



la dolce vita

ITALIAN FINE FOOD



---

## ANTIPASTI VOORGERECHTEN STARTERS

---

<b>Tartar di manzo con tuorlo d'uovo</b>	19
Runder tartaar   limoenmayonaise   eigeel Beef tartar   lime mayonnaise   egg yolk	
<b>Burrata con crema di pomodorini</b>	15
Burrata   cherry tomaten crème   gebakken kappertjes Burrata   cherry tomatoes cream   fried capers	
<b>Vitello tonnato</b>	15
Kalfsfilet   tonijnsaus   verse cherry tomaten Sliced Veal filet   tuna cream   fresh cherry tomatoes	
<b>Carpaccio genovese</b>	15
Gesneden ossenhaas   pesto van basilicum   aceto balsamico Sliced Beef filet   basilicum pesto   aceto balsamico	
<b>Capesante alla griglia con crema di porro</b>	17
Sint-Jakobsschelpen   preicrème Sea scallops   leek cream	
<b>Cozze al pomodoro</b>	16
Mosselen   pikante tomatensaus ( <i>seizoensgebonden</i> ) Mussels   spicy tomato sauce ( <i>seasonal</i> )	
<b>Crostini al fegato d'oca e tartufo</b>	21
Toast   ganzenlever   truffelsaus   bosvruchten Toast   foie gras   truffle sauce   forest fruits	
<b>Antipasto misto</b> (minimo 2 persone)	p.p. 28
Variatie van vis en vlees ( <i>minimaal 2 personen</i> ) Variation of fish and meat ( <i>minimum 2 persons</i> )	

---

## PRIMI PIATTI TUSSENGERECHTEN PASTA DISHES

---

<b>Risotto al tartufo</b>	19
Risotto   truffelsaus Risotto   truffle sauce	
<b>Linguine all'astice</b>	29
Lintpasta   bisque   kreeft Linguine   bisque   lobster	
<b>Linguine allo scoglio</b>	31
Lintpasta   schaal- en schelpdieren   verse vis Linguine   crustaceans   shellfish   fresh fish	
<b>Ravioli al tartufo</b> (4 pezzi)	19
Pastakussentjes   ricotta kaas   truffel ( <i>4 stuks</i> ) Ravioli   ricotta cheese   truffle ( <i>4 pieces</i> )	
<b>Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine</b>	22
Spaghetti   venusschelpen   harderkuit Spaghetti   clams   mullet dried eggs	
<b>Pappardelle al Ragù</b>	21
Pappardelle   stoofvlees Pappardelle   beef ragout	

---

## SECONDI HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

---

<b>Golfo di Napoli con paccheri</b>	49
Schelpdieren   verse vis   halve kreeft   coquilles   gamba's   paccheri pasta Shellfish   fresh fish   half lobster   sea scallops   shrimps   paccheri pasta	
<b>Gamberoni Saltati</b>	33
Wilde gamba's   Spaanse peper   knoflook   tomatensaus Wild gambas   Chili pepper   garlic   tomato sauce	
<b>Coscia d'agnello al vapore</b>	31
Zachtgegaarde lamsschenkel, malse stoofpot Gently cooked lamb shank, tender stew	
<b>Filetto al Parmigiano</b>	33
Ossenhaas   Parmezaanse saus Beef Tenderloin   Parmesan sauce	
<b>Filetto Rossini</b>	36
Ossenhaas   ganzenlever   port saus Beef Tenderloin   foie gras   port sauce	
<b>Spigola al sale</b> (minimo 2 persone)	p.p. 34
Zeebaars   zoutkorst ( <i>minimaal 2 personen</i> ) Seebass   salt crust ( <i>minimum 2 persons</i> )	

***Alle hoofdgerechten worden geserveerd met krieltjes uit de oven***  
***All main courses are served with oven baked potatoes***

---

<b>La Dolce Vita Experience</b>	p.p. 75
Een uitgebreid avondvullend menu met het beste van La Dolce Vita ( <i>Alleen per tafel te bestellen</i> ) An extensive evening filling menu with the best of La Dolce Vita ( <i>Only to be ordered per table</i> )	

---

## CONTORNI BIJGERECHTEN SIDE DISHES

---

<b>Verdure alla griglia</b>	11
Gegrilde groenten Grilled vegetables	
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b>	12
Spaghetti met knoflook en olijfolie Spaghetti with garlic and olive oil	

### **Kunt u zelf geen keuze maken? - Can't you make a choice?**

Antipasti - Secondi - Dessert: 47

Antipasti - Primi Piatti - Secondi: 55

Antipasti - Primi Piatti - Secondi - Dessert: 62

### **ALLERGENI ALLERGENEN ALLERGEN**

In onze gerechten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn.  
Vraag desgewenst een medewerker naar onze speciale allergenenkaart.

Different types of allergens can be present in our dishes.  
If desired, ask one of our employees for our special allergen card.

---

## DOLCI E GELATI

### DESSERTS

---

<b>Sgroppino</b>	10
Prosecco, wodka en citroen sorbetijs cocktail Lemon spoom with Prosecco and Vodka	
<b>Tiramisú</b>	10
Huisgemaakt dessert - Homemade dessert	
<b>Dama Bianca</b>	12
Romig vanille-ijs overgoten met warme chocoladesaus en slagroom Vanilla ice cream with warm chocolate and whipped cream	
<b>Tortino al cioccolato</b>	11
Chocolade taartje Chocolate lava cake	
<b>Mousse al frutto della passione</b>	10
Passievrucht mousse Passion fruit mousse	
<b>Tortino al limone</b>	11
Cheesecake citroen Cheesecake lemon	
<b>Formaggi misti</b>	16
Verschillende italiaanse kaassoorten Selection of Italian cheeses	
<b>Dessert La Dolce Vita (2 persone)</b>	28
Een selectie van diverse huisgemaakte desserts (voor 2 personen) Selection of homemade desserts (serves 2 persons)	

---

## CAFFÉ KOFFIE COFFEE

---

<b>Thee - Tea</b>	4, <sup>50</sup>
<b>Verse muntthee - Fresh mint tea</b>	4, <sup>50</sup>
<b>Espresso</b>	3, <sup>50</sup>
<b>Lungo</b>	3, <sup>50</sup>
<b>Cappuccino</b>	4, <sup>00</sup>
<b>Caffé Latte</b>	4, <sup>50</sup>
<b>Doppio Espresso</b>	4, <sup>50</sup>
<b>Irish Coffee</b>	9
<b>Caffé di Saronno</b>	9

---

## GRAPPE

### GRAPPA'S GRAPPAS

---

<b>Po' di Poli Morbida</b>	8
<b>Sarpa Oro di Poli</b>	8
<b>Nonino riserva</b>	8
<b>Storica Nera</b>	10
<b>Grappa di Gaja</b>	12

---

## AMARI

### BITTERTJES BITTERS

---

<b>Amaro del Capo</b>	5
<b>Amaro Averna</b>	8
<b>Amaro Ramazzotti</b>	8
<b>Amaro Montenegro</b>	8

---

## LIQUORI

### LIKEUREN LIQUORS

---

<b>Limoncello</b>	5
<b>Averna amaro Siciliano</b>	8
<b>Sambuca Molinari</b>	8
<b>Amaretto di Saronno</b>	8
<b>Frangelico</b>	8
<b>Vecchia Romagna</b>	8

---

## WHISKY

### WHISKY'S WHISKEYS

---

<b>Jameson</b>	8
<b>Chivas Regal extra</b>	8
<b>Johnny Walker</b>	8
<b>Dalwhinnie</b>	12
<b>Glenfiddich</b>	12
<b>Macallan double cask</b>	16