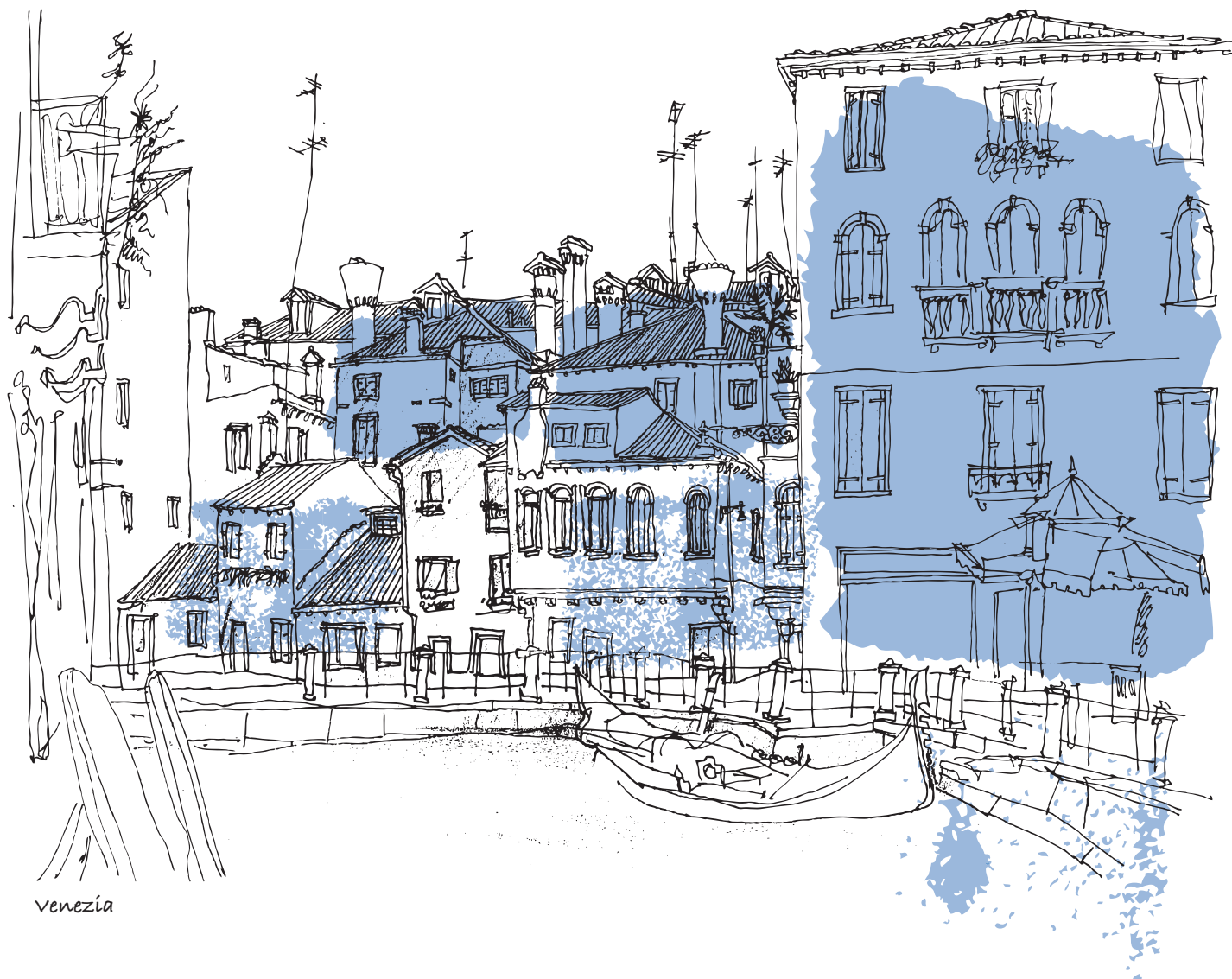


LA DOLCE VITA

Cucina Italiana

IL NOSTRO MENU MENUKAART



Venezia

ANTIPASTI VOORGERECHTEN

Tartar di salmone marinato	16
<i>Tartaar van gemarineerde zalm met wasabi mayo</i>	
Burrata	15
<i>Verse buffelmelkkaas met cherrytomaatjes en basilicum, wekelijkse aanvoer uit Italië, beperkt beschikbaar</i>	
Carpaccio genovese	14
<i>Dun gesneden ossenhaas met pesto van basilicum, Parmezaanse kaas en aceto balsamico</i>	
Ostriche	per stuk 4
<i>Grevelingse oesters, rauw of gegratineerd uit de oven</i>	
Vitello tonnato	13
<i>Dun gesneden, gebraden kalfsfilet, geserveerd met tonijnsaus</i>	
Capesante alla griglia con crema di porro	17
<i>Verse Sint-Jakobsschelpen van de grill in een preicrème</i>	
Saute di vongole	17
<i>Gesauteerde venusshellen met knoflook en witte wijn</i>	
Cozze al pomodoro	13
<i>Mosselen in pikante tomatensaus (seizoensgebonden)</i>	
Crostini al fegato d'oca e tartufo	19
<i>Op toast geserveerde gebakken ganzenlever met truffelsaus</i>	
Antipasto misto (minimo 2 persone)	p.p. 24
<i>Een selectie uit 5 bovenstaande voorgerechten vis en vlees (minimaal 2 personen)</i>	

Kunt u zelf geen keuze maken?
Laat de chef u verrassen met een heerlijk 3 of 4 gangen diner

3 gangen: 41  **4 gangen:** 49

PRIMI PIATTI E ZUPPE TUSSENGERECHTEN EN SOEPEN

Ravioli al tartufo	15
<i>Huisgemaakte pastakussentjes (3 stuks) met truffelcrème</i>	
Linguine allo scoglio	26
<i>Lintpasta met verschillende schaal- en schelpdieren en verse vis (voldoet ook als hoofdgerecht)</i>	
Risotto al tartufo e gamberi	18
<i>Italiaanse rijst met gamba's en truffel</i>	
Linguine al Astice	24
<i>Lintpasta met halve kreeft</i>	

SECONDI HOOFDGERECHTEN

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>	
Gamberoni Saltati	26
<i>Gebakken wilde gamba's met Spaanse peper en knoflook</i>	
Filetto di spigola con crema di mascarpone	27
<i>Gegrilde wilde 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	39
<i>Gebakken zeetong (500-600 gram) (seizoensgebonden)</i>	
Astice La Dolce Vita	39
<i>Verse hele kreeft naar recept van de chef (kraakvrij)</i>	
Golfo di Napoli	45
<i>Diverse soorten gestoomde schaaldieren: o.a. kreeft, coquilles, gamba's, venusschelpen, mosselen</i>	
<i>Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelen en groenten</i>	

MENU PER BAMBINI KINDERMENU

Zuppa di pomodoro	7
<i>Tomatensoep</i>	
Minestrone	9
<i>Dubbel getrokken runderbouillon met verse groenten</i>	
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino	11
<i>Spaghetti met knoflook, olijfolie en Spaanse peper</i>	
Lasagna	14
<i>Lasagna</i>	
Spaghetti Bolognese	14
<i>Spaghetti met gehakt en tomatensaus</i>	
Spaghetti Carbonara	14
<i>Spaghetti met ei en spek</i>	

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>	
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, ⁵⁰
Verse muntthee	4, ⁵⁰
Espresso	3, ⁵⁰
Lungo	3, ⁵⁰
Cappuccino	3, ⁵⁰
Caffé Latte	3, ⁵⁰
Doppio Espresso	4, ⁵⁰
Irish Coffee	8
Caffé di Saronno	8

GRAPPE GRAPPA'S

Po' di Poli Morbida	8
Sarpa di Poli	8
Mazzetti Barolo	8
Berta Il Duca	8
Sarpa Oro di Poli	8
Nonino	8

LIQUORI LIKEUREN

Averna amaro Siciliano	8
Ramazotti	8
Cynar	8
Sambuca Molinari	8
Amaretto di Saronno	8
Frangelico	8
Fernet Branca	8
Limoncello	5

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

