

# LA DOLCE VITA

*trattoria*



MANGIA - VIVI - AMA - E RICOMINCIA





## antipasti

- Amalfi** ●●● 16,50 €  
*Fresca y clásica burrata sobre caponata siciliana a base de berenjenas, calabacín, pimiento, tomate, apio, aove y albahaca*  
*Fresh and classic burrata served over sicilian caponata made with aubergines, zucchini, pepper, tomato, celery, extra virgin olive oil and basil*
- Artusi** ●●●● 15,50 €  
*El auténtico vitello tonnato, láminas de redondo de ternera con espuma de atún, anchoas y alcaparras*  
*The authentic vitello tonnato, slices of beef round with tuna, anchovies and capers foam*
- 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 and lemon emulsion*
- Il tagliere dell'oste** ●● 20,50 €  
*Surtido de embutido típico italiano*  
*Assorment of typical Italian charcuterie*
- Bruschetta clásica** ● 12,50 €  
*Concassé de tomate de la huerta y albahaca sobre una rebanada de pan artesano, terminado con AOVE*  
*Garden tomato and basil concassé on a slice of artisan bread, finished with extra virgin olive oil*
- Bruschetta gourmet** ●● 15,50 €  
*Rebanada de pan artesano con boletus, pecorino y guanciale*  
*Slice of artisan bread with boletus, pecorino and guanciale*

## *creme & insalate*

- Vellutata di pomodoro** ●● 11,50 €  
Crema de tomate con burrata en textura y crouton de pan tostado  
Cream of tomato soup with textured burrata and croutons
- Giulio Cesare** ●●● 15,00 €  
Corazón de lechuga y cremosa salsa César, con tomatito cherry, crouton de pan, toque de parmigiano reggiano y guanciale  
Lettuce heart and creamy Caesar dressing with cherry tomatoes, bread crouton, a touch of parmigiano-reggiano and guanciale
- Terra & Monte** ●● 15,00 €  
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** ●●● 15,50 €  
La clásica berenjena a la parmigiana, con salsa de tomate, albahaca, mozzarella y parmesano  
Classic aubergine parmigiana with tomato sauce, basil, mozzarella and parmesan cheese
- Lasagna alla bolognese** ●●● 16,50 €  
La receta original de la mamma con ragout de ternera y salsa de tomate  
Original recipe from mamma, with beef ragout and tomato sauce
- Risotto Dolce Vita** ●● 19,50 €  
Cremoso de espárrago triguero, stracciatella y jamón de parma crujiente  
Creamy asparagus risotto with stracciatella and crispy parma ham
- Risotto porcini** ●● 19,50 €  
Meloso de boletus, mantecado con parmesano y su crujiente  
Creamy mushroom risotto with parmesan cheese



## *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 ●** 15,50 €  
Con carne picada y salsa de tomate  
With minced meat and tomato sauce

**Napoletana** 13,50 €  
La tradicional salsa italiana de tomate y albahaca  
Traditional italian tomato and basil sauce

**Arrabiata ●** 13,50 €  
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 ●●** 16,50 €  
Con albahaca, aove, piñones y parmigiano  
With basil, extra virgin olive oil, pine nuts and parmesan

**5 Formaggi ●** 15,50 €  
Una selección de los mejores quesos italianos: gorgonzola, fontina, taleggio, provola y parmigiano reggiano  
A selection of the best italian cheeses: gorgonzola, fontina, taleggio, provola and parmigiano-reggiano

**Puttanesca ●** 15,00 €  
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 ●●●** 23,50 €  
Raviolo relleno de gambas y vieira en su cremoso bisqué con toque cítrico

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

**Spaghetti allo scoglio ●●●** 23,50 €  
Salsa de langostinos, chipirones y mejillón bañado en su fondo de marisco

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

**Ravioloni ●●●** 22,50 €  
Con crema de ricotta de búfala y hojas de espinacas  
With buffalo ricotta cream and spinach leaves

**Bauletti con stracotto al Barolo ●●●** 22,50 €  
Raviolo relleno de estofado de carne a Barolo DOCG, con su demi-glace y queso parmigiano  
Raviolo stuffed with Barolo DOCG meat stew, with its demi-glace and parmigiano cheese

**Spaghetti Carbonara ●●●** 19,50 €  
Casera con auténtico guanciale, queso pecorino y huevo

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

**Casoncelli ●●** 21,50 €  
Rellenos de carne con panceta crujiente y salsa de mantequilla y salvia  
Stuffed with meat, with crispy bacon, butter and sage sauce

**Gnocchi alla sorrentina ●●** 17,50 €  
Gnocchis gratinados con salsa de tomate, mozzarella, albahaca y láminas de parmesano  
Gnocchi gratin with tomato sauce, mozzarella, basil and parmesan shavings

**Gnocchi Siglo XI. ●●** 17,50 €  
Con salsa gorgonzola, mascarpone y nueces  
With gorgonzola sauce, mascarpone and walnuts

## *la nostra terra & il nostro mare*

### **Filetto Rialto ●**

28,50 €

Solomillo de ternera bañado con un cremoso de provola ahumada y acompañado de patata rústica  
Beef tenderloin with a creamy smoked provola sauce and rustic potatoes

### **Cotoletta ●●**

35,00 €

Con jamón de Parma y parmesano fundido, acompañada de patata rústica  
With Parma ham and melted Parmesan and a side of rustic potatoes

### **Tagliata di manzo ●●**

29,50 €

Entrecot de ternera lechal con rúcula, parmesano y emulsión de aceto balsámico  
Suckling veal entrecote with rocket, parmesan and balsamic vinegar emulsion

### **Baccalà alla livornese ●●●**

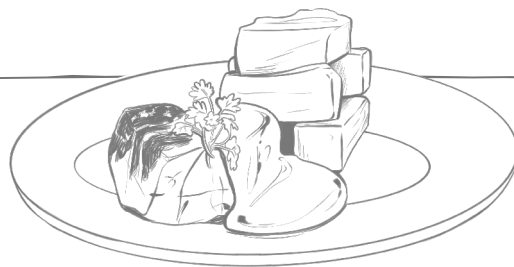
23,50 €

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

### **Papillote di salmone ●**

23,50 €

Lomo de salmón al horno con salsa napolitana, calabacín, pimiento, espárragos trigueros y tomates cherry  
Baked salmon fillet with neapolitan sauce, zucchini, peppers, green asparagus and cherry tomatoes



*mangia - vivi - ama - e ricomincia*

## dolci & coccole

### **Tiramisù** ●●●●●

El gran clásico, elaborado a base de mascarpone, café, amaretto y ralladura de chocolate negro

The famous classic, made with mascarpone, coffee, amaretto and dark chocolate zest

7,50 €

### **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 coulis de fresa

Made with white chocolate and strawberry coulis

7,00 €

### **Helados artesanos** ●●

Artisan ice cream

7,50 €



Gluten



Moluscos  
Molluscs



Sulfitos  
Sulfites



Soja  
Soy



Lácteos  
Dairy



Crustáceos  
Crustaceans



Cacahuetes  
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