

Ristorante Pizzeria



LA
DOLCE
VITA

SPESKARTE



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.

MOMENTI FRIZZANTI

SPRITZIGE MOMENTE

PROSECCO ¹²	5,50
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

PER INIZIARE

ZUM START

BRUSCHETTA CASARECCIA ^{1,7} 	9,50
Hausgemachtes Brot mit Burrata, Pachino-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 in einer Zitronen-Oliven-Marinade	
VITELLO TONNATO ^{3,4,10}	17,50
Feine Kalbstreifen in einer Thunfischsauce nach italienischem Rezept	

VERDE & FRESCO

SALATE

INSALATA 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, Parmesan-splitter 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 ZUCCHINE 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	

PIATTI DI MARE

BONTÀ DI CARNE

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 frittierte Fisch serviert mit Zitrone

FLEISCH- GENUSS

DELIZIA DI MANZO ⁷ **28,50**
Rindersteak auf Rucola-Parmesansplitter

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**
Rosmarinkartoffeln

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

EXTRAS

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

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, Champignons, Thunfisch, Garnelen, Rucola, Olivenöl, Basilikum

DOLCE VITA ^{1,7} **17,00**

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

FRUTTI & SÄFTE SAPORI

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 FRESCHI

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	4,00
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

ROSSO & PASSIONE

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

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

ELEGANZA ROSATA

BIANCO & FRESCO

ITALIENISCHER WEISSWEIN

PINOT GRIGO ¹² 0,2 L 7,00

FRASCATI DOC ¹² 0,2 L 6,00

ITALIENISCHER ROSÈ

BARDOLINO ROSÈ ¹² 0,2 L 6,00

WEINSCHORLE/ROT/
WEISS/SÜSS/SAUER ¹² 5,50

CAFFÈ E PIACERE

ULTIMO SORSO

LETZTER SCHLUCK DIGESTIVE

RAMAZOTTI ¹²	2 CL	3,50
AVERNA ¹²	2 CL	3,50
FERNETA BRANCA ¹²	2 CL	3,50
SAMBUCA ¹²	2 CL	3,50
GRAPPA ¹²	2 CL AB	4,50

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	

1 Gluten, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Soja, 7 Milch, 8 Schalenfrüchte/ Nüsse, 9, Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere

Liebe Gäste, alle Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal. Alle Speisen können wir Ihnen auch glutenfrei zubereiten mit einem Aufpreis von **3,50** – 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**.

Ristorante Pizzeria

LA
DOLCE
VITA

Kirchheimer Str. 68-70, 73249 Wernau (Neckar)

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag – Samstag
18:00 – 22:00 Uhr

Sonntag geschlossen

 071539999767

 www.ld-v.de

 info@ld-v.de