

LA DOLCE VITA

RISTORANTE ITALIANO

Índice

Español 3

English 6

Français 9

Italiano 12

ENTRADAS

CARPACCIO DE RES

Arúgula, aceitunas verdes y negras, rábano, sandía, brotes, mostaza, aceite de oliva, sal y pimienta.

CARPACCIO DE SALMÓN

Aceite de oliva, jugo de limón, pimienta, sal del himalaya, alcaparras, arúgula, lechuga sangría, cebollín y brotes.

ENSALADA CAPRESE

Tomate, queso flor de leche, albahaca, aceite de oliva, al pesto.

ENSALADA DE MARISCOS

Camarones, pulpo, calamar, callo de hacha, espinaca baby, pepinos, pimienta roja, tomate cherry y brotes.

ENSALADA DE NARANJA CON BURRATA

Burrata, rodajas de naranja dulce, miel, albahaca, aceite de oliva, ajo y semilla de cilantro.

MEJILLONES A LA PIMIENTA

Salteados al vino blanco.

ENSALADA DE QUINOA CON AGUACATE

Quinoa con vegetales mixtos, aguacate, aceitunas y tomate cherry.

SOPA

CREMA DE SETAS

Setas, cebolla blanca, ajo, jerez, fondo de res, crema, laurel y pimienta.

SOPA MINISTRONE

Fondo de pollo con vegetales, pasta y panceta.

CREMA DE TOMATE A LA ALBAHACA

Crema a base de tomate con albahaca, vegetales y crotón de ajo.

PASTAS

PENNE ALLA AMATRICIANA

Ajo, cebolla, tocino, casse de tomate, guindillas y queso de oveja.

ESPAGUETTI A LA BOLOGÑESA

Ragú de carne de res, con panceta y salsa de tomate.

FETUCCINE ALLA PUTTANESCA

Ajo, cebolla, aceitunas verdes y negras, anchoas y tomate.

ESPAGUETTI A LA CARBONARA

Panceta, yema de huevo, queso parmesano, pimienta y perejil.

ESPAGUETTI CON ALMEJAS

Ajo, cebolla, almejas, vino blanco y peperoncino.

LASAGÑA BOLOGÑESA

Laminillas de pasta con carne de res acompañado con queso mozzarella y salsa pomodoro.

PANSOTTI ALLA GENOVESE

Relleno de vegetales salteados con salsa de nuez y albahaca.

PASTA AL GUSTO

Al pesto, al burro, al pomodoro o cuatro quesos.

RISOTTOS

GAMBAS Y GUISANTES

Con vino blanco, gambas y guisantes.

ESPÁRRAGOS Y QUESO DE CABRA

Salteado con espárragos, queso de cabra y queso parmesano.

SETAS

Salteado con setas porcini.

PIZZAS

DIAVOLA

Salami picante, salsa de tomate y queso mozzarella.

CAPRICCIOSA

Prosciutto, champiñones, alcachofa, tomate y queso mozzarella.

MARGARITA

Rodajas de tomate, queso mozzarella y aceite de oliva.

CUATRO QUESOS

Salsa de tomate, queso mozzarella, fontina, queso gorgonzola y queso parmesano.

RIVIERA

Tomate, queso mozzarella, queso azul, pollo, tocino y un toque de miel de abeja de la región.

VEGETARIANA

Verdura mixta y salsa de tomate.

CALZONE

Queso mozzarella, queso ricotta, verduras, jamón y salsa de tomate.

PLATOS FUERTES

BACALAO A LA LIVORNESA

Filete de bacalao marinado con aceite de oliva, ajo, cebolla, con salsa pomodoro y papa.

OSOBUCO A LA MILANESA

Ternera servida con una salsa de tomate acompañado de risotto cremoso.

COSTILLAS DE CORDERO

Salteadas y marinadas, servidas con puré de papa y verduras de la estación.

POLLO ALLA DIAVOLA

Horneado y marinado con peperoncino, romero, ajo, papa y cebolla cambray.

FILETE FLORENTINA

Rib eye marinada a la parrilla con papas al romero y verduras de la estación.

PORTOBELLO RELLENO DE RAGÚ



Salsa pomodoro acompañado con vegetales asados.

POSTRES

TIRAMISU

Cremoso pastelillo con notas de café y queso mascarpone.

CANNOLI SICILIANO

Pasta frita rellena de crema ricota.

PANNACOTTA

Cremoso de leche con vainilla y coulis de frutos rojos.

BOMBA DE CHOCOLATE AL GALIANO

Relleno de avellana.

CASSATA SICILIANA

Tarta de queso ricota con frutos secos.

PERAS AL VINO TINTO



Glaseadas con vino tinto.

ENTREE

BEEF CARPACCIO

Arugula, green and black olives, radish, watermelon, sprouts, mustard, olive oil, salt and pepper.

SALMON CARPACCIO

Olive oil, lemon juice, pepper, himalayan salt, capers, arugula, sangria lettuce, chives and sprouts.

CAPRESE SALAD

Tomato, milk flower cheese, basil, olive oil and pesto.

SEAFOOD SALAD

Shrimp, octopus, squid, scallops, baby spinach, cucumbers, red pepper, cherry tomato and sprouts.

ORANGE SALAD WITH BURRATA

Burrata, sweet orange slices, honey, basil, olive oil, garlic and coriander seed.

MUSSELS WITH PEPPER

Sauteed in white wine.

QUINOA SALAD WITH AVOCADO

Quinoa with mixed vegetables, avocado, olives and cherry tomato.

SOUP

MUSHROOM CREAM

Mushrooms, white onion, garlic, sherry, beef stock, cream, bay leaf and pepper.

MINESTRONE SOUP

Chicken stock with vegetables, pasta and bacon.

TOMATO CREAM WITH BASIL

Roasted tomato based cream with basil, vegetables and garlic crouton.

PASTAS

PENNE ALLA AMATRICIANA

Garlic, onion, bacon, tomato sauce, chillies and sheep cheese.

SPAGHETTI BOLOGNESE

Beef ragout, with bacon and tomato sauce.

FETUCCINE ALLA PUTTANESCA

Garlic, onion, green and black olives, anchovies and tomato.



Vegan



Gluten free

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Bacon, egg yolk, parmesan cheese, pepper and parsley.

SPAGHETTI WITH CLAMS

Garlic, onion, clams, white wine and peperoncino.

LASAGNA BOLOGNESE

Pasta slices with beef served with mozzarella cheese and pomodoro sauce.

PANSOTTI ALLA GENOVESE

Stuffed with sauteed vegetables with walnut and basil sauce.

PASTA TO CHOOSE

With pesto, garlic butter pasta, pomodoro or four cheeses.

RISOTTOS

PRAWNS AND PEAS

With white wine, prawns and peas.

ASPARAGUS AND GOAT CHEESE

Sauteed with asparagus, goat cheese and parmesan cheese.

MUSHROOMS

Sauteed with mushrooms and porcini.

PIZZAS

DIAVOLA

Spicy salami, tomato sauce and mozzarella cheese.

CAPRICCIOSA

Prosciutto, mushrooms, artichoke, tomato and mozzarella cheese.

MARGARITA

Tomato slices, mozzarella cheese and olive oil.

FOUR CHEESES

Tomato sauce, mozzarella cheese, fontina, gorgonzola cheese and parmesan cheese.

RIVIERA

Tomato, mozzarella cheese, blue cheese, chicken, bacon and a touch of honey from the region.

VEGGIE

Mixed vegetables and tomato sauce.

CALZONE

Mozzarella cheese, ricotta cheese, vegetables, ham and tomato sauce.

MAIN DISHES

LIVORNESE COD

Cod filet marinated with olive oil, garlic, onion, with pomodoro sauce and potatoes.

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Veal served with a tomato sauce accompanied by creamy risotto.

RACK OF LAMB

Sauteed and marinated, served with mashed potatoes and seasonal vegetables.

CHICKEN ALLA DIAVOLA

Baked and marinated with pepperoncino, rosemary, garlic, potato and cambray onion.

FLORENTINE STEAK

Grilled marinated rib eye with rosemary potatoes and seasonal vegetables.

PORTOBELLO STUFFED WITH RAGU

Pomodoro sauce accompanied with roasted vegetables.

DESSERTS

TIRAMISU

Creamy cake with notes of coffee and mascarpone cheese.

SICILIAN CANNOLI

Fried pastry filled with ricotta cream.

PANNACOTTA

Creamy milk with vanilla and red fruit coulis.

GALIANO CHOCOLATE BOMB

Hazelnut filling.

CASSATA SICILIANA

Ricotta cheesecake with nuts.

PEARS IN RED WINE

Glaseadas con vino tinto.

ENTRÉES

CARPACCIO DE BOEUF

Roquette, olives vertes et noires, radis pastèque, jeunes pousses, moutarde, huile d'olive, sel et poivre.

CARPACCIO DE SAUMON

Huile d'olive, jus de citron, poivre, sel d'Himalaya, câpres, roquette, salade feuille de chêne, oignon nouveau et jeunes pousses.

SALADE CAPRI

Tomate, mozzarella fleur de lait, basilic, huile d'olive et pesto.

SALADE FRUTTI DI MARE

Crevettes, poulpe, calamar, noix de Saint-Jacques, baby épinards, concombre, poivron rouge, tomates cerises, pousses de betterave.

SALADE D'ORANGE ET BURRATA

Burrata, rondelles d'oranges, miel, basilic, huile d'olive, ail et graines de coriandre.

MOULES AU POIVRE

Huile d'olive, ail, persil haché, vin blanc, poivre et sel.

SALADE DE QUINOA ET AVOCAT

Quinoa et légumes variés, olives et tomates cerises.

SOUPES

SOUPE DI FUNGHI

Champignons, oignon blanc, ail, cèpes, vinaigre de Xérès, bouillon de viande, crème, laurier et poivre.

SOUPE MINISTRONE

Fond de volaille aux légumes, pâtes et pancetta.

SOUPE DE TOMATE AU BASILIC

Soupe à base de tomate et basilic, légumes et croutons à l'ail.

PÂTES

PENNE ALLA AMATRICCIANA

Ail, oignon, lard fumé, tomates concassées, piment et fromage de brebis.

SPAGUETTI ALLA BOLOGÑESA

Ragú de boeuf, pancetta et sauce tomate.

FETUCCINI ALLA PUTTANESCA

Ail, oignon, olives vertes et noires, anchois et tomate.

SPAGUETTI ALLA CARBONARA

Pâtes cuites al dente, pancetta, jaunes d'œufs, parmesan, persil et poivre.

LINGUINI ALLE VONGOLE

Ail, oignon, palourdes, vin blanc et piment peperoncino.

LASAGNE BOLOÑESA

Célèbres feuilles de pâtes avec de la viande de bœuf accompagnées de mozzarella et sauce tomate.

PANSOTTI ALLA GENOVESE

Raviolis italiens fourrés aux légumes sautés, sauce au noix et basilic.

PÂTES, PRÉPARATION AU CHOIX

Au pesto, al burro (beurre et ail), à la tomate ou quatre fromages.

RISOTTOS

RISOTTO AUX GAMBAS ET POIS

Risotto crémeux au vin blanc, gambas et pois.

RISOTTO AUX ASPERGES ET FROMAGE DE CHÈVRE

Risotto crémeux aux asperges sautées, fromage de chèvre et parmesan.

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS

Risotto crémeux aux champignons sautés et cèpes.

PIZZAS

DIAVOLA

Salami piquant, sauce tomate et fromage.

CAPRICCIOSA

Jambon prosciutto, champignons, artichaut, tomate et fromage.

MARGHERITA

Rondelles de tomate, mozzarella et huile d'olive.

QUATTRO FORMAGGI

Sauce tomate, mozzarella, fontine, gorgonzola et parmesan.

RIVIERA

Tomate, mozzarella, bleu, poulet, lard fumé et miel d'abeilles de la région.

VEGETARIANA

Sauce tomate et sélection de délicieux légumes.

CALZONE

Sauce tomate, mozzarella, ricotta, légumes et jambon.

PLATS PRINCIPAUX

BACCALA ALLA LIVORNESE

Filet de morue mariné dans de l'huile d'olive, ail et oignon. Sauce tomate et pomme de terre.

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Veau en sauce tomate, accompagné d'un crémeux risotto.

CÔTES D'AGNEAU

Sautées et marinées, servies avec de la purée de pomme de terre et légumes de saison.

POLLO ALLA DIAVOLA

Poulet au four et mariné avec du piment peperoncino et du romarin. Servi avec des pommes de terre et oignons cambrais.

BISTECCA ALLA FLORENTINA

Rib eye mariné et grillé. Pommes de terre au romarin et légumes de saison.

PORTOBELLO FOURRÉ AU RAGÙ

Champignon portobello fourré à la sauce tomate et légumes grillés.

DESSERTS

TIRAMISU

Célèbre dessert crémeux aux notes de café y mascarpone.

CANNOLI SICILIANO

Pâtisserie sicilienne croustillante, fourrée à la ricotta.

PANNACOTTA

Dessert crémeux à la vanille et coulis de fruits rouges.

BOMBE AU CHOCOLAT GAELENS

Dessert surprenant fourré à la noisette.

CASSATA SICILIANA

Gâteau sicilien à la ricotta et aux fruits secs.

POIRES AU VIN ROUGE

Poires glacées au vin rouge.

ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO

Rucola, olive verdi e nere, ravanelli rossi, germogli, senape, olio extra vergine d'oliva, sale e pepe.

CARPACCIO DI SALMONE

Olio extra vergine d'oliva, succo di limone, pepe, sale dell'Himalaya, capperi, rucola, lattuga rossa, erba cipollina, germogli di soia.

INSALATA CAPRESE

Pomodoro grappolo, formaggio fior di latte, basilico, olio extra vergine d'oliva e pesto.

INSALATA FRUTTI DI MARE

Gamberi, polpo, calamari, capesante, spinaci baby, cetrioli, peperoni rossi, pomodoro ciliegino, germogli di barbabietola.

INSALATA DI ARANCE CON BURRATA

Burrata, fettine di arancia, vinaigrette al miele, basilico, olio extra vergine d'oliva, aglio, semi di coriandolo.

PEPATA DI COZZE

Olio extra vergine d'oliva, aglio, prezzemolo tritato, pepe e sale a piacere con vino bianco.

INSALATA DI QUINOA CON AVOCADO

Quinoa con verdure miste, olio extra vergine d'oliva e pomodorini ciliegino.

ZUPPE

CREMA DI FUNGHI

Funghi, cipolla bianca, aglio, funghi porcini, sherry, specchio di manzo, panna, alloro, pepe.

ZUPPA MINISTRONE

Specchio di pollo con verdure, pasta e pancetta.

CREMA DI POMODORINI AL BASILICO

Crema di pomodoro con basilico, verdure e crostini di aglio.

PASTAS

PENNE ALLA AMATRICIANA

Aglio, cipolla, pancetta, casse di pomodoro, peperoncini, formaggio di pecora.

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Ragù di manzo, con pancetta e passata di pomodoro.

FETTUCCHINE ALLA PUTTANESCA

Aglio, cipolla, olive verdi e nere, acciughe e pomodoro.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Al dente, pancetta, tuorli d'uovo, parmigiano, pepe e prezzemolo.

LINGUINE ALLE VONGOLE

Aglio, cipolla, vongole, vino bianco e peperoncino.

LASAGNE BOLOGNESE

Sfoglie di pasta con carne di manzo accompagnate da mozzarella, passata di pomodoro.

PANSOTTI ALLA GENOVESE

Ripieno di verdure saltate con salsa di noci e basilico.

PASTA A PIACERE

Al pesto, al burro, al pomodoro o quattro formaggi.

RISOTTI

RISOTTO CON GAMBERI E PISELLI

Cremoso al vino bianco, gamberi e piselli.

RISOTTO CON ASPARAGI AL FORMAGGIO DI CAPRA

Soffritto cremoso con asparagi, formaggio di capra e parmigiano.

RISOTTO CON FUNGHI

Soffritto cremoso con funghi e funghi porcini.

PIZZAS

DIAVOLA

Salame piccante, salsa di pomodoro e formaggio.

CAPRICCIOSA

Prosciutto, funghi, carciofi, pomodoro e formaggio.

MARGHERITA

Fettine di pomodoro, mozzarella e olio extra vergine d'oliva.

QUATTRO FORMAGGI

Salsa di pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola e parmigiano.

RIVIERA

Pomodoro, formaggio mozzarella, formaggio blu, pollo, pancetta e un tocco di miele della regione.

VEGETARIANA

Verdure miste e salsa di pomodoro.

CALZONE

Formaggio mozzarella, ricotta, verdure, prosciutto e salsa di pomodoro.

PIATTI PRINCIPALI

BACCALA' ALLA LIVORNESE

Filetto di baccala marinato con olio d'oliva, aglio, cipolla, salsa di pomodoro e patata.

OSSOBUCO ALLA MILANESE

Manzo servito con salsa di pomodoro accompagnato da riso cremoso.

CARRÈ DI AGNELLO

Saltati e marinati con purè di patate e verdure di stagione.

POLLO ALLA DIAVOLA

Cotto e marinato con peperoncino, romero, aglio, patate e cipolla cambray.

BISTECCA ALLA FIORENTINA

Costata di manzo marinata e grigliata con patate al rosmarino e verdure di stagione.

PORTOBELLO RIPIENO DI RAGÙ



Salsa di pomodoro accompagnata da verdure arrostite.

DOLCI

TIRAMISÙ

Cremoso pasticcino con note di caffè e formaggio mascarpone.

CANNOLI SICILIANI

Pasta frita ripiena di crema di ricotta.

PANNACOTTA

Crema di latte con vaniglia e coulis di frutti rossi.

BOMBA DI CIOCCOLATO AL GALIANO

Ripieno di nocciole.

CASSATA SICILIANA

Torta di ricotta con noci.

PERE AL VINO ROSSO



Glassato con vino rosso.



Vegan



Gluten free

