

La Dolce Vita

R I S T O R A N T E - P I Z Z E R I A - E I S C A F E

Spezialitäten des Hauses

Rote Beete Carpaccio mit Pecorino vom Grill an wilde Kräuter und Ingwer-Limette mariniert € 12,50



Belgischer Chicorée mit Tomatenmarmelade und gefüllten Zucchini Blüten in Tempura € 13,50



Vitello tonnato und Tomatencarpaccio mit Buffelmozzarella € 14,50



Avocado-Lachs-Tatar mit Zwiebeln in Rotwein blanchiert € 15,00



Castagne-Tagliatelle mit Wildschweinragout € 14,50



Margherite Nudeln gefüllt mit Büffelmozzarella und Rape an Kräuter Ricotta in Ingwersauce € 13,50



Schwarze Linguine mit Vongole und Garnelen € 15,00



Spaghetti im Parmesan Laib € 12,50



Kabeljau blanchiert an Karottencreme dazu Butterspinat € 29,50



Drachenkopf à la „Bouillabaisse“ zubereitet € 24,00



Kaninchenkeule im Ofen gedünstet mit Oliven, Tomaten und Pinienkerne an gegrillter Polenta € 21,00



Kalbsleber mit Apfel und Calvados an Kartoffelpüree € 23,00



Strudel mit Birne und Pasticerierecreme dazu Vanillesauce € 6,00



Hausgemachte Torten aus der Vitrine



Wein-Empfehlung:

Del Tufo Canapino Chardonnay

Glas 0,2 l € 6,50

Flasche € 22,00

Preise in EURO inkl. MwSt.

1) Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phospat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalaninquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin

Allergene

A) Getreideprodukte (Glutenhaltig), B) Fisch, C) Krebstiere, D) Schwefeldioxyde und Sulfite, E) Sellerie, F) Milch und Laktose, G) Sesamsamen, H) Nüsse, I) Eier, J) Lupinen, K) Senf, L) Soja, M) Weichtiere, N) Erdnüsse