

LA DOLCE VITA

Cucina Italiana

IL NOSTRO MENU MENUKAART



Venezia

ANTIPASTI VOORGERECHTEN

Insalata mista <i>Gemengde salade</i>	8
Tartar di salmone marinato <i>Tartaar van gemarineerde zalm met wasabi mayo</i>	16
Insalata caprese <i>Salade van tomaat, mozzarella en verse basilicum</i>	9
Carpaccio genovese <i>Dun gesneden ossenhaas met pesto van basilicum, Parmezaanse kaas en aceto balsamico</i>	14
Ostriche <i>Grevelingse oesters, rauw of gegratineerd uit de oven</i>	per stuk 4
Insalata Cesare <i>Salade van veldsla, gekookte maiskip, bacon, croutons en Caesardressing</i>	15
Vitello tonnato <i>Dun gesneden, gebraden kalfsfilet, geserveerd met tonijnsaus</i>	13
Capesante alla griglia con crema di porro <i>Verse Sint-Jakobsschelpen van de grill in een preicrème</i>	17
Saute di vongole <i>Gesauteerde venusschelpen met knoflook en witte wijn</i>	16
Cozze al pomodoro <i>Mosselen in pikante tomatensaus (seizoensgebonden)</i>	13
Crostini al fegato d'oca e tartufo <i>Op toast geserveerde gebakken ganzenlever met truffelsaus</i>	18
Antipasto misto (minimo 2 persone) <i>Een selectie uit 5 bovenstaande voorgerechten vis en vlees (minimaal 2 personen)</i>	p.p. 24

PRIMI PIATTI E ZUPPE TUSSENGERECHTEN EN SOEPEN

Ravioli al tartufo <i>Huisgemaakte pastakussentjes (3 stuks) met truffelcrème</i>	12
Spaghetti alle vongole <i>Pasta met venusschelpen</i>	16
Linguine allo scoglio <i>Linpasta met verschillende schaal- en schelpdieren en verse vis (voldoet ook als hoofdgerecht)</i>	25
Risotto al tartufo e gamberi <i>Italiaanse rijst met gamba's en truffel</i>	17
Linguine al Astice <i>Linpasta met halve kreeft</i>	23
Tagliatelle porcini <i>Tagliatelle met bospaddenstoelen</i>	15
Minestrone <i>Dubbel getrokken runderbouillon met verse groenten</i>	7

SECONDI HOOFDGERECHTEN

Saltimbocca alla romana	23
<i>Kalfsfilet met parmaham, witte wijn en salie</i>	
Carré d'agnello al forno	25
<i>Lams carré uit de oven</i>	
Filetto al pepe verde	25
<i>Ossenhaas met groene pepersaus</i>	
Coscia d'agnello al forno	27
<i>Zachtgegaarde lamsschenkel, 12 uur lang op lage temperatuur vacuum gestoomd</i>	
Filetto rossini	32
<i>Ossenhaas met ganzenlever, rode portsaus en jeneverbessen</i>	
Filetto al parmigiano	27
<i>Ossenhaas met Parmezaanse kaassaus en balsamico-azijnsaus, bedekt met carpaccio</i>	
Scorfano al pomodoro e basilico	23
<i>Gebakken roodbaarsfilet met cherrytomaatjes en basilicum</i>	
Gamberoni Saltati	26
<i>Gebakken wilde gamba's met Spaanse peper en knoflook</i>	
Filetto di spigola con crema di mascarpone	25
<i>Gegrilde zeebaarsfilet met mascarponecrème en citroen</i>	
Cacciucco livornese	28
<i>Rijk gevulde Italiaanse vissoep (Let op: niet met de lepel, maar met de hand)</i>	
Sogliola	35
<i>Gebakken zeetong (500-600 gram) met boter-citroensaus (seizoensgebonden)</i>	
Astice La Dolce Vita	35
<i>Verse hele kreeft naar recept van de chef (kraakvrij)</i>	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelen en groenten

MENU PER BAMBINI KINDERMENU

Zuppa di pomodoro	6
<i>Tomatensoep</i>	
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino	9
<i>Spaghetti met knoflook, olijfolie en Spaanse peper</i>	
Lasagna	12
<i>Lasagna</i>	
Spaghetti Bolognese	12
<i>Spaghetti met gehakt en tomatensaus</i>	
Spaghetti Carbonara	12
<i>Spaghetti met ei en spek</i>	

Kunt u zelf geen keuze maken?

Laat de chef u verrassen met een heerlijk 3, 4 of 5 gangen diner.

3 gangen: 39 🍴 4 gangen: 45 🍴 5 gangen: 55 🍴

DOLCI E GELATI

DESSERTS

Tiramisú	8
<i>Huisgemaakt dessert</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco	8
<i>Huisgemaakte pudding van gekookte vanilleroom met bosvruchten</i>	
Semifreddo allo zabaione	8
<i>Huisgemaakte sabayonparfait</i>	
Dama Bianca	8
<i>Romig vanille-ijs overgoten met warme chocoladesaus en slagroom</i>	
Mousse al cioccolato	9
<i>Huisgemaakte chocolade mousse</i>	
Crème brûlée	9
<i>Huisgemaakte crème brûlée</i>	
Formaggi misti	14
<i>Verschillende Italiaanse kaassoorten</i>	
Dessert La Dolce Vita (2 persone)	26
<i>Een selectie van diverse huisgemaakte desserts (voor 2 personen)</i>	

CAFFÉ KOFFIE

Thee	3
Verse muntthee	4
Espresso	3
Lungo	3
Cappuccino	3
Caffé Latte	3
Doppio Espresso	4
Irish Coffee	8
Caffé di Saronno	8

GRAPPE GRAPPA'S

Po' di Poli Morbida	7
Sarpa di Poli	7
Mazzetti Barolo	7
Berta Il Duca	9
Sarpa Oro di Poli	9
Berta Elisi	12

LIQUORI LIKEUREN

Averna amaro Siciliano	7
Ramazotti	7
Cynar	7
Sambuca Molinari	7
Amaretto di Saronno	7
Frangelico	7
Fernet Branca	7

SPIRITI GEDISTILLEERD

Jenever	5
Korenwijn	7
Dalwhinnie - 15 jaar oud	12
Cardhu - 12 jaar oud	9
Rémy Martin VSOP	9
Calvados XO	9

LA DOLCE VITA
Cucina Italiana