

Wir sind das ganze Jahr für Sie da!  
Auch im Winter haben wir 40 Plätze im Innenbereich.

# *DolceVita*

EIS • CAFFE • BAR

*Speisen • Getränke*

Italienisches Restaurant



# Herzlich Willkommen!

Unsere Servicemitarbeiter sind gerne für Sie da, um Ihnen die passenden Weine zu Ihrer Mahlzeit zu empfehlen!

Fragen Sie nach unseren wechselnden italienischen Dessert-Spezialitäten. Informieren Sie sich auch über unseren Catering-Service und unsere Fisch- und Fleisch-Spezialitäten.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt bei uns.

## Öffnungszeiten:

Montag-Samstag: 10:30 Uhr - 21:00 Uhr  
Sonn- und Feiertage: 12:00 Uhr - 21:00 Uhr

**Die Küche hat täglich bis um 21:00 Uhr geöffnet.**


Wir machen alle Speisen auch zum Mitnehmen.

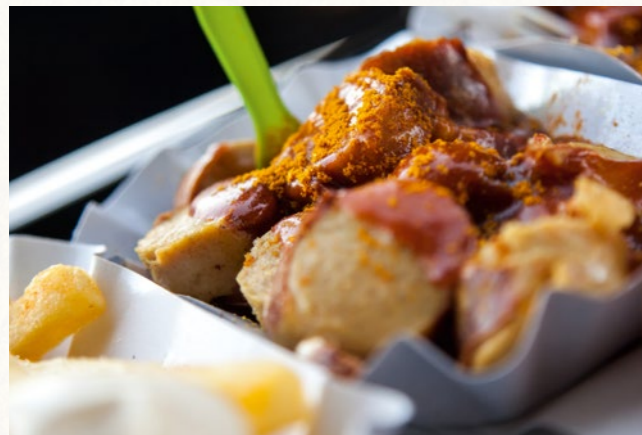
# Guten Appetit Buon Appetito

## Hinweis für Allergiker:

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter. Wir bereiten selbstverständlich alle Gerichte auch allergikergerecht zu und berücksichtigen auf Wunsch Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

Vegetarisch: 

Vegan: 



## Selbstbedienung an unserem Bistro

Bratwurst	4,00
Currywurst	4,50
Pommes	3,00



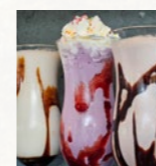
Eine Portion Kuchen mit Kaffee oder Cappuccino	6,50
Eine Portion Kuchen frisch aus unserer Vitrine	4,00
Fragen Sie nach Tiramisu bei den Kellnern	5,80

Sprechen Sie gerne unsere Kellner an.

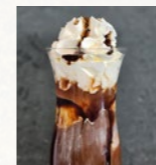
# Eisspezialitäten

## Unsere Eissorten

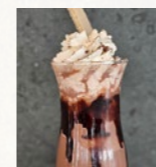
Schokolade, Vanille, Stracciatella, Erdbeere, Zitrone, Banane, Melone, Mango, Joghurt-Mandarine, Joghurt-Amarena, Malaga, Tiramisu, Espresso, Cookies, Haselnuss, Minze, Snickers, Pistazie



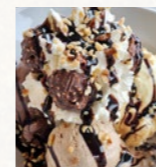
**Milchshakes** 0,33l 5,00  
(verschiedene Eissorten nach Wahl)



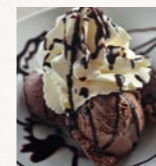
**Eiskaffee** 6,50  
Vanille- und Espressois, Kaffee, Sahne und Kaffeesirup



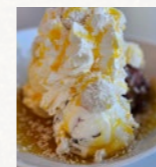
**Eisschokolade** 6,20  
Schokoladeneis, Kakao, Sahne und Schokosirup



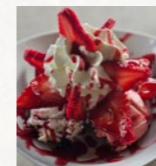
**Rocher Schale** 7,50  
Vanille-, Nuss- und Schokoladeneis, Sahne, Rocher Kugeln, Krokantraspel und Schokosauce



**Schoko Schale** 7,00  
Schokoladeneis, Sahne, Schokosauce und Schokoraspiel

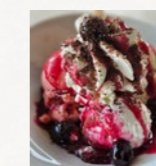


**Raffaello Schale** 7,50  
Vanille-, Schoko- und Stracciatellaeis, Sahne, Raffaello Kugeln, Kokosraspel und Vanillesauce

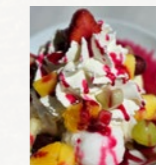


**Erdbeer Schale** 8,20  
Vanille-, Erdbeer- und Stracciatellaeis mit frischen Erdbeeren, Sahne und Erdbeersauce (nur saisonal)

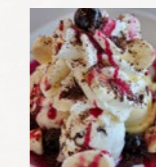
Gemischtes Eis ab einer Kugel	2,50
ab zwei Kugeln	4,50
jede weitere Kugel	2,00
Portion Sahne	1,00



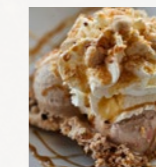
**Amarena Schale** 7,50  
Vanille-, Erdbeer- und Joghurt-Amarenaeis, Sahne, Amarenakirschen, Amarenasauce und Schokoraspiel



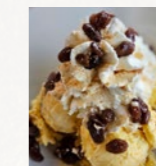
**Früchte Schale** 7,50  
Vanille-, Bananen- und Zitroneneis, frische Früchte, Sahne und Erdbeersauce



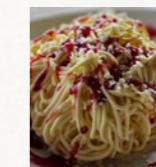
**Bananen Schale** 7,50  
Bananen-, Stracciatella- und Vanilleeis mit Sahne, Amarenakirschen, Schokoraspiel und Amarenasauce



**Nuss Schale** 7,50  
Nuss-, Vanille- und Schokoladeneis, Sahne, Nusslikör, Krokantraspel und geraspelte Haselnüsse aus Piemont



**Malaga Schale** 7,50  
Vanille- und Malagaeis, Rosinen, Rum und Sahne



**Spaghetti Eis** 7,50  
Vanilleeis, Sahne, Erdbeersauce und weiße Schokoladenraspel



**Spaghetti Eis Schwarz** 8,00  
Schokoeis mit Sahne, Haselnüssen, Krokantraspel und Erdbeersauce

## Bruschette Mozzarella

und Tomatenwürfel mit Olivenöl



02

## Bruschette Parmaschinken

und Büffelmozzarella mit Olivenöl



04

# Bruschette

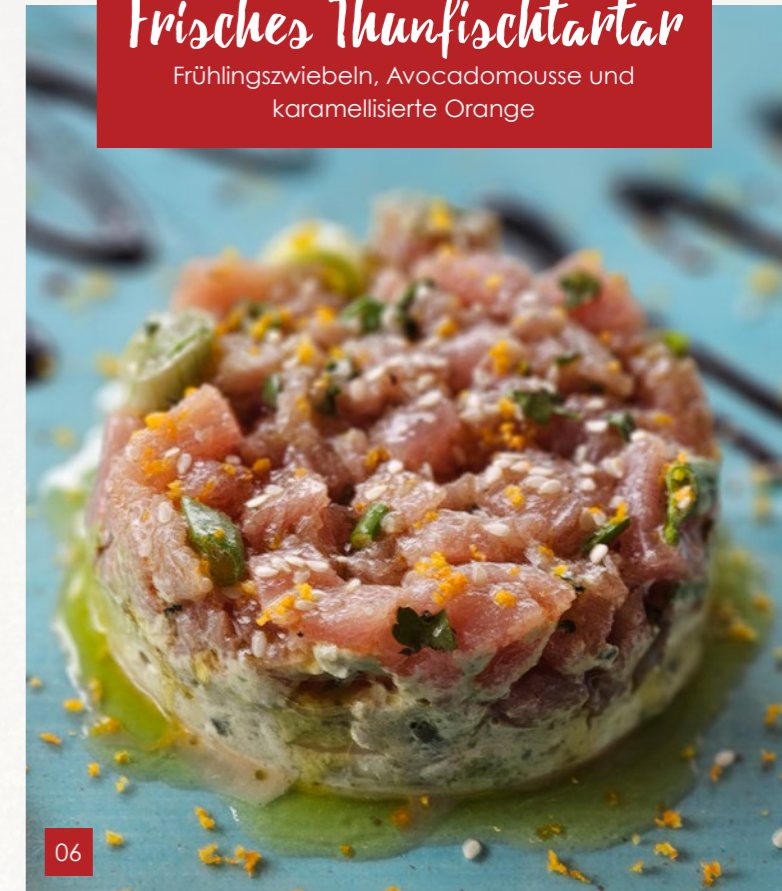
- 00 **Warme, schwarze Oliven** mit Knoblauch, Kräutern und Bruschetta-Brot 🌿 5,20
- 01 **Tradizionale** mit Tomatenwürfel, Basilikum und Olivenöl (4 Stück) 🌿 6,10
- 02 **Mozzarella** und Tomatenwürfel mit Olivenöl (4 Stück) 🌿 7,10
- 03 **Gorgonzola** mit Walnüssen und Honig (4 Stück) 🌿 6,90
- 04 **Parmaschinken** und Büffelmozzarella mit Olivenöl (3 Stück) 7,10
- 05 **Marinierter Lachs**, rosa Pfeffer und Avocadomousse mit frischen Kräutern (3 Stück) 7,70
- 06 **Frisches Thunfischtartar**, Frühlingszwiebeln, Avocadomousse und karamellierte Orange (3 Stück) 9,10

# Suppen

- 07 **Stracciatella** con Panzerotti Kraftbrühe mit Eierstich und gefüllten Nudeln mit Ricotta, Rind- und Kalbfleisch 6,70
- 08 **Crema di Pomodoro** Tomatencremesuppe garniert mit einem Schuss Sahne 🌿 6,20
- 09 **Minestrone** Gemüsesuppe mit verschiedenem frischen Gemüse 🌿 6,70

## Frisches Thunfischtartar

Frühlingszwiebeln, Avocadomousse und karamellierte Orange



06

## Mezzo Mezzo

Halb Carpaccio d'Alba und halb Vitello tonnato



14

## Büffelmozzarella

mit Tomaten und Mangocreme



21

## Carpaccio

- 10 **Carpaccio vom Weiderind** mit gebratenen Kräuterseitlingen, Trüffelpesto, Olivenöl und Büffelmozzarella 14,70
- 11 **Carpaccio vom Weiderind** mit Rucola, Grana Padano D.O.P., Olivenöl und Zitrone 12,70
- 12 **Carpaccio vom Kalb** „Vitello tonnato“ 13,40
- 13 **Oktopuscarpaccio** mit Staudensellerie und Möhrchen in Limonen-Olivenöl 15,70
- 14 **Mezzo Mezzo** Halb Carpaccio d'Alba und halb Vitello tonnato 14,70
- 15 **Carpaccio vom Norweger Fjordlachs** mit rosa Pfeffer und Meerrettichspänen 15,70



19

## Antipasti

- 16 **Parmaschinken** mit Melone 12,70
- 17 **„Melanzane alla Parmigiana“**, Auberginen in einer Tomatensauce, mit Mozzarella und Grana Padano D.O.P. überbacken 🌱 11,10
- 18 **„Zucchini e melanzana alla Parmigiana“**, Zucchini und Aubergine in einer Tomatensauce, mit Mozzarella und Grana Padano D.O.P. überbacken 🌱 12,10
- 19 **Gebratene Kräuterseitlinge, mit Garnelen** in Trüffelöl 18,70
- 20 **Frisches Thunfischtartar** auf Avocado-mousse mit karamellisierter Orange 17,70
- 21 **Büffelmozzarella** mit Tomaten und Mangocreme 🌱 11,20
- 22 **Gebratene Kräuterseitlinge**, mit frischen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl 🌱 9,40
- 23 **Gegrillte Seppia** mit Knoblauch, dazu ein Beilagensalat 18,40
- 24 **Gegrillte Seppia mit Garnelen**, Kräutern und Knoblauch dazu ein Beilagensalat 21,00

## Gegrillte Seppia mit Garnelen

Kräutern und Knoblauch dazu ein Beilagensalat



24

## Bunter Salat

mit gebratenen Kräuterseitlingen, Tomaten, Gurken, Möhren, Putenfleischstreifen und Balsamico Dressing



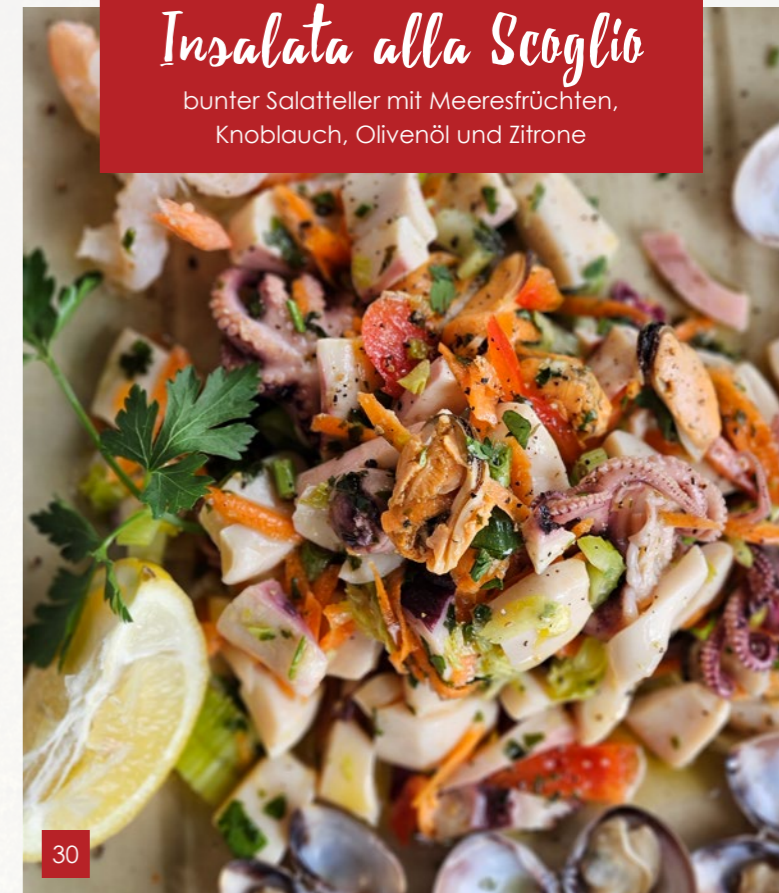
26

# Insalata

- |    |   |       |    |  |       |
|----|---|-------|----|--|-------|
| 25 | <b>Tomatensalat</b> mit roten Zwiebeln, Thunfisch, Olivenöl und frischem Basilikum  | 9,70  | 31 | <b>Bunter Salatteller</b> mit gebratene Ente, gerösteten Mandeln, Tomaten, Orangenscheiben und Balsamico Dressing          | 14,50 |
| 26 | <b>Bunter Salat</b> mit gebratenen Kräuterseitlingen, Tomaten, Gurken, Möhren, Putenfleischstreifen und Balsamico Dressing                        | 13,40 | 32 | <b>Bunter Salatteller</b> mit gebratenen Seppiestreifen und gebratenen Kräuterseitlingen, Knoblauch und Balsamico Dressing | 15,70 |
| 27 | <b>Bunter Salat „Excellent“</b> mit Parmaschinken, Thunfisch, Gurken, Möhren, Tomaten, Mozzarella, Balsamico Dressing und gerösteten Kürbiskernen | 12,00 | 33 | Beilagensalat  | 4,40  |
| 28 | <b>Bunter Salat</b> mit gebratenen Garnelen, Tomaten, Gurken, Möhren, Grana Padano D.O.P., gerösteten Kürbiskernen, Knoblauch und Olivenöl        | 17,20 |    |  |       |
| 29 | <b>Insalata Dolce Vita</b> mit buntem Salat, Gurken, Tomaten, Möhren, gehobelter Parmesan und Roastbeef mit Balsamico Dressing                    | 14,10 |    |  |       |
| 30 | <b>„Insalata alla Scoglio“</b> , bunter Salatteller mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Olivenöl und Zitrone   | 15,70 |    |  |       |

## Insalata alla Scoglio

bunter Salatteller mit Meeresfrüchten, Knoblauch, Olivenöl und Zitrone



30

## Penne Salsiccia

mit frischer ital. Bratwurst, frischen Kräuterseitlingen und Büffelmozzarella in einer Tomatensauce mit Knoblauch



41

## Spaghetti „allo scoglio“

mit Meeresfrüchten und Knoblauch, in einer Tomatensauce mit Kräutern



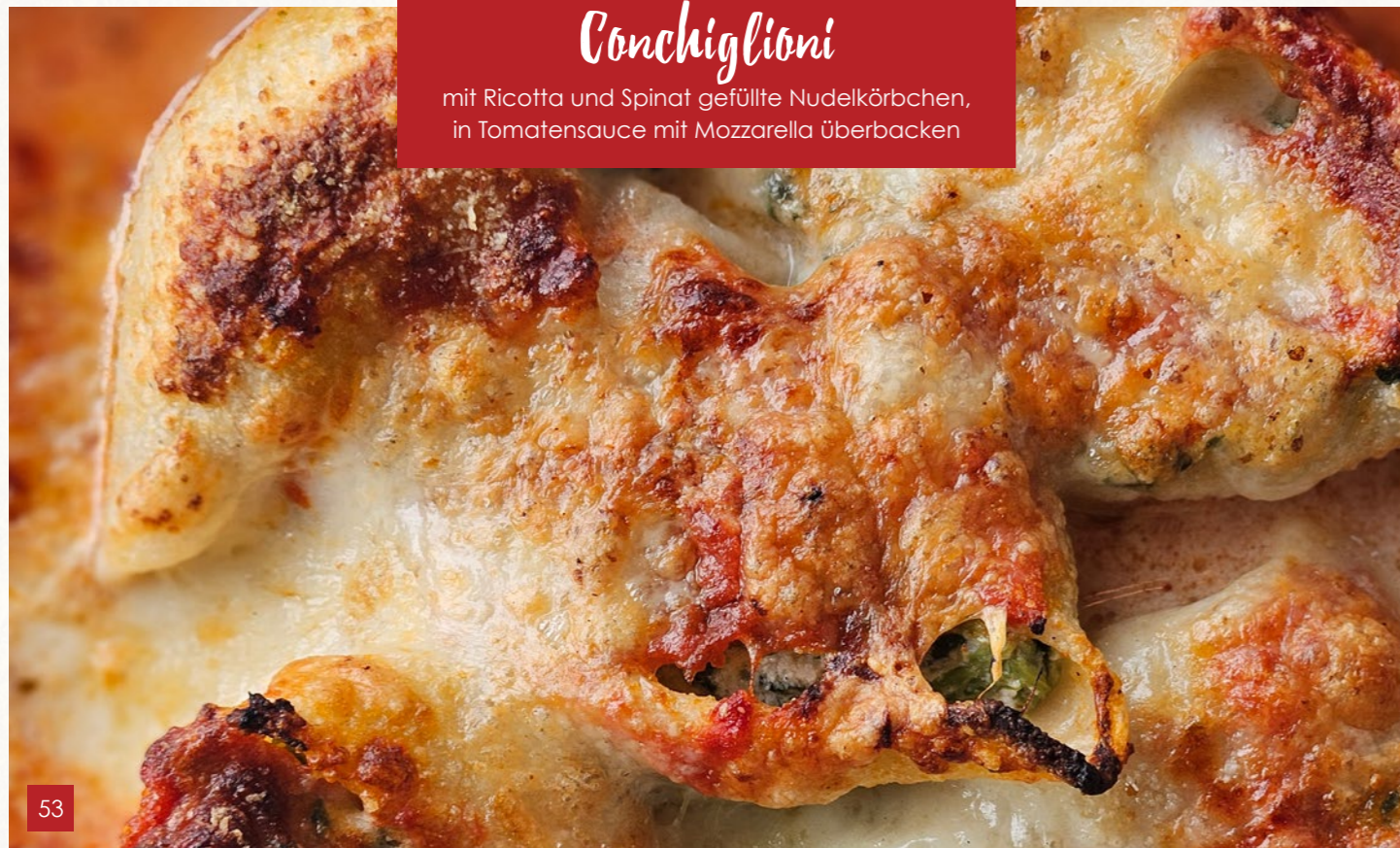
39

# Pasta

- |    |  |       |    |   |       |
|----|--|-------|----|---|-------|
| 34 | <b>Spaghetti Bolognese</b> mit Fleischsauce vom Rind und Kalb  | 11,70 | 42 | <b>Panzerotti</b> gefüllt mit Kalb- und Rindfleisch und Ricotta in Salbeibutter oder Kirschtomatensauce und Grana Padano D.O.P.     | 13,70 |
| 35 | <b>Spaghetti Carbonara</b> mit gebratenem, Speck <sup>3,5</sup> , Eigelb, Grana Padano D.O.P. und Sahne                                      | 12,00 | 43 | <b>Maccheroni mit frischem Putenfleisch</b> und Kräuter-Seitling in einer feinen Tomatensauce mit Knoblauch und Grana Padano D.O.P. | 14,00 |
| 36 | <b>Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch</b> , Olivenöl und Grana Padano D.O.P. (auf Wunsch scharf) 🌿   | 10,60 | 44 | <b>Maccheroni con broccoli</b> mit Brokkoliröschen und Knoblauch in einer Tomatensahnesauce mit Grana Padano D.O.P. 🌿               | 11,70 |
| 37 | <b>Spaghetti in einer Tomatensauce</b> mit frischem Basilikum, Knoblauch und Grana Padano D.O.P. 🌿   | 10,70 | 45 | <b>Maccheroni ortolano</b> mit verschiedenen Gemüsesorten und Knoblauch in einer Tomatensauce 🌿                                     | 12,00 |
| 38 | <b>Spaghetti mit frischem Thunfisch</b> , in einer Tomatensauce und Gewürzöl   | 16,80 | 46 | <b>Fettuccine con anatra</b> e pesto di tartufo mit Ente und Trüffelpesto in einer Tomatensauce mit Knoblauch                       | 14,00 |
| 39 | <b>Spaghetti „allo scoglio“</b> , mit Meeresfrüchten und Knoblauch, in einer Tomatensauce mit Kräutern                                       | 16,40 | 47 | <b>Fettuccine al Salmone</b> mit Lachsfilet und Zucchini in einer feinen Sauce mit Knoblauch  | 13,00 |
| 40 | <b>Penne mit Scampi</b> , in einer Tomatensauce mit frischen Kräutern und Frühlingszwiebeln  | 17,70 | 48 | <b>Fettuccine Dolce Vita</b> mit Garnelen und Sepia in einer Basilikum-Tomaten-Sauce und Knoblauch                                  | 15,10 |
| 41 | <b>Penne „Salsiccia“</b> , mit frischer ital. Bratwurst, frischen Kräuterseitlingen und Büffelmozzarella in einer Tomatensauce mit Knoblauch | 15,00 | 49 | <b>Fettuccine dello Chef</b> mit Schinken und Seitlingen in einer Parmesan-Sahnesauce   | 12,00 |

## Conchiglioni

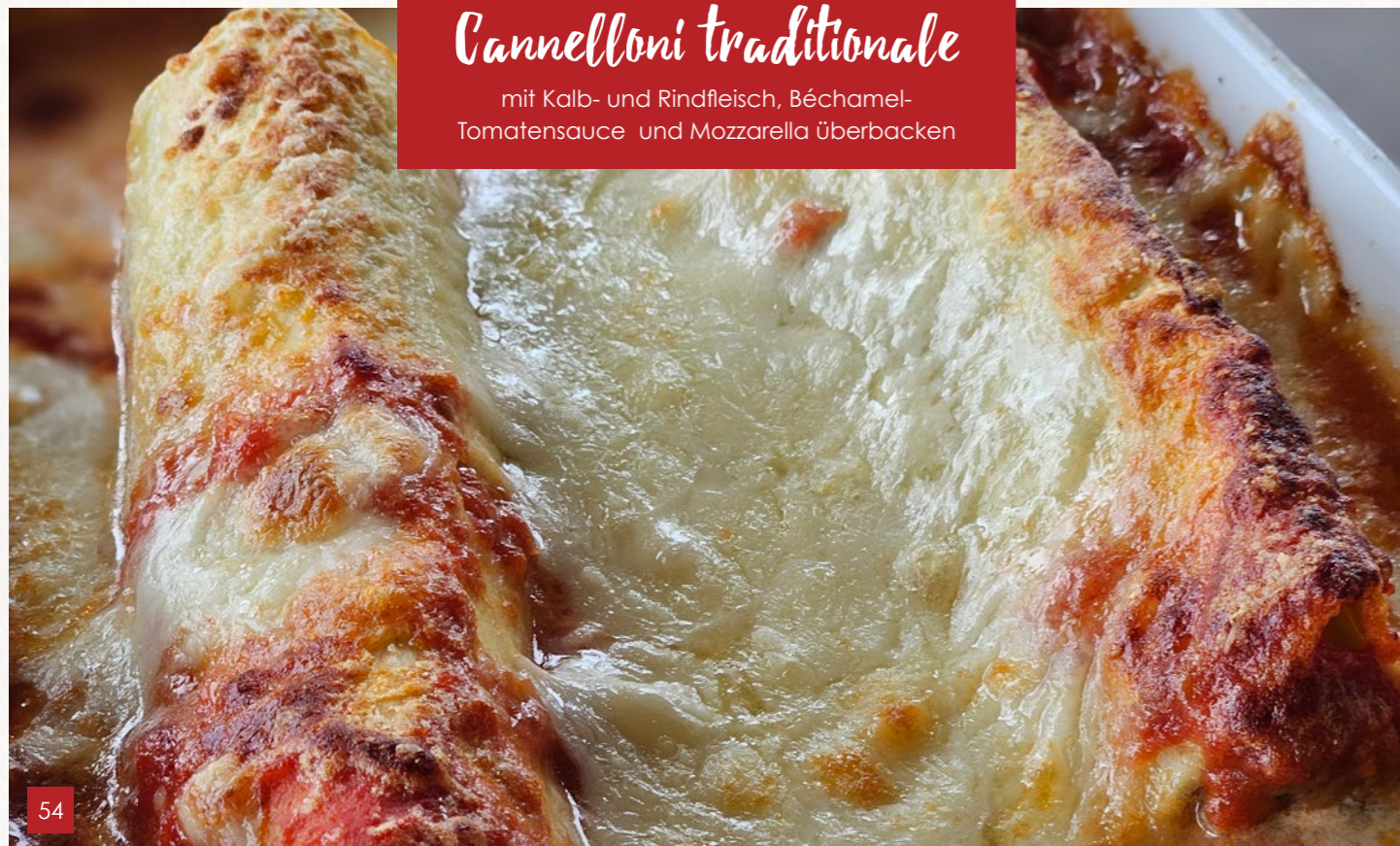
mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudelkörnchen, in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken



53

## Cannelloni tradizionale

mit Kalb- und Rindfleisch, Béchamel-Tomatensauce und Mozzarella überbacken



54

# Pasta al forno

## Überbackene Nudeln

- 50 **Panzerotti gefüllt** mit Ricotta und Kalb- und Rindfleisch mit Gorgonzola, Kirschtomaten und Grana Padano D.O.P. 15,00
- 51 **Lasagne mit frischer Salsiccia**, gegrillter Zucchini, Béchamel-Tomatensauce und Basilikum mit Mozzarella überbacken 14,00
- 52 **Lasagne Emiliana** mit Béchamel- und Fleischsauce vom Rind und Kalb, mit Mozzarella überbacken 13,70
- 53 **Conchiglioni** mit Ricotta und Spinat gefüllte Nudelkörnchen, in Tomatensauce mit Mozzarella überbacken 🌱 15,00
- 54 **Cannelloni tradizionale** mit Kalb- und Rindfleisch, Béchamel-Tomatensauce und Mozzarella überbacken 15,00
- 55 **Maccheroni mit Kräuterseitlingen** und Brokkoliröschen in einer Tomatensahnesauce und Knoblauch, überbacken mit Mozzarella 🌱 14,70

## Lasagne mit frischer Salsiccia

gegrillter Zucchini, Béchamel-Tomatensauce und Basilikum mit Mozzarella überbacken



51

## Maccheroni mit Kräuterseitlingen

und Brokkoliröschen in einer Tomatensahnesauce und Knoblauch, überbacken mit Mozzarella



55

## Pinza Romeo

Frische Tomaten, Mozzarella und  
verschiedenes Gemüse mit Knoblauch



62

## Pinza Cleopatra

Frische Tomaten, Mozzarella und  
gebeizter Lachs



60

# Pinze

Die **Pinza** – oder **La Pinza Romana** – wurde bereits im **antiken Rom** zubereitet. Obwohl sie oft mit der klassischen Pizza verwechselt wird, ist sie ein eigenständiges Gericht. Aus dem Lateinischen abgeleitet bedeutet „**pinsere**“ „zerquetschen“ oder „zerdrücken“ und geht auf die Zubereitungsform der Pinza zurück. Im alten Rom wurde das Getreide für den Teig nämlich zerquetscht und gemeinsam mit Kräutern verarbeitet.


Heute ist die **Herstellung** der Pinza noch sehr altertümlich. Es werden Weizen- und Reismehl, Sauerteig und Soja verwendet. Dabei soll das Soja für die Festigkeit, das Reismehl für die Leichtigkeit und der Sauerteig für Bekömmlichkeit und Auflockerung sorgen.

Nachdem die Zutaten vermischt worden sind, kommt der wohl **größte Unterschied** zur klassischen Pizza: Der Pinsateig kommt für 48 bis 72 Stunden in den Kühlschrank, bis er vollständig aufgegangen ist. Das macht ihn ungemein bekömmlich und leicht zu verdauen, da im Magen keine Gärungsprozesse mehr stattfinden. Gebacken wird die Pinza üblicherweise unbelegt in einem Metallpfännchen. Danach kommen Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl und Salz auf den Fladen. Die Italiener essen die Pinza auch sehr gern „**bianco**“, also nur mit Käse belegt und ohne Tomatensauce. Innen ist sie meist sehr weich, wohingegen die Pinza äußerlich knusprig sein sollte.\*


\* <https://www.metro.de/blog/pinsa-pizza>

# Pinse



56 Pinsa Imperium  10,10  
Frische Tomaten, Basilikum  
und Mozzarella



62 Pinsa Romeo  13,70  
Frische Tomaten, Mozzarella  
und verschiedenes Gemüse  
mit Knoblauch



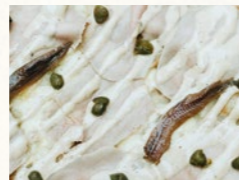
57 Pinsa Romolo 12,50  
Frische Tomaten, Mozzarella,  
gehackte Salsiccia und  
frische Kräuterseitlinge



63 Pinsa Titus 14,10  
Frische Tomaten, Mozza-  
rella und Meeresfrüchte mit  
Knoblauch



58 Pinsa Césare 13,70  
Frische Tomaten, Mozzarella,  
Parmaschinken, Rucola und  
Grana Padano D.O.P.



64 Pinsa Roma 14,70  
Mozzarella, Kalbsscheiben,  
Kapern, Sardellen und Thun-  
fisch-Creme (Vitello Tonnato)



59 Pinsa Augustos 15,10  
Frische Tomaten, Mozza-  
rella, Roastbeef, Rucola und  
Grana Padano D.O.P.




65 Pinsa Cicero 14,70  
Mozzarella, frisch gehackte  
Salsiccia, Stängelkohl und  
Grana Padano D.O.P.



60 Pinsa Cleopatra 14,40  
Frische Tomaten, Mozzarella  
und gebeitzter Lachs



66 Pinsa Remo  14,20  
Mozzarella, Gorgonzola,  
Birnen, Walnüsse und rote  
Zwiebeln



61 Pinsa Nerone 15,70  
Frische Tomaten, Mozzarella,  
Rindercarpaccio, Rucola und  
Grana Padano D.O.P.



67 Pinsa Lukulus 15,40  
Frische Tomaten, Mozza-  
rella, frischer Thunfisch und  
rote Zwiebeln mit Balsamico  
Creme



68 Pinsa Tonno  
con Cipolla 12,70  
Thunfisch, rote Zwiebeln  
in einer Tomatensauce



69 Pinsa Prosciutto 10,70  
Mozzarella, mit Schinken  
in einer Tomatensauce



70 Pinsa Salami 10,70  
Mozzarella, mit Salami  
in einer Tomatensauce

## Extra Zutaten nach Wahl für alle Speisen:

Frische Tomaten, Rucola	3,00
Broccoliröschen	3,00
Frische Kräuterseitlinge	4,00
Stängelkohl	4,00
Mozzarella	3,00
Büffelmozzarella	4,00
Gorgonzola, Grana Padano D.O.P.	4,00
Schinken	2,00
Salami	2,00
Speck	3,00
Sardellen, Kapern	2,00
Thunfisch	3,30
Meeresfrüchte, Salsiccia	4,00
Entenbruststreifen	5,00
Putenfleisch	5,00
Roastbeef, Lachs, Parmaschinken	5,00
Garnelen	6,50

## Unsere Pinsa-Brote

Pinsa, mit frischem Knoblauch	5,60
Pinsa, mit frischem Rosmarin	5,60
Pinsa, mit Zwiebeln	5,70
Pinsa, mit Olivenöl	5,20

## Pinsa Romolo

Frische Tomaten, Mozzarella, gehackte  
Salsiccia und frische Kräuterseitlinge



## Pizza Salami

Tomaten, Mozzarella, Salami

# Pizza

71	Pizza Napoli Tomaten, Mozzarella, Basilikum	10,00	79	Pizza Roastbeef Tomaten, Mozzarella, Roastbeef, Rucola, Pesto, frische Kirschtomaten, Parmesan	14,90
72	Pizza Lella Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami	10,60	80	Pizza Dolce Vita Tomaten, Mozzarella, Italienische Wurst, Champignons	12,60
73	Pizza Funghi Tomaten, Mozzarella, Champignons	10,50	84	Pizza Salami Tomaten, Mozzarella, Salami	10,50
74	Pizza Rusticana Tomaten, Mozzarella, Salami, Champignons	11,10			
75	Pizza Bella Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons	11,30			
76	Pizza Tonno Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	12,50			
77	Pizza Parma Sud Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und geraspelter Parmesan	14,00			
78	Pizza Vegetariana Tomaten, Mozzarella, frische Kirsch- tomaten, frisches Gemüse, Knoblauch	13,90			

### Unsere Pizza-Brote

81	Pizzabrot	4,20
82	Knoblauchbrot	4,70

#### Extra Zutaten nach Wahl für alle Speisen:

Frische Tomaten, Rucola	3,00
Broccoliroschen	3,00
Frische Kräuterseitlinge	4,00
Stängelkohl	4,00
Mozzarella	3,00
Büffelmozzarella	4,00
Gorgonzola, Grana Padano D.O.P.	4,00
Schinken	2,00
Salami	2,00
Speck	3,00
Sardellen, Kapern	2,00
Thunfisch	3,30
Meeresfrüchte, Salsiccia	4,00
Entenbruststreifen	5,00
Putenfleisch	5,00
Roastbeef, Lachs, Parmaschinken	5,00
Garnelen	6,50

# Bevande

# Vini

## Aperitifs

Aperol Spritz	0,2l	7,10
Aperol, Soda, Prosecco, Eis		
Spritz mit Sanbitter	0,2l	7,10
Sanbitter, Soda, Prosecco, Eis		
Limoncello Spritz	0,2l	7,10
Campari Spritz	0,2l	7,10
Sarti Spritz	0,2l	7,10
Sarti Lemon Spritz	0,2l	7,10
Campari <sup>2</sup> Orangensaft	0,2l	6,80
Campari <sup>2</sup> Soda	0,2l	6,30
Cynar Orangensaft	0,2l	6,30
Cynar Soda	0,2l	6,30
Martini Bianco	5cl	5,10
Martini Rosso	5cl	5,10
Martini Dry	5cl	5,10
Sanbitter	10cl	4,50

## Prosecco Spezialitäten<sup>8</sup>

Hugo	0,2l	7,10
Holunder, Minze, Prosecco, Eis, Limette		
Bellini	0,2l	7,10
Pflirsichnektar, Prosecco, Eis		
Rossini	0,2l	7,10
Erdbeersaft, Prosecco, Eis		
Mimosa	0,2l	7,10
Orangensaft, Prosecco, Eis		
Prosecco, Aperol <sup>8,9</sup>	0,1l	5,10
Prosecco	0,1l 4,20	0,7l 29,00

## Bier

Hütt Naturtrüb	0,4l	4,80
König Pilsener (vom Fass)	0,4l	4,80
König Pilsener alkoholfrei (Flasche)	0,33l	4,20
Vita Malz (alkoholfrei, Flasche)	0,33l	4,00
Benediktiner Weißbier (vom Fass)	0,5l	5,40
Benediktiner Dunkel	0,5l	5,40
Benediktiner alkoholfrei	0,5l	5,40
Schöffelhofer Grapefruit	0,33l	4,20

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	0,3l	3,60	0,5l	4,60
Coca Cola Zero <sup>1,2,3,7</sup>	0,3l	3,60	0,5l	4,60
Fanta <sup>2,3,5</sup>	0,3l	3,60	0,5l	4,60
Sprite <sup>5</sup>	0,3l	3,60	0,5l	4,60
Tafelwasser	0,3l	2,60	0,5l	3,20
Acqua Panna	0,5l	5,10	0,75l	6,40
San Pellegrino	0,5l	5,10	0,75l	6,40
Eistee Zitrone o. Pflirsich	0,3l	3,80	0,5l	5,10
Bitter Lemon <sup>3,9</sup>			0,3l	4,10
Schweppes Tonic			0,3l	4,10
Apfelschorle	0,3l	4,10	0,5l	5,00

## Säfte und Nektar

Apfelsaft	0,3l	4,50
Orangensaft	0,3l	4,50
Bananennektar	0,3l	4,50
Erdbeersaft	0,3l	4,50
Pflirsichnektar	0,3l	4,50
Maracujanektar	0,3l	4,50
KiBa	0,3l	4,50

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

## Offene Hausweine<sup>8</sup>

Landwein rot	0,2l	5,80
Landwein weiß	0,2l	5,80
Rosé	0,2l	5,80
Lambrusco	0,2l	5,80
Weinschorle	0,3l	6,10

## Vini Rossi – Rotweine<sup>8</sup>

Merlot	0,2l	6,80	0,7l	22,50
--------	------	------	------	-------

In der Nase kräftige Fruchtaromatik von Himbeeren, schwarzer Johannisbeere und dezent süßen Feigen, am Gaumen dezente Nuancen von Zimt und Vanille bei vollem Körper und angemessenem Tannin, harmonisch mit leichten Kaffee Noten im Abgang.

Primitivo	0,2l	7,10	0,7l	23,50
-----------	------	------	------	-------

In der Nase Aromen reifer Früchte, Waldbeeren und Kirsche in einem lang anhaltendem Finale. Durch die Spätreife der Trauben finden sich charakteristische Noten von Pflaumen und Rosinen wieder, ein kräftiger, gefälliger Primitivo, fruchtig frisch und trocken.

## Vini Bianchi – Weißweine<sup>8</sup>

Pinot Grigio	0,2l	6,80	0,7l	22,50
--------------	------	------	------	-------

Ein trockener, frischer Weißwein mit den harmonisch abgestimmten Aromen von Äpfeln, Birnen und Blüten.

Chardonnay	0,2l	6,30	0,7l	21,50
------------	------	------	------	-------

In der Nase Noten von exotischen Früchten. Frisch und harmonisch im Geschmack.

Lugana	0,2l	7,20	0,7l	24,50
--------	------	------	------	-------

In der Nase entfalten sich feine Noten von knackiger Frucht mit intensiven mineralischen Anklängen. Das Mundgefühl bietet eine perfekte Balance zwischen Frische und Struktur, begleitet von einer angenehmen mineralischen Würznote und einer ausgeprägten Süffigkeit.

Rosé			0,7l	23,50
------	--	--	------	-------

Brillante rosa Farbe mit einem intensiven Aroma von Blumen und frischen Früchten. Harmonischer und ausgewogener Geschmack.



# Bevande

## Warme Getränke

Espresso (auch koffeinfrei)	Tasse	2,90
Espresso Macchiato	Tasse	3,10
Espresso Corretto	Tasse	3,90
Caffe Crema	Tasse	2,90
Espresso Doppio	Tasse	4,30
Cappuccino	Tasse	3,50
Cappuccino mit Sahne	Tasse	3,80
Latte Macchiato	Glas	3,90
Latte Macchiato mit Topping (Vanille, Erdbeer, Caramel, Schokolade, Nuss, Kirsche, Mango)	Glas	4,30
Milchkaffee	Tasse	4,40
Heiße Schokolade	Glas	4,30
Heiße Schokolade mit Sahne	Glas	4,70
Heiße Schokolade mit Rum	Glas	6,10
Tee (verschiedene Sorten)	Glas	2,80
Affogato al Caffé Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	Glas	5,60

**Alle warmen Getränke sind auch „mit Schuss“  
(in verschiedenen Alkohol-Sorten) erhältlich. 1 cl 2,00**

## Alkoholische Getränke

Amaretto	2cl	4,00
Sambuca	2cl	4,00
Grappa Hausmarke	2cl	4,00
Grappa da Ponte	2cl	4,00
Diverse Grappas	2cl ab	4,00
Ramazotti	2cl	4,00
Amaro Averna <sup>8</sup>	2cl	4,00
Vecchia Romagna	2cl	4,00
Fernet Branca	2cl	4,00
Baileys	2cl	4,00
Ramazotti Crema	2cl	4,00
Chefs „Michele“ Ramazotti Crema, Vanilleeis, Schlagsahne, Schokoladenpulver	2cl	5,50

## Long Drinks

Jack Daniels Cola <sup>1,2,3</sup>	4cl	6,10
Bacardi Cola <sup>1,2,3</sup>	4cl	6,10
Cognac Cola <sup>1,2,3</sup>	4cl	6,10
Gin Tonic <sup>9</sup>	4cl	6,10
Vodka Lemon	4cl	6,10
Vodka Orange	4cl	6,10

# Champagner

## Champagner<sup>8</sup>

Moët & Chandon Piccolo	0,2l	28,00
Moët & Chandon	0,7l	80,00
Veuve Clicquot	0,7l	90,00
Pommery	0,7l	70,00

(1) Koffeinhaltig, (2) mit Farbstoff, (3) mit Antioxidationsmitteln, (4) geschwärzt, (5) mit Konservierungsstoffen, (6) mit Antioxidationsmitteln, Geschmacksverstärker, Phosphat und Konservierungsstoffen, (7) enthält Phenylalaninquelle, (8) enthalten Sulfite, (9) Chininhaltig





Zahlungen mit EC-Karte möglich.  
Wir akzeptieren auch Kreditkarten.

**Öffnungszeiten:**

Montag - Samstag: 10:30 Uhr - 21:00 Uhr

Sonn- und Feiertage: 12:00 Uhr - 21:00 Uhr

*DolceVita*

Ital. RESTAURANT • BAR • EISCAFE • PINSA

Friedrichsplatz 34117 Kassel

Fon: 0561/73990155

Wir sind das ganze Jahr für Sie da!  
Gerne gestalten wir in unserem  
Restaurant (40 Platz) Ihre Feier!  
Rufen Sie uns an: 0561/73990155

[www.dolce-vita.de](http://www.dolce-vita.de)



Dolce Vita



dolce\_vita



**Gratis WLAN**  
für unsere Gäste

Passwort: 3vSysx2u5w4