



la dolce vita

ITALIAN FINE FOOD



OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED



ANTIPASTI VOORGERECHTEN STARTERS

Burrata con crema di pomodorini	17
Burrata cherry tomaten crème gebakken kappertjes Burrata cherry tomatoes cream fried capers	
Vitello tonnato	17
Kalfsfilet tonijnsaus verse cherry tomaten Sliced Veal filet tuna cream fresh cherry tomatoes	
Carpaccio genovese	17
Gesneden ossenhaas pesto van basilicum aceto balsamico Sliced Beef filet basilicum pesto aceto balsamico	
Cozze al pomodoro piccante	19
Mosselen in pikante tomatensaus Mussels in spicy tomato sauce	
Capesante con crema di zafferano e pane aromatizzato	22
Sint-jakobsschelpen saffraancrème broodkruimels Scallops saffron cream breadcrumbs	
Crostini al fegato d’oca e tartufo	25
Toast ganzenlever truffelsaus bosvruchten Toast foie gras truffle sauce forest fruits	
Antipasto misto (minimo 2 persone)	p.p. 32
Variatie van vis en vlees (minimaal 2 personen) Variation of fish and meat (minimum 2 persons)	

PRIMI PIATTI TUSSENGERECHTEN PASTA DISHES

Tagliolini fegato e tartufo	27
Tagliolini lever truffel Tagliolini liver truffle	
Linguine all’astice	36
Lintpasta bisque kreeft Linguine bisque lobster	
Orecchiette con piselli, gamberi e vongole	26
Orecchiette met erwten garnalen kokkels Orecchiette with peas shrimp clams	
Ravioli al tartufo (4 pezzi)	19
Pastakussentjes ricotta kaas truffel (4 stuks) Ravioli ricotta cheese truffle (4 pieces)	
Ravioli al Barolo (4 pezzi)	19
Ravioli stoofvlees Barolo (4 stuks) Ravioli stew Barolo (4 pieces)	
Tagliatelle ai funghi porcini	24
Tagliatelle eekhoorntjesbrood Tagliatelle porcini mushrooms	

SECONDI HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

Golfo di Napoli con paccheri	49
Schelpdieren verse vis halve kreeft coquilles gamba's paccheri pasta Shellfish fresh fish half lobster sea scallops shrimps paccheri pasta	
Saltimbocca alla Romana	31
Kalfslende parmaham witte wijn salie Veal loin parma ham white wine sage	
Filetto di spigola con ceci, carote e patate	35
Wilde zeebaarsfilet kikkererwten wortel aardappel Wild sea bass fillet chickpeas carrot potato	
Filetto al Parmigiano	36
Ossenhaas Parmezaanse saus Beef Tenderloin Parmesan sauce	
Rombo al cartoccio	43
Tarbot in folie met olijven en specerijen uit de oven Turbot in foil with olives and spices from the oven	

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

La Dolce Vita Experience	p.p. 85
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

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

Coperto/Couvert	p.p. 3, ⁵⁰
In een klassiek Italiaans restaurant is tafellinnen, vers gebakken brood en bruschetta een vanzelfsprekendheid. Echter met de huidige energieprijzen en prijsstijgingen van grondstoffen zijn wij helaas genoodzaakt om dit voor het eerst in ons bestaan ook daadwerkelijk in rekening te brengen.	

ALLERGENI ALLERGENEN ALLERGEN

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

Ondanks de grootst mogelijke zorg kunnen wij sporen van allergenen in onze gerechten niet volledig uitsluiten.

Different types of allergens can be present in our dishes.

If desired, ask one of our employees for our special allergen card.

Despite the greatest possible care, we cannot completely exclude traces of allergens in our dishes.

DOLCI E GELATI

DESSERTS

Sgroppino	12
Prosecco, wodka en citroen sorbetijs Lemon spoom with Prosecco and Vodka	
Tiramisú*	12
Huisgemaakt dessert Homemade dessert	
Dama Bianca	12
Vanille-ijs chocoladesaus slagroom Vanilla ice cream chocolate whipped cream	
Mousse al cioccolato*	12
Huisgemaakte chocolade mousse Homemade chocolate mousse	
Mousse al frutto della passione*	12
Passievruucht mousse Passion fruit mousse	
Panna cotta ai frutti di bosco	12
Huisgemaakte pudding van gekookte vanilleroom met bosvruchten Homemade vanilla pudding with forest fruits	
Crème Brûlée	12
Vanille pudding bruine suiker Vanilla pudding brown sugar	
Formaggi misti	16
Verschillende italiaanse kaassoorten Selection of Italian cheeses	
Dessert La Dolce Vita* (2 persone)	28
Een selectie van diverse huisgemaakte desserts (voor 2 personen) Selection of homemade desserts (serves 2 persons)	

* *Gegarneerd met amandel crumble*
Topped with almond crumble

CAFFÉ KOFFIE COFFEE

Thee - Tea	4, ⁵⁰
Verse muntthee - Fresh mint tea	4, ⁵⁰
Espresso	3, ⁵⁰
Lungo	3, ⁵⁰
Cappuccino	4, ⁵⁰
Caffé Latte	4, ⁵⁰
Doppio Espresso	5, ⁵⁰
Irish Coffee	9
Caffé di Saronno	9
Espresso Martini	12

GRAPPE

GRAPPA'S GRAPPAS

Po' di Poli Morbida	8
Sarpa Oro di Poli	8
Nonino riserva	8
Storica Nera	10
Grappa di Gaja	14

AMARI

BITTERTJES BITTERS

Amaro del Capo	7
Amaro Averna	8
Amaro Ramazzotti	8
Amaro Montenegro	8

LIQUORI

LIKEUREN LIQUORS

Limoncello	7
Averna amaro Siciliano	8
Sambuca Molinari	8
Amaretto di Saronno	8
Frangelico	8
Vecchia Romagna	8

WHISKY

WHISKY'S WHISKEYS

Jameson	8
Chivas Regal extra	8
Johnny Walker	8
Dalwhinnie	12
Glenfiddich	12
Macallan double cask	16

