano

15,90

Fiume ^{AGDO}

Marinierter Lachs, Mozzarella Fior di Latte, Oliven, Zwiebeln aus Tropea, Rosa Pfeffer, Kartoffeln

17,50

PIZZE CALZONE

Calzone Pizzen

Calzone Classico ^{AGO}

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

14,90

Calzone Piccante ^{AGO}

Tomaten, Mozzarella, Ricotta, scharfe Salami

16,20

PIZZA BAMBINI

Pizzen für Kinder

Baby Margherita ^{AG O}

Tomaten, Mozzarella

9,50

Baby Prosciutto ^{AG O}

Tomaten, Mozzarella, Schinken

10,50

Baby Salami ^{AG O}

Tomaten, Mozzarella, Mailänder Salami

10,50

DESSERTS

Tiramisu Classico ^{AC G}

6,90

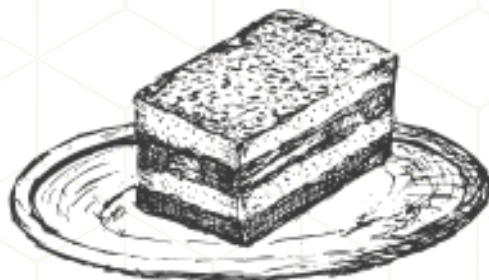
Panna Cotta ^G

6,90

Dessert del Giorno ^{Allergene laut Servicemitarbeiter}

Dessert des Tages

6,90



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	3,20
Espresso	3,20
Espresso macchiato ^G mit Milchschaum	3,50
Espresso corretto ^O mit Grappa oder Sambuca	6,50
Caffè lungo ^G mit Espresso heißem Wasser	3,80
Cappuccino ^G mit Milchschaum	4,50
Latte macchiato ^G Milchkaffee	4,90
Caffé doppio Doppelter Espresso	5,40
Caffé doppio macchiato ^G Doppelter Espresso mit Milchschaum	5,60
Cioccolata calda ^G Heiße Schokolade mit Schlagobers	4,80

APERITIF

Prosecco °	5,50
Bellini ° Prosecco, Pfirsichmark	6,50
Hugo ° Minze, Soda, Hollunder	7,50
Aperol Spritz ° 4cl Aperol, Prosecco, Soda, Orangenscheibe	7,50
Campari Soda 4cl Campari, Soda, Orangenscheibe	6,50
Campari Orange 4cl Campari, frischgepresster Orangensaft, Orangenscheibe	7,50
Prosecco „La Dolce Vita“ ° Prosecco, Limone Tosolini, Minze	8,50

BIER

Peroni ^A Italienisches Bier	0,3l	4,50
	0,5l	5,90
Die Weiße ^A Salzburger Weizenbier	0,5l	6,50
Obertrumer Radler ^A Zitrusradler / Trumer Privatbrauerei	0,5l	6,50
Moretti ^A Alkoholfreies Bier	0,33l	6,50



WEISSWEIN

Pinot Grigio °

DOC, aus Friuli, Pighin

1/8l

Flasche

5,90

35,00

Chardonnay °

DOC, aus Puglia, Tormaresca

1/8l

Flasche

5,90

35,00

Grüner Veltliner °

Domäne Wachau

1/8l

3,90

ROTWEIN

Merlot °

DOC aus Friuli, Pighin

1/8l

Flasche

6,10

36,00

Valpolicella °

DOC aus Veneto, Allegrini

1/8l

Flasche

6,50

38,00

Lambrusco °

Cavicchioli aus Emilia

1/8l

Flasche

5,20

30,00



ALKOHOLFREI

Coca Cola / Zero	0,33l	4,50
Almdudler	0,33l	4,50
Ice Tea Peach / Lemon	0,33l	4,50
Tonic Water	0,33l	4,50
Red Bull	0,25l	5,50



FRUCHTSÄFTE

Apfel, Orange, Marille, Pfirsich, Johannisbeere		
Pur	0,2l	4,00
Gespritzt	0,33l	4,90
Gespritzt	0,50l	5,50

WASSER & SODA

Soda Himbeer/ Holunder/ Zitronen	0,33l 0,5l	3,50 4,20
San Pellegrino	0,25l	3,80
mildes Mineralwasser aus Italien	0,75l	7,50
Acqua Panna	0,25l	3,80
stilles Mineralwasser aus Italien	0,75l	7,50

SPIRITUOSEN & LONGDRINKS

Havana 7 Años ^A	4cl	8,50
+ Coca Cola	0,33l	12,50
Bombay Sapphire ^A	4cl	7,50
+Tonic Water	0,33l	11,50
42 Below Vodka Vodka ^A	4cl	7,50
+Orange	0,2l	11,50
+Red Bull	0,25l	12,00
Jack Daniel`s ^A	4cl	8,50
+Coca Cola	0,33l	12,00

DIGESTIF & LIQUOR

Averna ^o	4cl	6,50
Ramazzotti ^o	4cl	6,50
Sambuca Molinari ^o	4cl	6,50
Amaretto Disaronno ^o	4cl	6,50
Baileys ^o	4cl	6,50
Limocello Tosolini ^o	4cl	6,50

GRAPPA

Vite D'Oro ^o	4cl	7,00
Distilleria Tosolini 40%		
Most Barrique` Cuvee ^o	4cl	8,00
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.