

# LAZY

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** Iv.

14,20 €

320 Gr.  
(1,2,3,4,10)

Gamberi grigliati sgusciati, salsa “Caesar”, insalata verde, crostini, parmigiano

~ “Caesar” con pollo

**21,90** Iv.

11,20 €

320 Gr.  
(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** Iv.

11,20 €

300 Gr.  
(7,8)

~ Nicoise

**21,90** Iv.

6,00 €

330 Gr.

Insalata mista, cetrioli, Patate bollite, Uova sode, tonno, acciughe, olive nere, cipolle rosse.

~ Calamari

**21,90** Iv.

11,20 €

310 Gr.  
(4,5,6,8,10,11)

Calamari grigliati, pomodorini ciliegia, insalata verde, cipolla rossa, olive taggiasche, cetrioli e quinoa

~ Pastore

**20,50** Iv.

10,50 €

330 Gr.  
(7,8,9)

Formaggio di capra grigliato, insalata verde, noci, crema di aceto balsamico, mais, cetrioli e ravanelli

~ Spinaci

**17,90** Iv.

11,20 €

300 Gr.  
(7)

Spinaci, avocado a cubetti, pomodori secchi, parmigiano reggiano a scaglie e noci.

~ Mediterranea

**15,90** Iv.

8,10 €

300 Gr.  
(7)

Formaggio feta, cetrioli, olive taggiasche, pomodori e cipolla rossa

# Crudi

## Pesce

<b>~ “Plateau Royal”</b>	<b>180,50 lv.</b> 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		
<b>~ Gambero rosso di Mazara del Vallo su letto di agrumi</b>	<b>39,50 lv.</b> 20,20 €	150 Gr. (2)
<b>~ Tartare di tonno rosso agli agrumi mediterranei</b>	<b>28,50 lv.</b> 14,50 €	150 Gr. (4)
<b>~ Tartare di salmone con avocado e sesamo tostato</b>	<b>28,50 lv.</b> 14,50 €	150 Gr. (4)
<b>~ Tartare di ricciola al lime</b>	<b>28,50 lv.</b> 14,50 €	150 Gr. (4)
<b>~ Tagliatelle di mare al naturale</b>	<b>28,50 lv.</b> 14,50 €	150 Gr. (4)
Mantelli di seppia freschissimi, olio evo, succo di limone, scorza di limone, sale, pepe, erba cipollina.		
<b>~ Ostriche ( 3 pcs)</b>	<b>27,90 lv.</b> 14,20 €	150 Gr. (4)

## Carne

<b>~ Carpaccio di manzo</b>	<b>35,90 lv.</b> 17,80 €	230 Gr. (7)
Scaglie di parmigiano, rucola e pomodorini		
<b>~ Tartare di carne all’italiana</b>	<b>32,90 lv.</b> 16,30 €	160 Gr. (3,7)
Olio extravergine, limone, scaglie di parmigiano, rucola, tartufo		
<b>~ Tartare di carne alla francese</b>	<b>32,90 lv.</b> 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

<b>~ Vitello tonnato tipico piemontese</b>	<b>25,90 lv.</b> 13,20 €	220 Gr. (3,4,7)
Carne di vitello con salsa al tonno		
<b>~ Selezione di salumi e formaggi</b>	<b>29,90 lv.</b> 15,30 €	250 Gr. (1,7,8,12)
Tutti i prodotti sono selezionati e importati da noi e variano in base alla stagione		
<b>~ Gateau di patate, funghi e mozzarella</b>	<b>18,60 lv.</b> 9,50 €	250 Gr. (1,7)
Servito su crema di parmigiano e decorato con parmigiano croccante		
<b>~ Parmigiana “Original”</b>	<b>18,60 lv.</b> 9,50 €	400 Gr. (1,7)
Melanzane, pomodoro, mozzarella fiordilatte, parmigiano reggiano, basilico		
<b>~ Parmigiana di zucchine</b>	<b>18,60 lv.</b> 9,50 €	400 Gr. (1,7)
Zucchine, pomodoro, mozzarella fiordilatte		
<b>~ Bruschetta originale o miste ( 3 pz.)</b>	<b>14,60 lv.</b> 7,50 €	400 Gr.
Versione originale con pomodoro aglio e basilico o miste a fantasia dello chef		

## Zuppe

### ~ Brodo di carne con cappelletti

**24,90 lv.**  
7,50 €

380 Gr.  
(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.**  
7,50 €

380 Gr.  
(11)

### ~ Zuppa di pollo, mais, carote e parmigiano

**12,90 lv.**  
7,50 €

380 Gr.  
(7,11)

### ~ Zuppa con verdure di stagione “minestrone”

**12,90 lv.**  
7,50 €

380 Gr.  
(11)

## Risotti

### ~ Risotto al tartufo

**24,90 lv.**  
12,80 €

380 Gr.  
(3,7,9)

### ~ Risotto ai funghi porcini

**24,90 lv.**  
12,80 €

380 Gr.  
(3,7,9)

### ~ Risotto allo zafferano

**23,90 lv.**  
12,80 €

380 Gr.  
(3,7,9)

### ~ Risotto al salmone e timo

**22,90 lv.**  
11,20 €

380 Gr.  
(3,7,9)

# Pasta

## *La nostra pasta ripiena stagionale:*

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

## *Dal Lazio con amore proponiamo:*

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

## *Dalla Liguria due prodotti esclusivi:*

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

## *Eccellenze introvabili dalla Sardegna:*

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

## *I grandi classici dell'Emilia- Romagna:*

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

# Main course

## Carne

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

## Pesce

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

## Vegetariano

~ Cavolfiore “Dolce Vita” su cipolla saltata	<b>24,50 lv.</b>	400 Gr. (7,8)
~ Tartare di barbabietola	<b>22,50 lv.</b>	380 Gr. (3,7,9)

## **Contorni**

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

## **Pizze Gourmet “Dolce Vita”**

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

# Dessert

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