



D O L C E V I T A

Benvenuti nel cuore dell'Italia

Ogni piatto di questo menù è un viaggio: profumi autentici, sapori che raccontano storie e gesti tramandati di generazione in generazione.

La nostra cucina nasce dall'amore per la terra, dalla semplicità degli ingredienti genuini e dalla passione per l'arte di condividere la tavola.

Rilassatevi, godetevi il momento e lasciate che i sapori italiani vi accompagnino tra colline assolate, borghi che profumano di pane appena sfornato e tavole imbandite dove ogni pasto è una festa.

"La scoperta di un nuovo piatto è più preziosa per l'umanità della scoperta di una nuova stella."

— Anthelme Brill-Savarin

Benvenuti nella nostra Italia, qui a Sofia.

In caso di allergie gravi, è obbligatorio avvisarci prima di ordinare.

Allergeni: 1. glutine, 2. crostacei, 3. uova, 4. pesce, 5. arachidi, 6. soia, 7. latte, 8. frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, ecc.), 9. sedano, 10. senape, 11. semi di sesamo, 12. anidride solforosa e solfiti, 13. lupini, 14. cozze e altri molluschi.

Insalate

- ~ **“Caesar” con gamberi** **27,90 lv.** 320 Gr.
14,20 € (1,2,3,4,10)
Gamberi grigliati sgusciati, salsa “Caesar”, insalata verde, crostini, parmigiano
- ~ **“Caesar” con pollo** **21,90 lv.** 320 Gr.
11,20 € (1,2,3,4,10)
Cubetti di pollo grigliati, salsa “Caesar”, insalata verde, crostini, parmigiano, bacon croccante
- ~ **Caprese con burrata e pesto genovese DOP** **21,90 lv.** 300 Gr.
11,20 € (7,8)
- ~ **Nicoise** **21,90 lv.** 330 Gr.
6,00 €
Insalata mista, cetrioli, Patate bollite, Uova sode, tonno, acciughe, olive nere, cipolle rosse.
- ~ **Calamari** **21,90 lv.** 310 Gr.
11,20 € (4,5,6,8,10,11)
Calamari grigliati, pomodorini ciliegia, insalata verde, cipolla rossa, olive taggiasche, cetrioli e quinoa
- ~ **Pastore** **20,50 lv.** 330 Gr.
10,50 € (7,8,9)
Formaggio di capra grigliato, insalata verde, noci, crema di aceto balsamico, mais, cetrioli e ravanelli
- ~ **Spinaci** **17,90 lv.** 300 Gr.
11,20 € (7)
Spinaci, avocado a cubetti, pomodori secchi, parmigiano reggiano a scaglie e noci.
- ~ **Mediterranea** **15,90 lv.** 300 Gr.
8,10 € (7)
Formaggio feta, cetrioli, olive taggiasche, pomodori e cipolla rossa

Crudi

Pesce

~ “Plateau Royal”	180,50 lv. 92,00 €	1,2 Kg. (2,4,14)
In base alla stagione: n°4 Ostriche - Gambero rosso di Mazara del vallo - Gambero viola di Santa Margherita Ligure – Scampi - Tartare di salmone, tonno, ricciola e/o spigola – Tagliatelle di mare – Ricci di mare		
~ Gambero rosso di Mazara del Vallo su letto di agrumi	39,50 lv. 20,20 €	150 Gr. (2)
~ Tartare di tonno rosso agli agrumi mediterranei	28,50 lv. 14,50 €	150 Gr. (4)
~ Tartare di salmone con avocado e sesamo tostato	28,50 lv. 14,50 €	150 Gr. (4)
~ Tartare di ricciola al lime	28,50 lv. 14,50 €	150 Gr. (4)
~ Tagliatelle di mare al naturale	28,50 lv. 14,50 €	150 Gr. (4)
Mantelli di seppia freschissimi, olio evo, succo di limone, scorza di limone, sale, pepe, erba cipollina.		
~ Ostriche (3 pcs)	27,90 lv. 14,20 €	150 Gr. (4)

Carne

~ Carpaccio di manzo	35,90 lv. 17,80 €	230 Gr. (7)
Scaglie di parmigiano, rucola e pomodorini		
~ Tartare di carne all’italiana	32,90 lv. 16,30 €	160 Gr. (3,7)
Olio extravergine, limone, scaglie di parmigiano, rucola, tartufo		
~ Tartare di carne alla francese	32,90 lv. 16,30 €	160 Gr. (3,5,7,11)
Olio extravergine, sale, pepe, senape di Digione, Tabasco, capperi, cipolla tritata e tuorlo d’uovo crudo		

Antipasti

~ Vitello tonnato tipico piemontese

Carne di vitello con salsa al tonno

25,90 lv.

13,20 €

220 Gr.

(3,4,7)

~ Selezione di salumi e formaggi

Tutti i prodotti sono selezionati e importati da noi e variano in base alla stagione

29,90 lv.

15,30 €

250 Gr.

(1,7,8,12)

~ Gateau di patate, funghi e mozzarella

Servito su crema di parmigiano e decorato con parmigiano croccante

18,60 lv.

9,50 €

250 Gr.

(1,7)

~ Parmigiana "Original"

Melanzane, pomodoro, mozzarella fiordilatte, parmigiano reggiano, basilico

18,60 lv.

9,50 €

400 Gr.

(1,7)

~ Parmigiana di zucchine

Zucchine, pomodoro, mozzarella fiordilatte

18,60 lv.

9,50 €

400 Gr.

(1,7)

~ Bruschetta originale o miste (3 pz.)

Versione originale con pomodoro aglio e basilico o miste a fantasia dello chef

14,60 lv.

7,50 €

400 Gr.

Zuppe

~ Brodo di carne con cappelletti

24,90 lv. 380 Gr.
7,50 € (1,3,7,9)

Brodo di carne con capelletti, tipica pasta ripiena di carne della Emilia-Romagna

~ Vellutata di zucca con gamberi e semi tostati

12,90 lv. 380 Gr.
7,50 € (11)

~ Zuppa di pollo, mais, carote e parmigiano

12,90 lv. 380 Gr.
7,50 € (7,11)

~ Zuppa con verdure di stagione “minestrone”

12,90 lv. 380 Gr.
7,50 € (11)

Risotti

~ Risotto al tartufo

24,90 lv. 380 Gr.
12,80 € (3,7,9)

~ Risotto ai funghi porcini

24,90 lv. 380 Gr.
12,80 € (3,7,9)

~ Risotto allo zafferano

23,90 lv. 380 Gr.
12,80 € (3,7,9)

~ Risotto al salmone e timo

22,90 lv. 380 Gr.
11,20 € (3,7,9)

Pasta

La nostra pasta ripiena stagionale:

~ Ravioli ripieni di funghi porcini e crema al parmigiano	24,90 lv. 7,50 €	280 Gr. (1,3,7,9)
~ Ravioli di baccalà con ragù ai frutti di mare	24,90 lv. 7,50 €	290 Gr. (1,2,4,7,14)

Dal Lazio con amore proponiamo:

~ Carbonara "The original", Tuorlo d'uovo, guanciale di Ariccia DOP, Pecorino romano DOP, pepe tostato	24,80 lv. 11,70 €	280 Gr. (1,3,7,8)
~ Gricia Guanciale di Ariccia DOP, Pecorino romano DOP, pepe tostato	23,80 lv. 12,70 €	280 Gr. (1,3,7,8)
~ Cacio e Pepe Pecorino romano DOP, pepe tostato	23,80 lv. 12,70 €	280 Gr. (1,3,7,8)

Dalla Liguria due prodotti esclusivi:

~ Trofie di Sori con vero pesto genovese DOP Pasta corta tipica del levante ligure, disponibile anche nella variante con farina di castagne	22,80 lv. 11,70 €	280 Gr. (1,3,7,8)
~ Pansoti di Portofino con salsa di noci Ravioli tipici ripieni di erbe locali e formaggio conditi con delicata salsa di noci	24,80 lv. 12,70 €	280 Gr. (1,3,7,8)

Eccellenze introvabili dalla Sardegna:

~ Tagliolini con bottarga di muggine (Selezione premium Spanu) Pasta tipica con bottarga: prodotto pregiato e saporito ottenuto dalle uova di pesce salate ed essiccate	34,90 lv. 17,90 €	280 Gr. (1,3,7,9)
~ Spaghetti ai ricci di mare (porzione per 2 persone) Piatto semplice quanto pregiato della cucina costiera	89,90 lv. 46,00 €	290 Gr. (1,2,4,14)

I grandi classici dell'Emilia- Romagna:

~ Tortellini in brodo Brodo di carne tipica pasta ripiena di carne della Emilia-Romagna	22,80 lv. 11,70 €	300 Gr. (1,3,7,9)
~ Tagliatelle alla Bolognese Pasta all'uovo fatta a mano con sugo di carne 100% manzo	21,80 lv. 11,20 €	300 Gr. (1,3,7,9)

Main course

Carne

~ Tagliata di Chianina Servita con rucola e scaglie di parmigiano	49,90 lv. 25,50 €	250 gr.
~ Costine di agnello cotte in bassa temperatura Su purea di patate aromatizzate	49,90 lv. 25,50 €	230 Gr.
~ Filetto di manzo al pepe verde Accompagnato da funghi trifolati	49,90 lv. 25,50 €	250 Gr.
~ Petto di anatra arrosto Servito con radicchio caramellato	39,90 lv. 20,40 €	340 Gr.
~ Petto di pollo al cartoccio con agrumi e timo Con caponata all'italiana	28,90 lv. 14,80 €	290 Gr.
~ Cotoletta di maiale alla milanese Servito con patate novelle arrosto	24,90 lv. 12,80 €	250 Gr. (1,3,5,6,11)

Pesce

~ Polpo arrosto "Dolce Vita" Con patate schiacciate e prezzemolo	39,60 lv. 20,30 €	300 Gr.
~ Filetto di orata o branzino con pomodorini, olive e timo Servito con rosa di zuccina al naturale	34,80 lv. 17,80 €	250 gGr.
~ Bistecca di tonno alla griglia Servito con patate novelle al forno	34,80 lv. 17,80 €	300 Gr. (4)
~ Filetto di salmone aromatizzato allo « Spritz » Su purea di patate aromatizzate	32,80 lv. 16,80 €	250 Gr. (4)
~ Fritto di calamari con maionese al lime Con patate fritte rustiche	25,20 lv. 12,90 €	270 Gr. (1,2,4,6,9,14)

Vegetariano

~ Cavolfiore "Dolce Vita" su cipolla saltata	24,50 lv. 12,60 €	400 Gr. (7,8)
~ Tartare di barbabietola	22,50 lv. 11,50 €	380 Gr. (3,7,9)

Contorni

~ Asparagi grigliati		12,90 lv. 6,60 €	300 Gr. (5,9)
~ Caponata Italiana		9,90 lv. 5,00 €	250 Gr. (9)
Ortaggi fritti, conditi con sugo di pomodoro, sedano, cipolla, olive, capperi, zucchero e aceto.			
~ Riso al naturale		7,90 lv. 4,00 €	290 Gr. (7)
~ Patate fritte rustiche	+2,5 Lv. Aggiunta formaggio 50 gr.	7,90 lv. 4,00 €	290 Gr. (7)
~ Funghi champignon trifolati		8,90 lv. 4,60 €	200 Gr.
~ Verdure grigliate	Melanzane, zucchine e peperoni	8,90 lv. 4,60 €	200 Gr.

Pizze Gourmet “Dolce Vita”

~ Roma		24,90 lv. 12,80 €	450 Gr. (1,3,7)
Guanciale romano, cipolle caramellate, tartufo, salsa di pomodoro, mozzarella.			
~ Toscana		24,90 lv. 12,20 €	450 Gr. (1,3,7)
Prosciutto crudo, scaglie di grana, funghi, salsa di pomodoro, mozzarella.			
~ Golosa		24,90 lv. 12,20 €	450 Gr. (1,3,7)
Mortadella, burrata, crema di pistacchio, salsa di pomodoro, mozzarella.			
~ 4 salumi		24,90 lv. 12,20 €	450 Gr. (1,3,7)
Salame Milano, prosciutto cotto, prosciutto crudo, Lonza al tartufo, salsa di pomodoro, mozzarella.			
Cestino Di pane - Focaccia croccante e pane artigianale rustico. Cotto in forno, tempo di attesa medio 10 minuti		12,50 lv. 6,40 €	280 Gr. (1, 3, 5,8)

Dessert

~ Creme brûlé e gelato alla vaniglia su crumble	12,50 lv. 6,40 €	180 Gr. (1,3,7,8)
~ Tiramisù	12,50 lv. 6,40 €	150 Gr. (1,3,7)
~ Pastiera napoletana Morbida pasta frolla farcita con ricotta, grano cotto e arancia candita.	12,50 lv. 6,40 €	150 Gr. (1,3,7)
~ “ Birramisù ”, tiramisù fatto con birra artigianale	12,50 lv. 6,40 €	180 Gr. (1,3,7,)
~ Soufflé al pistacchio con gelato alla vaniglia	12,50 lv. 6,40 €	180 Gr. (3,7,8)
~ Cassatina siciliana Pan di Spagna con crema alla ricotta, decorata con frutta candita	12,50 lv. 6,40 €	120 Gr. (3,7,8)
~ Cannolo siciliano	12,50 lv. 6,40 €	180 Gr. (1,3,7,8)
~ Panna cotta servita con crumble e topping a scelta: Cioccolato Frutti di bosco Caramello	11,90 lv. 6,00 €	180 Gr. (7)