

LA DOLCE VITA

trattoria



MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA



antipasti

- Amalfi** ●●● 14,50 €
Fresca y clásica burrata sobre caponata siciliana a base de berenjenas, calabacín, tomate, patatas, apio, olivas y alcaparras, piñones, aove y albahaca.
Fresh and classic burrata served over sicilian caponata made with aubergine, courgette, tomato, potato, celery, olives, capers, pine nuts, extra virgin olive oil and basil.
- Artusi** ●●●●● 14,50 €
El auténtico Vitello tonnato, láminas de redondo de ternera con salsa de atún, anchoas y alcaparras.
Authentic Vitello tonnato, consisting of sliced round steak with tuna sauce, anchovies and capers.
- Il tagliere dell'oste** ●● 19,50 €
Surtido de embutido típico italiano.
Assortment of typical Italian sausage.
- Carpaccio** ●●●● 19,50 €
El carpaccio con mayúsculas de vaca con rúcula, parmesano, emulsión de aove y limón.
Beef carpaccio with rocket, parmesan, extra virgin olive oil emulsion and lemon.
- Pepata di cozze** ●● 18,50 €
Nuestros mejillones a la marinera con tomate y crouton de pan tostado.
Our mussels marinara with tomato and croutons.

creme & insalate

- Vellutata di pomodoro** ●● 11,50 €
Crema de tomate con burrata en textura y crouton de pan tostado.
Tomato cream with textured burrata and croutons.
- Giulio Cesare** ●●●● 12,50 €
Corazón de lechuga y cremosa salsa César, con tomatito cherry, crutón de pan y un toque de parmigiano reggiano.
Lettuce heart and creamy Caesar dressing with cherry tomatoes, bread crouton and a touch of parmigiano-reggiano.
- Terra & Monte** ●● 12,50 €
Brotos tiernos con tomatito cherry, queso de cabra caliente y un aliño de miel de eucalipto y nueces.
Mixed greens with cherry tomatoes, warm goat cheese, topped with eucalyptus honey dressing and nuts.

pastici & risotti

- Parmigiana di melanzane** ●●●● 16,50 €
La clásica berenjena a la parmegiana con parmigiano, mozzarella, salsa de tomate y albahaca.
Classic aubergine parmigiana with parmesan, mozzarella, tomato sauce and basil.
- Lasagna alla bolognese** ●●●● 15,50 €
La receta original de la mamma con ragout de carne y bechamel.
Original recipe from mamma, with meat ragout and bechamel.
- Risotto Dolce Vita** ●● 18,50 €
Cremoso de espárrago triguero, straciatella y jamón de parma crujiente.
Creamy asparagus risotto with straciatella and crispy parma ham.
- Risotto porcini** ●● 19,50 €
Meloso de boletus, mantecado con parmesano y su crujiente.
Creamy mushroom risotto with parmesan.

pastas

Spaghetti
Maccheroni
Tagliatelle



¡Seleccione el tipo de pasta con la salsa que más le guste!

¡Mix and match your choice of pasta and sauce!

salse

Ragù ● 12,50 €
Con ragout de carne y salsa de tomate.
With meat ragù and tomato sauce.

Napoletana 12,00 €
La tradicional salsa de tomate italiana y albahaca.
Traditional italian tomato and basil sauce.

Arrabiata ● 12,50 €
Salsa napolitana con un punto picante, con ajo y guindilla.
Neapolitan sauce with a hint of spiciness, with garlic and chilli pepper.

Pesto a la genovese ●● 14,00 €
Con albahaca, aove, piñones y parmigiano.
With basil, extra virgin olive oil, pine nuts and parmesan.

5 Formaggi ● 15,00 €
Una selección de los mejores quesos italianos elaborada con gorgonzola, fontina, taleggio, provola y parmigiano reggiano.

A selection of the best Italian cheeses, including Gorgonzola, Fontina, Taleggio, Provola and Parmigiano-Reggiano.

Puttanesca ● 14,00 €
Elaborada con pomodoro, alcaparras, olivas y anchoas con toque de guindilla.
Made with pomodoro, capers, olives, anchovies and a dash of chilli pepper.

le nostre paste speciali...

Panciotti ●●● 22,50 €
Raviolo relleno de gambas y vieira en su cremoso bisquet con toque cítrico.

Raviolo stuffed with prawns and scallops in a creamy bisque with a touch of citrus.

Paccheri allo Scoglio ●●● 22,00 €
Salsa de langostinos, chipirones y mejillón bañado en su fondo de marisco.

King prawn, baby cuttlefish and mussel sauce with a seafood base.

Spaghetti alle Vongole ●●● 21,00 €
Con almejas al vino blanco, perejil y guindilla.

With mussels, white wine, parsley and chilli pepper.

Bauletti 20,00 €
Raviolo relleno de pez espada en su cremoso de pescado, toque de lima y botarga.

Raviolo filled with swordfish, served with a creamy fish sauce and a touch of lime and botarga.

Spaghetti Carbonara ●●● 16,00 €
Casera con auténtico guanciale, queso pecorino y huevo.

Home-made, with authentic guanciale bacon, pecorino cheese and egg.

Gnocchi alla sorrentina ●● 16,00 €
Gnocchis gratinados con salsa de tomate, mozzarella, albahaca y láminas de parmesano.

Gnocchi gratin with tomato sauce, mozzarella, basil and Parmesan d'akes.

Gnocchi Siglo XI. ●● 18,00 €
Con salsa gorgonzola, mascarpone y nueces.

With gorgonzola sauce, mascarpone and walnuts.

la nostra terra & il nostro mare

Filetto Rialto ●

26,50 €

Solomillo de ternera bañado con un cremoso de provola ahumada y acompañada de polenta crujiente.

Filet mignon with a creamy smoked Provola sauce and a side of crispy polenta.

Cotoletta ●●

32,50 €

Milanesa de ternera con jamón y parmesano fundido.

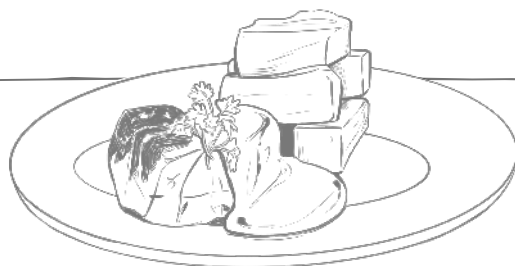
Breaded veal cutlet with ham and melted Parmesan.

Baccalà alla livornese ●●●

22,50 €

Bacalao rebozado con un capa de salsa de tomate, cebolla, aceituna y albahaca.

Floured cod with a layer of tomato sauce, onion, olives and basil.



mangia - vivi - ama - e ricomincia

dolci & coccole

Tiramisù ●●●●●

El gran clásico, elaborado a base de mascarpone, huevos, café y amaretto.

The famous classic, made with mascarpone, eggs, coffee and amaretto.

7,00 €

Semifredo al torroncino ●●●●

Parfait elaborado a base de almendra y avellana bañado con chocolate fundido.

Almond and hazelnut parfait topped with melted chocolate.

7,00 €

Panna cotta ●

Elaborada con chocolate blanco y una salsa frutos rojos.

Made with white chocolate and berry sauce.

7,00 €



Gluten



Moluscos
Molluscs



Sulfitos
Sulfites



Soja
Soy



Lácteos
Dairy



Crustáceos
Crustaceans



Cacahuets
Peanuts



Frutos de cáscara
Nuts



Huevos
Eggs



Sésamo
Sesame



Altramuces
Lupins



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Pescado
Fish



LA DOLCE VITA

trattoria

MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA