

Benvenuti a LA DOLCE VITA.

Erleben Sie kulinarische Genussmomente in einer entspannten Atmosphäre. Familie Civitavecchia führt seit 2011 eine typisch italienische Gastronomie, wir verwöhnen Sie mit frisch zubereiteten Speisen, ausgewählten regionalen Zutaten und viel Liebe zum Detail. Ob ein gemütliches Abendessen, ein besonderes Fest oder unser Catering-Service für Ihre Veranstaltung – bei uns finden Sie den passenden Rahmen für jeden Anlass.

SPESERTE

ZUM START

PER INIZIARE

BRUSCHETTA CASERECCIA ^{1,7}  **9,50**
Burrata, Kirschtomaten und Basilikum

TRIS DI BRUSCHETTE ^{1,7,8} **15,50**
- Hausgemachtes Brot mit gegrillter
Aubergine, Parmesansplitter, Knoblauchöl
- Burrata, Kirschtomaten und Basilikum
- Pistazien Pesto mit Mortadella

TAGLIERE 2.0 ^{7,8} **18,00**
italienische Aufschnitt Variation, Käse und
gegrilltem Gemüse

CARPACCIO DI MANZO ⁷ **16,50**
feines geschnittenes Rinderfilet,
Parmesansplitter, Rucola und einer
Zitronen-Oliven-Marinade

VITELLO TONNATO ^{3,4,10} **17,50**
feine Kalbstreifen in einer Thunfischsauce
nach italienischem Rezept

SALATE

INSTALATA MISTA **7,50**
Marktfrischer Salatteller mit Olivenöl und
Balsamico Dressing

BURRATA CON POMODORINI ⁷ **12,50**
Burrata, Pachino-Kirschtomaten und
Rucola

INSALATA DOLCE VITA ^{2,7} **14,50**
Marktfrischer Salatteller mit Garnelen,
Oliven, Kirschtomaten, Rucola, Artischocken,
Parmesansplitter mit Olivenöl und Balsamico
Dressing

INSALATA TONNARA ⁴ **10,50**
Marktfrischer Salatteller mit Thunfisch,
Oliven, Zwiebeln und Balsamico Dressing

SAPORI DI PASTA

GESCHMÄCKER DER PASTA

TAGLIATELLE DELLA NONNA AL RAGÙ ^{1,3,9} **13,50**
Frische Bandnudeln mit Rinder-Ragout

CAVATELLI ZUCCINE E GAMBERI ^{1,2,3} **16,00**
Frische Muschelnudeln aus Hartweizen mit Zucchini und
Garnelen

PROFUMO DI SICILIA ^{1,3,7}  **13,50**
Frische Nudeln mit Aubergine und gesalzener Ricotta aus
Sizilien

TRADIZIONE ROMANA ^{1,3,7} **14,00**
Carbonara nach originale Rezept **ohne Sahne**,
Guanciale, Ei, Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano

SAPORI DI MARE ALLO SCOGLIO ^{1,2,3,4,14}  **19,50**
Frische Nudeln, Calamari-Ringe, Meeresfrüchte,
Gambas, Miesmuscheln und Kirschtomaten

SOLE E SALMONE ^{1,2,3,4}  **15,00**
Frische Nudeln mit Lachs, in einer feinen, cremigen
Sauce

SFOGLIA D'ORO ^{1,2,7,9} **14,00**
Frische Lasagneblätter mit Rinderragout

VERDE & FRESCO

BONTÀ
DI CARNE

FLEISCH-
GENUSS

DELIZIA DI MANZO ⁷ 28,50
Rindersteak auf Rucola-Parmesan

SALTIMBOCCA ROMANA ^{1,7} 29,00
Dünn geschnittenem Kalbfleisch, mit
Kartoffel, Salbeiblätter in Weißwein-
sauce und Parmaschinken

GUSTO DI
CONTORNI

BEILAGE

GRIGLIATA DI VERDURE 8,00
Gegrilltes Gemüse

PATATE RUSTICHE ¹ 6,00
Rosmarienkartoffeln

PIATTI
DI MARE

GERICHTE VOM
MEER

SALMONE CROCCANTE ALLE ERBE ^{1,7,4} 26,00
Lachsfilet in Kräuter-Brot-Kruste gebacken mit
gegrilltem Gemüse

FRITTO E FANTASIA ^{1,2,4,14} 24,00
Knusprig frittierter Fisch serviert mit Zitrone

Wir servieren zu jedem Fleisch und Fischgericht
einen kleinen Beilagensalat

PIZZEN

I CLASSICI

PANE & OLIO ¹	6,50
Pizzabrot mit Oregano und Olivenöl	
MARINARA TRADIZIONALE ¹	10,00
San Marzano DOP, Knoblauch, Pecorino Romano, Oregano, Olivenöl	
MARGHERITA CLASSICA ^{1,7}	11,50
San Marzano DOP, Fior di Latte, Olivenöl, Basilikum	
REGINA ^{1,7} 	12,50
San Marzano DOP, Fior di Latte, Pachino-Kirschtomaten, Oregano, Olivenöl, Basilikum	
PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,7}	13,50
San Marzano DOP, Fior di Latte, Schinken, Champignons, Olivenöl, Basilikum	
SALAME ^{1,7}	12,50
San Marzano DOP, Fior di Latte, Salami, Olivenöl, Basilikum	
BUFALINA ^{1,7,8}	16,00
San Marzano DOP, Rucola, Parmaschinken, Mini-Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum	
TONNO E CIPOLLA ^{1,4,7} 	13,50
San Marzano DOP, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln aus Tropea, Olivenöl, Basilikum	

CAPRICCIOSA ^{1,4,7}	14,50
San Marzano DOP, Fior di Latte, Salami, Schinken, Artischocken, Oliven, Champignons, Olivenöl, Basilikum	
VEGETARIANA ^{1,7} 	15,00
San Marzano DOP, Fior di Latte, verschiedenes Grillgemüse, Oliven, Artischocken, Olivenöl, Basilikum	
DIABOLO CALABRESE ^{1,7} 	14,00
San Marzano DOP, Fior di Latte, Spianata Calabrese (scharfe Salami), Olivenöl, Basilikum	
PUGLIESE ^{1,4,7} 	14,50
San Marzano DOP, Fior di Latte, Oliven, Sardellen, rote Zwiebeln aus Tropea, Olivenöl, Basilikum	
FRUTTI DI MARE ^{1,4,7} 	15,00
San Marzano DOP, Fior di Latte, Meeresfrüchte, Olivenöl, Basilikum	
DOLCE PARMA ^{1,7}	15,00
San Marzano DOP, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Parmesansplitter, Olivenöl, Basilikum	

PIZZEN

LE SPECIALI 2.0

RUSTICA MELANZANA ^{1,7}	15,50
Fior di Latte, Parmaschinken, Aubergine mit Kräuterduft, Olivenöl, Basilikum	
ZUCCHINOSA ^{1,7} 	15,50
Fior di Latte, Schinken, aromatisierte Zucchini, Olivenöl, Basilikum	
PAT-TONNO ^{1,4,7} 	14,50
Fior di Latte, Kartoffeln, Thunfisch, rote Zwiebeln aus Tropea, Olivenöl, Basilikum	
DAMA BIANCA ^{1,7}	15,50
Fior di Latte, hausgemachte Salsiccia, Gorgonzola, Champignons, Olivenöl, Basilikum	
COLORI D'ITALIA ^{1,7} 	15,00
Fior di Latte, Pachino-Kirschtomaten, Stracciata di Bufala, Basilikum Pesto, Olivenöl, Basilikum	
PARTICOLARE ^{1,7}	15,50
Fior di Latte, Porchetta, aromatisierte Kartoffeln aus dem Ofen, Parmesancreme, Olivenöl, Basilikum	
MORTAZZA SAPORITA ^{1,7,8}	17,00
Fior di Latte, Pestocreme, Mortadella, Pistazienkerne, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum	
MARI E MONTI ^{1,4,7,2} 	18,00
San Marzano DOP, Fior di Latte, Thunfisch, rote Zwiebeln aus Tropea, Olivenöl, Basilikum	

DOLCE VITA ^{1,7}	17,50
Fior di Latte, hausgemachte Salsiccia, Steinpilze, Gorgonzola, Olivenöl, Basilikum	
NORMA ELEGANTE ^{1,7} 	16,00
San Marzano DOP, Fior di Latte, Gorgonzola, Aubergine, Parmesansplitter, Mini-Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum	
GOLOSA ^{1,7}	16,00
Fior di Latte, Zucchini-creme, Schinken, Pachino-Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum	
SUDTIROL ^{1,7}	17,00
Fior di Latte, Gorgonzola, Rucola, Speck Cortebuona, Büffelmozzarella, Parmesancreme, Olivenöl, Basilikum	
TONNO GIALLO ^{1,4,7} 	17,50
Fior di Latte, gelbe Dattelcreme, Rucola, karamellisierte rote Zwiebeln aus Tropea, Thunfisch Filet, Pachino-Kirschtomaten, Mini-Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum	
DELICATA ^{1,7}	16,50
Fior di Latte, gelbe Dattelcreme, Rucola, Parmaschinken, Mini-Mozzarella, Parmesansplitter, Olivenöl, Basilikum	
CAPRI ^{1,4,7} 	16,00
San Marzano DOP, Fior di Latte, Sardellen, rote Zwiebeln aus Tropea, Pachino-Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Olivenöl, Basilikum	

EXTRAS

Büffelmozzarella	+ 4,00
Salsiccia	+ 3,50
Parmigiano Reggiano	+ 3,50
Oliven	+ 2,00

Alle Speisen können wir Ihnen auch glutenfrei zubereiten mit einem Aufpreis von 5,00 € – bitte sprechen Sie uns an!

Sollten Sie Speisen nach Ihrem Aufenthalt im Lokal mitnehmen wollen, berechnen wir der Umwelt zuliebe eine Verpackungsgebühr von 2,00 €.

MOMENTI
FRIZZANTI

SÄFTE

FRUTTI &
SAPORI

APEROL SPRITZ ¹²		7,00
CAMPARI ORANGE ¹²		7,00
MARTINI BIANCO ¹²		6,50
LIMONCELLO SPRITZ ¹²		7,00
SARTI SPRITZ ¹²		7,00
LILLET WILDBERRY ¹²		7,00
ORANGENSAFT	0,2 L	3,00
ORANGENSAFT	0,4 L	4,00
APFELSAFT	0,2 L	3,00
APFELSAFT	0,4 L	4,00
JOHANNISBEERSAFT	0,2 L	3,00
JOHANNISBEERSAFT	0,4 L	4,00

SORSI FRESCI

ALKOHOLFREIE
GETRÄNKE

SAN PELLEGRINO	0,25 L	3,00
SAN PELLEGRINO	0,75 L	5,50
ACQUA PANNA	0,25 L	3,00
ACQUA PANNA	0,75 L	5,50
COCA COLA/ ZERO	0,2 L	3,00
COCA COLA/ ZERO	0,4 L	3,00
FANTA	0,2 L	3,00
FANTA	0,4 L	4,00
MEZZO MIX	0,2 L	3,00
MEZZO MIX	0,4 L	4,00
SPRITE	0,2 L	3,00
SPRITE	0,4 L	4,00

MOMENTI DI BIRRA

BIERE

ERDINGER WEISSBIER ^{1,12}	0,5 L	4,50
ERDINGER KIRSTALL ^{1,12}	0,5 L	4,50
ERDINGER DUNKEL ^{1,12}	0,5 L	4,50
ERDINGER ALKOHOLFREI ^{1,12}	0,5 L	4,50
BITBURGER PILS ^{1,12}	0,3 L	4,00
BITBURGER PILS ^{1,12}	0,5 L	4,50
BITBURGER RADLER ^{1,12}	0,5 L	4,50
PERONI ^{1,12}	0,3 L	4,00

BIANCO & FRESCO

ELEGANZA

ROSSO & PASSIONE

ROSATA

ITALIENISCHER ROTWEIN

CHIANTI DOC ¹²	0,2 L	6,00
MONTEPULCIANO DOC ¹²	0,2 L	6,00
NERO D' AVOLA IGT ¹²	0,2 L	8,00
LAMBRUSCO IGT ¹²	0,2 L	6,00

ITALIENISCHER ROSÈ

BARDOLINO ROSÈ ¹²	0,2 L	6,00
WEINSCHORLE/ROT/ WEISS/SÜSS/SAUER ¹²		5,50

ITALIENISCHER WEISSWEIN

PINOT GRIGO ¹²	0,2 L	7,00
FRASCATI DOC ¹²	0,2 L	6,00

SPEISEKARTE

LA

DOLCE

VITA

CAFFÉ E

PIACERE

ULTIMO

SORSO

KAFFEE UND

GENUSS

ESPRESSO

2,00

ESPRESSO DOPPIO

4,00

PICCOLI PIACERI

KLEINE FREUDE

INCANTO AL CAFFÈ ^{1,7,3}	7,50
Hausgemachtes Tiramisu von Rosá	
BACIO AL PISTACCHIO ^{1,3,7,8}	9,50
Hausgemachtes Pistanzientiramisu	
CALDO & FREDDO ^{1,3,6,7,8}	7,50
Warmes Schoko-Soufflè mit Vanilleeis	
TARTUFO CUORE GELATO ^{1,3,6,7,8}	7,50
Eine Eiskugel mit cremigem Kern umhüllt von zarter Schokolade	
NUTELLA E AMORE ^{1,3,4,5,7,8}	7,50
Warmer, fluffiger Teig trifft auf zartschmelzendes Nutella und Puderzucker	