

La Dolce e Vito

RISTORANTE

ENTRANTES DE LA DOLCE E VITO

*Provolone alla Provenzale <i>Provolone Fundido con Orégano y Pan Focaccina</i>	10,50 €
*Baci e Abracci <i>Provolone Envuelto con Jamón Ahumado, Fundido, Orégano y Pan Focaccina</i>	11,50 €
*Polpettine di Melanzane <i>Diez Albóndigas Rellenas de Berenjena, Mozzarella y Rebozadas con Pan Rallado</i>	12,50 €
*Aperitivo della Toscana <i>Diez Olivas Rellenas de Paté de Carne y Rebozadas con Pan Rallado</i>	12,50 €
*Fiori di Zucchine alla Contadina <i>Diez Flores de Calabacín en Tempura</i>	12,50 €
*Sciurilli alla Napoletana <i>Diez Flores de Calabacín en Tempura sobre una Cama de Queso Suave Fundido</i>	13,50 €
*Maxi Burrata Pugliese <i>Queso fresco de Vaca 200gr., Tomatitos Cherry y Pan Focaccina</i>	13,50 €
*Formaggio del Vesuvio <i>Queso de Vaca, Oveja y Cabra 200gr., Semicaliente Cubierto de Ceniza Combustible y Pan Focaccina</i>	13,50 €
*Fettine sottili di Porchetta alla Romana <i>Lonchas Finas de Cerdo Asado al Horno, Aliñado con Aceite, Orégano y Pan Focaccina</i>	14,50 €
*Carpaccio di Mare <i>Lonchas Finas de Pulpo y Pez Espada Marinado con Aceite, Limón, Pimienta Tricolor y Pan Focaccina</i>	15,50 €
*Antipasto Tricolore ● ○ ● <i>Plato Combinado del Chef</i>	25,50 €

LA VIDA ES MAGIA Y PASTA

*Cavatappi alla Pumarola <i>Pasta Corta con Salsa de Tomate y su Sofrito</i>	12,50 €
*Penne all'Arrabbiata <i>Pasta Corta con Salsa de Tomate, Orégano y Guindilla</i>	12,50 €
*Succhietti al Pesto Genovese <i>Pasta Corta con Pesto de Albahaca y Piñones</i>	13,50 €
*Tripoline al Pesto Rosso Pugliese <i>Pasta Larga con Pesto de Tomate Seco y Crema de Olivas</i>	14,00 €
*Trofie al Pesto con Granelli di Pistacchio <i>Pasta Corta Fresca con Pesto de Albahaca, Piñones y Pistachos Molidos</i>	14,00 €
*Tagliatelle al Ragú Bolognese <i>Pasta Larga con Salsa Boloñesa</i>	14,50 €
*Ravioloni alla Veneziana <i>Pasta Rellena de Ricotta de Búfala y Espinacas, Salsa de Nata y un Toque de Pesto de Albahaca</i>	14,50 €
*Casoncelli al Ragú di Cervo ● ○ ● con petali di Salva Cremasco d.o.p. <i>Pasta Rellena de Carne con Salsa de Ciervo y Pétalos de Queso de Vaca Curado en Gruta</i>	16,50 €

GOURMET AL HORNO DEL CHEF

*Lasagna alla Dolce e Vito <i>Lasaña con Salsa Boloñesa y Mozzarella de Búfala</i>	15,50 €
*Lasagna alla Boscaiola <i>Lasaña con Setas, Espárragos y Verduras</i>	15,50 €
*Parmigiana alla Siciliana <i>Lonchas de Berenjena a la Plancha con Salsa de Tomate, Mozzarella, Orégano y Pan Focaccina</i>	15,50 €
*Delizia di Cannelloni Trufati <i>Canelones Rellenos de Carne Picada en Salsa de Trufa Negra con Setas</i>	16,50 €

DULCES MOMENTOS PARA EL PALADAR

*Panna Cherry <i>Flan de Nata y Leche con Arándanos y Amarena</i>	6,80 €
*Panna Rocher <i>Plan de Nata y Leche con Nutella y Granos de Avellana</i>	6,80 €
*Cannolo Siciliano <i>Cucurucho Relleno de Ricotta Pastelera</i>	6,80 €
*Cremino di Torino <i>Chocolate del Chef con Helado de Vainilla y Nata</i>	6,80 €
*Capriccio Italiano ● ○ ● <i>Tarta de Chocolate Negro</i>	6,80 €

LA MARAVILLA ESTA BAJO CERO

*Gelato alla Vaniglia <i>Helado de Vainilla en Copa</i>	5,50 €
*Gelato al Cioccolato <i>Helado de Chocolate en Copa</i>	5,50 €
*Sorbetto al Limone <i>Sorbete de Limón en Copa</i>	6,00 €
*Sorbetto al Mango <i>Sorbete de Mango en Copa</i>	6,00 €

* todos los productos pueden contener trazas de cereales, gluten, leche, huevos, frutos secos, sulfitos, soja, sésamo, cebolla, apio *

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

La Dolce e Vito

RISTORANTE

AGUAS Y REFRESCOS

Agua con o sin gas Italiana 50cl.	2,50 €
Botella de Coca-cola, Coca-cola zero 35cl.	3,00 €
Botella de Fanta naranja, Nestea, Aquarius 35cl.	3,00 €

CERVEZAS

Botella de Cerveza Italiana 33cl.	3,50 €
Botella de Cerveza Italiana sin alcohol 33cl.	3,50 €
Botella de Cerveza Italiana Doble Malta 33cl.	3,80 €

VINOS ITALIANOS

COPAS DE VINO

*Tinto Merlot I.G.T. (Semi Seco)	4,50 €
*Blanco Chardonnay I.G.T. (Semi Afruitado)	4,50 €
*Benjamín Prosecco Treviso D.O.C. 20cl.	5,50 €
*Aperol Spriz	7,50 €
Prosecco con Aperol	
Grados: 11,5%; Temperatura: 6-8°C	

VINOS ROSADOS

*Rosato I.G.T. (Italia)	19,50 €
(Semi Afruitado)	
Grados: 12%; Temperatura: 6-8°C	
*Rosato D.O.C. (Italia)	28,50 €
(Semi Afruitado)	
Grados: 12%; Temperatura: 6-8°C	

ESPUMOSOS

*Lambrusco Rosato o Tinto I.G.T. (Emilia)	16,50 €
Uva: 100% Lambrusco Grasparossa	
Grados: 7,5%; Temperatura: 6-8°C	
*Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. (Veneto)	21,50 €
Uva: 100% Glera	
Grados: 11,5%; Temperatura: 6-8°C	

VINOS TINTOS

*Merlot I.G.T. (Veneto)	18,00 €
(Semi Seco) Uva: 100% Merlot	
Grados: 12%; Temperatura: 6-8°C	
*Montepulciano D.O.C. (Abruzzo)	19,50 €
(Semi Seco) Uva: 100% Montepulciano	
Grados: 13%; Temperatura: 18-20°C	
*Nero d'Avola D.O.C. (Sicilia)	21,50 €
(Semi Afruitado) Uva: 100% Nero d'Avola	
Grados: 13%; Temperatura: 18-20°C	
*Chianti D.O.C.G. (Toscana)	22,50 €
(Semi Seco) Uva: Sangiovese	
Grados: 13%; Temperatura: 18-20°C	
*Valpolicella D.O.C. (Veneto)	23,50 €
(Semi Afruitado) Uva: 60% Corvina, 24% Rondinella	
Grados: 13%; Temperatura: 18-20°C	

VINOS BLANCOS

*Chardonnay I.G.T. (Italia)	18,00 €
(Semi Afruitado) 70% Chardonnay, 30% Sauvignon	
Grados: 12%; Temperatura: 6-8°C	
*Sauvignon I.G.T. (Veneto)	19,50 €
(Afruitado) Uva: 100% Sauvignon	
Grados: 12%; Temperatura: 6-8°C	
*Pinot Grigio D.O.C. (Veneto)	19,50 €
(Seco) Uva: 100% Pinot Grigio	
Grados: 12,5%; Temperatura: 6-8°C	

Tengo una pasión particular por los buenos vinos, y quiero compartirla con mis clientes. Después de una cuidadosa búsqueda de los mejores vinos italianos, me complace ofrecer desde mi bodega más de cincuenta tipos TOP WINE, con una amplia selección de las mejores cantinas italianas con prestigiosas botellas de las excelentes uvas de la zona, de las cuales cuentan con el más importante reconocimiento internacional: GAMBERO ROSSO, VINITALY, WINE SPECTATOR, DECANTER WORD, INTERNATIONAL WINE CHALLENGE.

Solicita información sobre los vinos fuera de carta.

Vito Millico

CAFETERIA

*Café expreso	1,90 €
*Café macchiato	1,90 €
*Cortado	2,00 €
*Café con leche	2,10 €
*Carajillo	4,00 €
*Infusiones varias	3,00 €

LICORES

*Limoncello Di Sorrento	3,00 €
*Grappa Chardonnay	3,50 €
*Grappa Reserva en Barrica	4,50 €
*Orujo Amaro del Capo	3,50 €
*Baileys	3,50 €
*Whisky y Coñac	4,50 €

PRECIOS CON IVA INCLUIDO