



D O L C E V I T A

Добре дошли в сърцето на Италия

Всяко ястие в това меню е пътешествие: автентични аромати, вкусове, които разказват истории, и жестове, предавани от поколение на поколение.

Нашата кухня е родена от любов към земята, от простотата на истинските съставки и от страстта към изкуството на споделената трапеза.

Отпуснете се, насладете се на момента и позволете на италианските вкусове да ви отвеждат сред слънчеви хълмове, села, ухаещи на прясно изпечен хляб, и празнични маси, където всяко хранене е тържество.

„Откриването на ново ястие е по-ценно за човечеството от откриването на нова звезда.“
— Антелм Брийя-Саварен

Добре дошли в нашата Италия, тук в София.

При наличие на тежки алергии е задължително да се съобщи преди поръчка.

Алергени: 1. глутен, 2. ракообразни, 3. яйца, 4. риба, 5. фъстъци, 6. соя, 7. мляко, 8. ядки (орехи, лешници, бадеми и др.), 9. целина, 10. горчица, 11. сусамови семена, 12. серен диоксид и сулфити, 13. люпина, 14. миди и други мекотели.

Салати

~ „Цезар“ със скариди

27,90 лв. 320 гр.
14,20 евро (1,2,3,4,10)

Печени скариди без черупки, сос Цезар , зелена салата , крутони , пармезан

~ „Цезар“ с пилешко месо

21,90 лв. 320 гр.
11,20 евро (1,2,3,4,10)

Пилешки кубчета на скара, сос Цезар , зелена салата , крутони , пармезан, хрупкав бекон

~ Капрезе с бурата и генуезко песто DOP

21,90 лв . 300 гр.
11,20 евро (7,8)

~ Нисоаз

21,90 лв. 330 гр.
11,90 евро 3,4

Микс салата, краставици, варени картофи, твърдо сварени яйца, риба тон, аншоа, черни маслини, червен лук.

~ Калмар

21,90 лв. 310 гр.
11,20 евро (4,5,6,8,10,11)

Печени калмари , чери домати , зелена салата , червен лук, маслини Таджаска , краставици и киноа

~ Овчар

20,50 лв. 330 гр.
10,50 евро (7,8,9)

Печено козе сирене , зелена салата , орехи , крем с балсамов оцет , царевица , краставици и репички

~ Спанак

17,90 лв. 300 гр.
11,20 евро (7)

Спанак, нарязано авокадо, сушени домати, настърган пармезан и орехи.

~ Средиземноморска

15,90 лв. 300 гр.
8,10 евро (7)

Сирене фета, краставици, маслини Таджаска, домати и червен лук

Сурово

Риба

~ „ Плато Роял“

180,50 лв. 1,2 кг
€ 92.00 (2,4,14)

В зависимост от сезона: 4 стриди - червени скариди Mazara del Vallo - лилави скариди Santa Margherita Ligure - скариди - тартар от съомга, риба тон, кехлибар и/или лаврак - талиатели от морски дарове - морски таралежи

~ Червени скариди от Мазара на Вало върху легло от цитрусови плодове

39,50 лв. 150 гр.
20,20 € (2)

~ Тартаре от червена риба тон със средиземноморски цитрусови плодове

28,50 лв. 150 гр.
14,50 евро (4)

~ Тартар от съомга с авокадо и препечен сусам

28,50 лв. 150 гр.
14,50 евро (4)

~ Тартар от амберджак

28,50 лв. 150 гр.
14,50 евро (4)

~ Натурални талиатели с морски дарове

28,50 лв. 150 гр.
14,50 евро (4)

Пресна сепия, екстра върджин зехтин, лимонов сок, лимонова кора, сол, черен пипер, лук.

~ Стриди (3 бр.)

27,90 лв. 150 гр.
14,20 евро (4)

Месо

~ Телешко карпачо, пармезан, рукола и чери домати

35,90 лв. 230 гр.
17,80 евро (7)

~ Тартар с телешко месо в италиански стил

32,90 лв. 160 гр.
16,30 евро (3,7)

Екстра върджин зехтин, лимон, пармезанови стърготини, рукола, трюфел

~ Тартар с телешко месо по френски

32,90 лв. 160 гр.
16,30 евро (3,5,7,11)

Екстра върджин зехтин, сол, черен пипер, дижонска горчица, сос Табаско, каперси, нарязан лук и суров яйчен жълтък

Предястия

~ Типично пиемонтско телешко месо със сос от риба тон

25,90 лв.
13,20 евро

220 гр.
(3,4,7)

Телешко с риба тон сос

~ Селекция от сушени меса и сирена

29,90 лв.
15,30 евро

250 гр.
(1,7,8,12)

Всички продукти са наш внос от Италия и варират според сезона.

~ Суфле с картофи, гъби и моцарела

18,60 лв.
9,50 евро

250 гр.
(1,7)

Сервира се върху пармезанов крем в компанията на хрупкава пармезанова коричка

~ Пармиджана „ Оригинал “

18,60 лв.
9,50 евро

400 гр.
(1,7)

Патладжан, домати, моцарела, пармезан, босилек

~ Тиквички пармиджана

18,60 лв.
9,50 евро

400 гр.
(1,7)

Тиквички, домати, моцарела фиордилате

~ Оригинални или микс брускети (3 бр.)

14,60 лв.
7,50 евро

400 гр.
1,7

Оригинален вариант с домати, чесън и босилек или микс според въображението на готвача

Супи

~ Месен бульон с капелети

Месен бульон с капелети - типична паста с месо от Емилия-Романя

24,90 лв. 380 гр.
12,70 евро (1,3,7,9)

~ Крем супа от тиква със скарриди и печени семки

12,90 лв. 380 гр.
6,60 евро (11)

~ Супа от пилешко месо, царевица, моркови и пармезан

12,90 лв. 380 гр.
6,60 евро (7,11)

~ Сезонна зеленчукова супа "минестроне"

12,90 лв. 380 гр.
6,60 евро (11)

Ризото

~ Ризото с трюфели

24,90 лв. 380 гр.
12,80 евро (3,7,9)

~ Ризото с гъби манатарки

24,90 лв. 380 гр.
12,80 евро (3,7,9)

~ Ризото с шафран

23,90 лв. 380 гр.
12,20 евро (3,7,9)

~ Ризото със съомга и мащерка

22,90 лв. 380 гр.
11,20 евро (3,7,9)

Паста

Нашата сезонна пълнена паста:

~ Равиоли, пълнени с манатарки и пармезанов крем	24,90 лв. 12,70 евро	280 гр. (1,3,7,9)
~ Равиоли пълнени с треска и рагу от морски дарове	24,90 лв. 12,70 евро	290 гр. (1,2,4,7,14)

От Лацио с любов предлагаме:

~ Carbonara „Оригиналът“, Яйчен жълтък, Agiccia DOP бекон, Pecorino Romano DOP, препечена чушка	24,80 лв. 12,70 евро	280 гр. (1,3,7,8)
~ Gricia Арича DOP бекон, Пекорино Романо DOP, препечена чушка	23,80 лв. 12,10 евро	280 гр. (1,3,7,8)
~ Cacio & Pepe Пекорино Романо DOP, препечена чушка	22,90 лв. 11,70 евро	280 гр. (1,3,7,8)

Два ексклузивни продукта от Лигурия :

~ Сори Трофи с истинско генуезко песто DOP Къса паста, типична за източна Лигурия, предлага се и във вариант с кестеново брашно	22,80 лв. 11,70 евро	280 гр. (1,3,7,8)
~ Портофино Пансоти със сос от орехи Типични равиоли, пълнени с местни билки и сирене, подправени с деликатен орехов сос	24,80 лв. 12,70 евро	280 гр. (1,3,7,8)

Не пропускайте Деликатесите от Сардения:

~ Талиолини с кефал ботарга (Spanu Premium Selection) Типична паста с ботарга: висококачествен и вкусен продукт, получен от осолени и сушени рибни яйца.	34,90 лв. 17,90 евро	280 гр. (1,3,7,9)
~ Спагети с морски таралежи (Порция за двама) Семпло, но изискано ястие от крайбрежната кухня	89,90 лв. 46,00 евро	290 гр. (1,2,4,14)

Великите класики на Емилия-Романя :

~ Тортелини в бульон Месен бульон, типична паста с месо от Емилия-Романя	22,80 лв. 11,70 евро	300Gr . (1,3,7,9)
~ Талиателе Болонезе Ръчно приготвена яйчена паста със 100% сос от говеждо месо	21,80 лв. 11,20 евро	300 гр. (1,3,7,9)

ОСНОВНИ ЯСТΙΑ

Месо

~ Стек Кианина Сервира се с рукола и пармезан	49,90 лв. 25,50 евро	300 гр. (7)
~ Агнешки ребра, приготвени на ниска температура Сервира се върху овкусено картофено пюре	49,90 лв. 25,50 евро	300 гр. (7)
~ Телешко филе със зелен пипер Сервира се със сотирани гъби	49,90 лв. 25,50 евро	300 гр. (7)
~ Печени патешки гърди Сервира се с карамелизиран радикио	39,90 лв. 20,40 евро	340 гр.
~ Пилешки гърди с цитрус и мащерка Сервира се с италианска „капоната“	28,90 лв. 14,80 евро	290 гр. (10,11)
~ Милански свински котлет Сервира се с печени нови картофи	24,90 лв. 12,80 евро	250 гр. (1,3,5,6,11)

Риба

~ Печен октопод „Долче Вита“ Сервира се с картофено пюре и магданоз	39,60 лв. 20,30 евро	300 гр. 7,4
~ Филе от ципура или лаврак с чери домати, маслини и мащерка Сервира се с натурална роза от тиквички	34,80 лв. 17,80 евро	250 гр. 4
~ Стек от риба тон на скара Сервира се с печени нови картофи	34,80 лв. 17,80 евро	300 гр. (4)
~ Филе от съомга с вкус на "Шприц" Сервира се с ароматизирано картофено пюре	32,80 лв. 16,80 евро	250 гр. (4)
~ Пържени калмари с лаймова майонеза Сервира се с картофени люспи	25,20 лв. 12,90 евро	270 гр. (1,2,4,6,9,14)

Вегетарианец

~ Карфиол „Долче Вита“ върху сотиран лук	24,50 лв. 12,60 евро	400 гр. (7,8)
~ Тартар от цвекло	22,50 лв. 11,50 евро	380 гр. (3,7,9)

Гарнитури

~ Печени аспержи	12,90 лв. 6,60 евро	300 гр. (5,9)
~ Италианска капоната	9,90 лв. 5,00 евро	250 гр. (9)
Пържени патладжани, подправени с доматиен сос, целина, лук, маслини, каперси, захар и оцет.		
~ Варен ориз	7,90 лв. 4,00 евро	290 гр. (7)
~ Пържени картофи - добавете 50 гр. сирене за 2,50 лв	7,90 лв. 4,00 евро	290 гр. (7)
~ Сотирани гъби	8,90 лв. 4,60 евро	200 гр.
~ Зеленчуци на скара: патладжани, тиквички и чушки	8,90 лв. 4,60 евро	200 гр.

Гурме пици „Долче Вита“

~ Рим	24,90 лв. 12,80 евро	450 гр. (1,3,7)
Римски бекон, карамелизиран лук , трюфел , доматиен сос, моцарела.		
~ Тоскана	24,90 лв. 12,20 евро	450 гр. (1,3,7)
Сурова шунка , люспи пармезан, гъби, доматиен сос, моцарела.		
~ Алчен	24,90 лв. 12,20 евро	450 гр. (1,3,7)
Мортадела , бурата, крем от шамфъстък, доматиен сос, моцарела.		
~ 4 сушени меса	24,90 лв. 12,20 евро	450 гр. (1,3,7)
Салам Милано, варена шунка, сурова шунка, котлет с трюфел, доматиен сос, моцарела.		

Кошница От Хляб - Хрупкава фокача и рустикален занаятчийски хляб.	12,50 лв. 6,40 евро	280 гр. (1,3,5,8)
Пече се във фурна, средно време за изпичане . 10 минути		

Десерт

~ крем брюле с топка ванилов сладолед върху трохи	12,50 лв. 6,40 евро	180 гр. (1,3,7,8)
~ Тирамису	12,50 лв. 6,40 евро	150 гр. (1,3,7)
~ Неаполитанска пастiera Меко маслено тесто, пълнено с рикота, варена пшеница и захаросан портокал.	12,50 лв. 6,40 евро	150 гр. (1,3,7)
~ “Bittamisu”, домашно приготвено тирамису с крафт бира	12,50 лв. 6,40 евро	180 гр. (1, 3, 7,)
~ Суфле от шамфъстък с ванилов сладолед	12,50 лв. 6,40 евро	180 гр. (3,7,8)
~ Сицилианска касатина Пандишпанова торта с крем от рикота, украсена с карамелизирани плодове	12,50 лв. 6,40 евро	120 гр. (3,7,8)
~ Сицилианско каноло	12,50 лв. 6,40 евро	180 гр. (1,3,7,8)
~ Пана кота, сервирана с трохи и топинг по избор: Шоколад Плодове Карамел	11,90 лв. 6,00 евро	180 гр. (7)