



**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**ANTIPASTI - STARTERS**

€

**Carpaccio di Ricciola, pesto di cozze grigliate, crema di patate al limone, taglierini di carote al ginger (4) \_\_\_\_\_ 27**

Amberjack carpaccio, grilled mussel pesto, lemon potato cream, julienne of carrots ginger flavored

Carpaccio de sériole, pesto de moules grillées, crème de pommes de terre au citron, julienne de carottes aromatisée au gingembre

Amberjack Carpaccio, gegrilltes Muschelpesto, Zitronenkartoffelcreme, Julienne von Karotten Ingwer aromatisiert

**Caviale Oscietra e le sue guarnizioni 10 gr. (1, 4, 7) \_\_\_\_\_ 55**

Caviar Oscietra with garnish 10 gr.

Caviar Oscietre et ses garnitures 10 gr.

Garnierter Ossetra-Kaviar 10 gr.

**Salmon affumicato maison, burro di latte nobile, capperi fritti e crostini di pane (1, 4, 7) \_\_\_\_\_ 23**

Smoked salmon with noble milk butter, fried capers and bread croutons

Saumon fume, beurre de lait noble, câpres frites et croûtons de pain

Räucherlachs, frittierte Kapern, edle milch butter und brot croutons

**Tartare di tonno rosso, riso Hermes, guacamole e pane panko\* \_\_\_\_\_ 29**

Red tuna tartare with Hermes rice, guacamole and panko bread\*

Tartare de thon rouge, riz Hermes, guacamole et pain panko\*

Thunfish Tartar mit Hermes rice, Guacamole und Pankobrot\*

**Variazioni di salumi di mare Maison e gnocco fritto (1, 4, 7) \_\_\_\_\_ 32**

Home-made variation of fish cold cuts with fried dumpling

Variation de charcuterie de mer du chef et beignet frit

Home-made Meer Aufschnitt Variation, aus gemacht lokalem fisch, mit fritierte Knödel

**Capésante gratinate su crema di fagioli e yogurt bianco\* (1, 7, 9, 14) \_\_\_\_\_ 32**

Scallops au gratin on creamed beans and white yoghurt\*

Coquilles Saint-Jacques gratinées sur crème de haricots et yaourt nature\*

Gratinierte Jakobsmuscheln auf Bohnencreme und Naturjoghurt\*

**Fondente di polpo grigliato su schiacciata di patate alla menta (14) \_\_\_\_\_ 24**

Grilled Octopus on seared fresh mint flavored mashed potatoes

Poulpe grillés sur purée de pommes de terre dorée, aromatisées à la menthe

Gegrillter Tintenfisch auf goldenes Kartoffelpüree mit Minze gewürzt

**Misto di mare al vapore su purea di piselli e sedano croccante (2, 4, 9, 14) \_\_\_\_\_ 25**

Steamed assorted seafood on celery and green peas pure

Assortiment de mer cuit à la vapeur sur mousse de céleri et petites pois

Gedämpfte gemischte Fish und Meeresfrüchte auf Sellerie und Erbsen püree

**Tempura di verdure, calamari, gamberi e pesce azzurro (1, 4) \_\_\_\_\_ 29**

Breaded and fried vegetable, calamari, prawns and local blue fish

Friture croquante de légumes, calamars, écrevisses et poissons bleu locale

Fritierte, Gemüse, Tintenfisch, Garnelen und blauer Fisch

\* Pesce e crostacei, serviti crudi, vengono sottoposti ad abbattimento preventivo alla temperatura di -24 °C per almeno 24 ore e, successivamente, mantenuti per almeno 24 ore alla temperatura di -18 °C, come previsto dal regolamento Europeo vigente.

\* Fish and shellfish served raw, are before frozen at - 24 °C for at least 24 hours, then maintained for at least 24 hours at - 18°C, as required by E.U. legislation.



**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**ANTIPASTI - STARTERS** €

**Bresaola valtellinese con rucola selvatica e Parmigiano di vacche rosse (7)** \_\_\_\_\_ 23

Thin sliced cured beef with rocket salad and parmesan  
Bresaola de la Valtellina, roquette sauvage et Parmesan de vaches rouges  
Veltliner Bresaola, wilde Rauke und Parmesan Käse

**Insalata a piacere dalle nostre selezioni di verdure in stagione** \_\_\_\_\_ 12

Salad to taste from our seasonal salad selection  
Salade au goût parmi notre sélection de salades de saison  
Salat nach Geschmack aus unserer Auswahl an saisonalen Salaten

**Mozzarella di Bufala Campana Dop (250 gr.) (7)** \_\_\_\_\_ 16

PDO buffalo mozzarella from Campania  
Mozzarella de bufflonne AOP de Campanie  
Büffel Mozzarella D.O.P. aus Kampanien

**Mozzarella di Bufala con variazione di pomodoro e basilico (7)** \_\_\_\_\_ 20

PDO buffalo mozzarella with tomatoes and basil leaves  
Mozzarella de bufflonne AOP à la tomate e au basilic  
Büffel Mozzarella D.O.P. mit Tomaten un basilikum

**Mozzarella di Bufala Dop con prosciutto San Daniele 12 mesi (1, 7)** \_\_\_\_\_ 24

PDO buffalo mozzarella with 12-month-cured San Daniele ham  
Mozzarella de bufflonne AOP avec Jambon San Daniele 12 mois  
Büffel Mozzarella D.O.P. mit San-Daniele-Schinken 12 Monate gereift

**Orto di verdure di stagione alla brace con olio d'oliva evo al profumo di limoni isolani** \_\_\_\_\_ 12

Grilled assorted vegetable seasoned with Evo olives oil and lemons from Ischia  
Assortiment de légumes grillés assaisonnés avec huile d'olive Evo et jus de citron d'Ischia  
Auswahl an gegrilltem Gemüse, gewürzt mit Olivenöl und Ischia-Zitronen

**Parmigiana di melanzane della tradizione partenopea (5, 7)** \_\_\_\_\_ 16

Oven-baked aubergines in traditional Neapolitan style  
Aubergines à la Parmigiana de la tradition Napolitaine  
Auberginen-Auflauf nach Neapolitanische Tradition

**Tartare di scottona battuta a coltello con pomodoro confit, terra di olive e spuma di parmigiano (1, 7)** \_\_\_\_\_ 28

Scottona Beef tartar with tomato confit, flavored with olives and parmesan cheese mousse  
Tartare de boeuf Scottona, tomato confit, olive et mousse de parmesan  
Scottona Rindertartar mit Tomaten-Confit, Oliven und Parmesan-Schaum

**Terrina di Foie Gras d'oca con gelatina di porto e pan brioche caldo (1, 7, 12)** \_\_\_\_\_ 28

Goose liver terrine with port jelly and warm brioche  
Terrine de foie gras d'oie avec gélatine de porto et pain brioche chaud  
Gänseleber Terrine mit Portwein-Gelee und warmer Brioche

**Vitello tonnato, quinoa soffiata e germogli (1, 3, 4, 7)** \_\_\_\_\_ 23

Cold veal with tuna sauce, puffed quinoa and sprouts  
Tranches de veau froid avec sauce au thon et câpres, quinoa soufflé et jeunes pousses  
Kaltes Kalbfleisch in Thunfischsauce und Kapern , gepuffte Quinoa und Sprossen



**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**PASTA, RISO, ZUPPE - PASTA, RICE, SOUPES** €

<b>Vellutata di astice blu crostini di pane al farro e finocchio di mare (1)</b> _____	21
Lobster cream with spelt bread croutons and sea fennel Velouté de homard bleu avec croûtons de pain d'épeautre et fenouil de mer Cremesuppe vom blauem Hummer mit Dinkeln brot croutons und seefenchel	
<b>Zuppa di verdura mista con olio extravergine d'oliva (9)</b> _____	15
Vegetable soup with extra virgin olive oil Potage de légumes à l'huile d'olive extra-vierge Gemüsesuppe mit extra nativem Olivenöl extra	
<b>Ristretto di Manzo al naturale (9)</b> _____	15
Clear beef consommé Consommé de boeuf nature Rinderkraftbrühe natur	
<b>Risotto Acquerello invecchiato 2 anni allo Champagne (7, 9, 12)</b> _____	25
Acquerello risotto réserve 2 years with Champagne Risotto Acquerello réserve 2 ans au Champagne Champagner-Risotto aus Acquerello-Reis 2 Jahre gereift	
<b>Risotto Acquerello invecchiato 2 anni con pistilli di zafferano d'Abruzzo (7, 9, 12)</b> _____	24
Acquerello risotto réserve 2 years with saffron from Abruzzo Risotto Acquerello réserve 2 ans avec pistils de safran des Abruzzes Risotto aus Acquerello-Reis 2 Jahre gereift, mit abruzzesischen Safranfäden	
<b>Spaghetti alle vongole veraci e friggirelli (1, 12, 14)</b> _____	25
Spaghetti with carpet shell's and friggirelli peppers Spaghetti aux Palourdes et poivrons friggirelli Spaghetti mit Venusmuscheln und Friggirelli Paprika	
<b>Candele del Pastificio Gerardo di Nola alla genovese di calamaro (1, 14)</b> _____	24
Candele pasta Gerardo Di Nola with calamari Genovese style sauce Candele pâtes "Gerardo Di Nola" à la sauce Genovese aux calamari Candele Nudeln "Gerardo Di Nola" mit Genovese-Kalamaresauce	
<b>Paccheri di Gragnano all'acqua pazza di mare (1, 14)</b> _____	26
Paccheri pasta from Gragnano with seafood and tomato sauce Paccheri de Gragnano aux fruit de mer et tomates Paccheri aus Gragnano, mit Meeresfrüchten und Tomaten	
<b>Taglierini freschi di grano duro al limone ischitano (1, 7)</b> _____	22
Home-made durum wheat taglierini pasta with Ischia lemon sauce Taglierini pâtes de blé dur au citron d'Ischia Taglierini aus Hartweizenmehl mit Ischitanischer Zitrone	
<b>Gnocchetti freschi di patate gratinati alla sorrentina (1, 3, 7)</b> _____	22
Home-made potato dumplings au gratin with mozzarella and tomato Gnocchis de pommes de terre frais au gratin avec mozzarella et tomates Gnocchi nach Sorrentiner Art, au gratin mit Tomatensauce und Mozzarella	



**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**PESCATO DEL GIORNO - CATCH OF THE DAY**

€

**Mercato locale - a scelta: alla griglia, bollito, all'acqua pazza (9), al forno (1, 9), fritto (1, 5)\***

Local market - at your choice: Grilled, boiled, poached with tomato and garlic (9), baked (1, 9), fried (1, 5)\*

Marché local - à votre choix: Grillée, poached, a la sauce des tomates (9), au four (1, 9), frite (1, 5)\*

Tagtäglich vom Fischmarkt - nach Wahl: Vom Grill, Gekocht, mit Tomatensoße (9), Vom Ofen (1, 9), Gebacken (1, 5)\*

**Aragosta 500 gr. (2)** \_\_\_\_\_ 110  
Spiny lobster  
Langouste  
Languste

**Astice - Gamberi - Scampi 500 gr. (2)** \_\_\_\_\_ 60  
Rock lobster - King prawns - Scampi  
Homard - Gambas - Langoustines  
Hummer - Garnelen - Kaisergranaten

**Pezzogna - Fragolino - Gallinella - Scorfano 450 gr. (4)** \_\_\_\_\_ 45  
Pezzogna red bream - Fragolino red bream - Gurnard - Scorpion fish  
Pezzogna pagre - Fragolino pagre - Grondin - Rascasse  
Pezzogna Rotbrasse - Fragolino Rotbrasse - Knurrhahn - Drachenkopf

**Dentice - Rombo 450 gr. (7, 9, 12)** \_\_\_\_\_ 40  
Dentex - Turbot  
Vivaneau - Turbot  
Zahnbrasse - Steinbutt

**Branzino - Merluzzo - Orata - Calamari 450 gr. (1, 14)** \_\_\_\_\_ 33  
Sea bass - Cod - Gilthead bream - Squid  
Loup de mer - Morue - Dorade - Calamars  
Seebarsch - Dorsch - Goldbrasse - Kalmare

**Ricciola - Tonno (4)** \_\_\_\_\_ 28  
Amberjack - Tuna  
Seriole - Thon  
Gelbschwanzmakrele - Thunfisch

**Misto Paranza 400 gr. (1, 2, 4, 14)** \_\_\_\_\_ 27  
Fried assorted small local fish  
Friture de poisson variés  
Fisch auswahl, Frittiert

**Grigliata mista con calamaro, gamberone, spigola e tonno (2, 4, 14)** \_\_\_\_\_ 32  
Mixed grill with squid, prawns, sea bass and tuna  
Calamar, gambas, bar et thon grillés  
Gemischte Grillplatte mit Tintenfisch, Garnelen, Seebarsch und Thunfisch



\*\*\*\*\*  
**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**CARNE - MEAT**

€

<b>Petto di pollo ruspante con patate e verdure croccanti</b> _____	19
Grilled free-range chicken breast, with potatoes and crispy vegetables Blanc de poulet fermier grillées avec pommes de terre et petits légumes croquants Gegrilltes Brustfilet von Freilandhuhn mit Kartoffeln und knackigem Gemüse	
<b>Paillard di vitello alla griglia con verdure di stagione</b> _____	24
Grilled veal escalope with seasonal vegetables Escalope de veau grillée accompagnée de petits légumes de saison Gegrilltes Kalbs-Paillard mit Gemüse der Saison	
<b>Piccata di vitello con verdure di stagione (1, 9, 12)</b> _____	22
Sautéed veal escalope with seasonal vegetables Escalope de veau avec légumes de saison Piccata vom Kalbfleisch mit Gemüse der Saison	
<b>Costata di manzetta prussiana frollata, alla brace, le sue salse e i suoi contorni 700gr. (3, 7, 10)</b> _____	63
Grilled Prussian dry-aged rib of beef, garnished with its sauces and assorted vegetable Côte de boeuf de Prusse à longue maturation, grillée, garnie de ses sauces et légumes assortis Gegrilltes preußisches, trocken gereiftes Rib-Beef steak, garniert mit Saucen und verschiedenem Gemüse	
<b>Costoletta di vitello dorata alla moda milanese con checca (1, 3)</b> _____	29
Breaded and fried Veal cutlet Milanese- style garnished with Checca salad Côtes de veau panée, à la milanese accompagne avec salade à la Checca Kotelett nach Mailänder Art mit Checca gemüsesalat	
<b>Costolette di agnello alla scottadito, con salsa piccante</b> _____	28
Grilled lamb cutlets with spicy sauce Côtelettes d'agneau grillées, accompagnées de sauce piquante Lammkoteletts vom Grill mit würziger Soße	
<b>Filetto di manzo al pepe verde, con verdure di stagione (1, 7, 12)</b> _____	38
Beef fillet with green pepper sauce and seasonal vegetables Filet de boeuf au poivre vert accompagnée de petits légumes de saison Rinderfilet an grüner pfeffersauce mit Gemüse der Saison	
<b>Chateaubriand con verdure, patate al forno, salsa bernese e barbecue (Min. 2 pax) (3, 7, 5)</b> _____	83
Chateaubriand with assorted vegetables, oven-baked potatoes, served with Béarnaise and barbecue sauces Chateaubriand avec légumes, pommes de terre au four, accompagnés par sauce béarnaise et barbecue Chateaubriand mit gemischtem Gemüse, Bratkartoffeln, serviert mit Sauce béarnaise und Barbecue-Sauce	



\*\*\*\*\*  
**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**DESSERT, FRUTTA, FORMAGGI - DESSERTS, FRUITS, CHEESE** €

**Selezione dolci del giorno** (1, 3, 4, 7, 8) \_\_\_\_\_ 12

Daily dessert selection

Sélection de desserts du jour

Tages Dessertauswahl

**Frutta mista** \_\_\_\_\_ 10

Assortiment de fruits

Mixed fruit

Gemischtes Obst

**Scelta di gelati artigianali** (1, 3, 4, 6, 7, 8) \_\_\_\_\_ 10

Choice of homemade ice creams

Choix de glaces artisanales

Auswahl an hausgemachtem Eis

**Selezione di formaggi** (7, 8, 10) \_\_\_\_\_ 16

Cheese selection

Sélection de fromages

Käseauswahl



\*\*\*\*\*  
**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**MENÙ BAMBINO - MENU FOR CHILDREN** \_\_\_\_\_ € 30

**Antipasti - Starters**

**Bocconcini di bufala e prosciutto San Daniele (7)**

Buffalo mozzarella with San Daniele ham

Mozzarella de bufflonne et jambon de San Daniele

Büffel-Mozzarella-Häppchen und San Daniele Schinken

**Chicken Nuggets con patatine fritte (1)**

Chicken Nuggets with chips

Chicken Nuggets avec frites

Chicken Nuggets mit Pommes frites

**Pasta - First Courses**

**Pennette al pomodoro e basilico (1)**

Pennette pasta with tomato and basil

Pennette tomate et basilic

Penne mit Tomaten und Basilikum

**Farfalle con panna e prosciutto cotto (1, 7)**

Farfalle pasta with cream and ham

Farfalle à la crème et jambon cuit

Farfalle mit Sahne und Kochschinken

**Pesce e Carne - Meat and Fish**

**Filetto di spigola ai ferri con patate bollite (4)**

Grilled sea bass fillet with boiled potatoes

Filet de bar grillé avec pommes de terre à l'eau

Gegrilltes Seebarschfilet mit Salzkartoffeln

**Piccata di vitello alla sorrentina (1)**

Sautéed veal Sorrento style

Piccata de veau à la sorrentina

Sorrentiner Kalbssteak

**Dessert**

**Scelta di gelato artigianale (1, 3, 4, 6, 7, 8)**

Choice of homemade ice creams

Choix de glaces artisanales

Auswahl an hausgemachtem Eis

**Tortino al cioccolato (1, 3, 4, 7, 8)**

Chocolate cake

Gâteau au chocolat

Schokoladenkuchen

---

## INDICAZIONE ALLERGENI - LEGENDA

---

Gentile Ospite,

per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014. Per Sua comodità, nel menu troverà riportati, accanto alla descrizione di ogni piatto, i numeri di riferimento alla legenda.

### 1. CEREALI contenenti GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
- b) maltodestrine a base di grano (1)
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

### 2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

### 3. UOVA e prodotti a base di uova

### 4. PESCE e prodotti a base di pesce

- a) glicerina di pesce, utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina o colla di pesce, utilizzata come nella birra e nel vino

### 5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

### 6. SOIA e prodotti a base di soia

- a) olio e grasso di soia ranato (1)
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- c) oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia
- d) estere di stanolo vegetale, prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

### 7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola
- b) lattitolo

### 8. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio etilico di origine agricola

### 9. SEDANO e prodotti a base di sedano

### 10. SENAPE e prodotti a base di senape

### 11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

### 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

### 13. LUPINI e prodotti a base di semi di lupini

### 14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutata o dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni.

---

## ALLERGENIC INDICATION - Key numbers indication (legend)

---

Dear Guest,

for your awareness we wish to inform you about the ingredients that may cause allergies and intolerances and that may be contained in the recipes presented in our menu. Below please find the list of the 14 categories of allergens defined by the regulation UE No° 1169/2011 effective from October 25th 2014; in the following menu the key numbers next to each course indicate the presence of the matching allergen categories.

### 1. CEREALS containing GLUTEN

Wheat, rye, barley, oat, emmer, khorasan wheat, their derivative strains and by products, except:

- a) glucose syrup made from wheat, including dextrose (1)
- b) wheat based maltodextrin (1)
- c) glucose syrups based on barley
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of bio origins

### 2. CRUSTACEANS and products based on shellfish

### 3. EGGS and eggs based products

### 4. FISH and shell based products, except:

- a) shell gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
- b) gelatin or isinglass used as fining agents in beer and wine

### 5. PEANUTS and peanuts based products

### 6. SOY and soy-based products, except:

- a) refined soy bean oil and fat (1)
- b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural
- c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterolesters from soybean
- d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean

### 7. MILK and dairy products (lactose included), except:

- a) milk serum used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin
- b) lactitol

### 8. NUTS

Almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), nuts Cashew (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin

### 9. CELERY and celery based products

### 10. MUSTARD and mustard based products

### 11. SESAME SEEDS and sesame seeds based products

### 12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentration above 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturer's instructions

### 13. LUPINE and lupine based products

### 14. MOLLUSKS and mollusks based products

1) and derivative, in order that the transformation that has not increase the level of allergenicity

In case of allergies or intolerances our Executive Chef will be happy to offer special preparations allergens free.