



MENU

LA DOLCE VITA



"LA DOLCE VITA" nasce da un'amicizia autentica e cresce ogni giorno attraverso la nostra cucina.

Un luogo dove semplicità e attenzione si incontrano, e ogni piatto racconta la nostra idea di ospitalità.

Selezioniamo materie prime di qualità e le lavoriamo con rispetto, ispirandoci alla cucina romana e alla tradizione della griglia, per esaltare sapori autentici ed equilibrati.

Qui vogliamo farvi sentire a vostro agio, come a casa, con il piacere di lasciarsi sorprendere.

Questa è la nostra **DOLCE VITA**

LA DOLCE VITA



ANTIPASTI "ROMANI"

FIORI DI ZUCCA FRITTI (3 PZ A PORZIONE)

Fiori di zucca farciti con alici e cuore filante di mozzarella
(3, 5, 9 "GRANO", 13)

10

CICORIA SALTATA SU PURÉ DI FAVE *

Cicoria saltata in padella con aglio e peperoncino, servita su vellutata di puré di fave
(9 "GRANO")

10

SUPPLÌ AL RAGÙ (2 PZ A PORZIONE)

Croccanti all'esterno e filanti all'interno, ripieni di ragù classico
(3, 9 "GRANO", 12, 13, 14)

8

POLPETTE AL SUGO

Polpette al sugo, accompagnate da crostone di pane croccante e basilico fresco
(3, 9 "GRANO", 13, 14)

10

MARITOLLO SALATO ALLA ROMANA

Maritollo salato con porchetta d'Ariccia e crema cacio e pepe
(2, 3, 9 "GRANO", 13, 14)

8

MARITOLLO SALATO ESTIVO

Maritollo salato con burrata, mortadella e pistacchi
(2, 3, 9 "GRANO", 13, 14)

8

ANTIPASTI & TAGLIERI



SCROCCHIARELLA & BLACK ANGUS AMERICANO 18

Scrocchiarella romana ai multicereali servita con carpaccio di Black Angus americano, rucola e olio extravergine di oliva

(3, 9 "GRANO")

JAMÓN IBÉRICO "PATA NEGRA" 25

Il più pregiato prosciutto crudo al mondo servito con pane croccante

(9 "GRANO")

CARPACCIO DI PICANHA MARINATO 28

Servita con sale Maldon affumicato, salsa chimichurri e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

(3)

TARTARE DI WAGYU GIAPPONESE A5 30

Servita in purezza con olio extravergine di oliva e sale Maldon affumicato

TAGLIERE "LA DOLCE VITA" 35

Tagliere con salumi, formaggi, fritti e polpettine al sugo

(2, 3, 5, 9 "GRANO", 13, 14)

LA DOLCE VITA



PRIMI PIATTI

TONNARELLO CACIO & PEPE

Tonnarello fresco mantecato con pecorino romano e pepe nero
(3, 5, 9 "GRANO", 14)

15

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Bucatini "BENEDETTO CAVALIERI" con guanciale, pomodoro e pecorino romano
(3, 7, 9 "GRANO", 11)

15

RIGATONI ALLA CARBONARA

Rigatoni "BENEDETTO CAVALIERI" con guanciale, uovo e pecorino romano
(3, 7, 9 "GRANO", 11, 14)

15

TONNARELLO ALLA GRICIA

Tonnarello fresco con guanciale, pecorino romano e pepe nero
(3, 9 "GRANO", 14)

15

RIGATONI CON CODA ALLA VACCINARA

Rigatoni "BENEDETTO CAVALIERI" con sugo di coda alla vaccinara
(2, 3, 7, 9 "GRANO", 11, 12, 13)

18

FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO

Fettuccine al ragù bianco di carni pregiate con Ribeye, Entrecôte e Simmental bavarese
(9 "GRANO", 12, 13, 14)

18

RISOTTO MILANESE CON RAGÙ DI WAGYU A5

Risotto alla milanese rivisitato con ragù di Wagyu giapponese A5 e olio al rosmarino
(3, 12, 13)

32

RAVIOLONI "LA DOLCE VITA"

Ravioloni ripieni di cacio e pepe con tartare di Angus argentino e granella di noci
(2, 3, 9 "GRANO", 14)

20

SECONDI PIATTI



SALTIMBOCCA "ALLA ROMANA"

18

Fettine di vitello con prosciutto crudo e salvia, cotte nel loro sugo fino a doratura
(9 "GRANO", 13)

CODA ALLA VACCINARA

20

Coda di manzo stufata lentamente, con verdure e aromi, secondo tradizione romana
(2, 9 "GRANO", 12, 13)

ABBACCHIO ALLO SCOTTADITO *

24

Costolette d'abbacchio alla griglia

PARMIGIANA DI MELANZANE

15

Melanzane alternate a sugo di pomodoro, mozzarella e scamorza affumicata
(3, 9 "GRANO")

PORCHETTA D'ARICCIA

18

Porchetta aromatica, scottata alla griglia per un esterno croccante e un cuore succoso
(13)

LA DOLCE VITA



GRIGLIA

TAGLIATA DI SCOTTONA AL ROSMARINO

Tagliata di scottona al rosmarino cotta su griglia, servita con patate al forno

24

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo alla griglia, servito con patate al forno

34

COSTATA DI MANZO

Costata di manzo frollata 45 giorni. Morbidezza e gusto persistente, con un'ottima marezzatura. Servita con patate al forno.

9/HT

FIORENTINA DI SIMMENTAL BAVARESE

Fiorentina di simmental bavarese, frollata 45 giorni. Morbidezza e gusto persistente, con un'ottima marezzatura. Servita con patate al forno.

9/HT

LA DOLCE VITA

GRIGLIA DAL MONDO



PICANHA 200-220 GR.

Picanha di manzo cotta alla griglia, servita con patate al forno

30

ENTRAÑA AMERICANA 200-220 GR.

Diaframma di manzo dal sapore deciso alla griglia e servito con patate al forno

33

RIBEYE ARGENTINO

Entrecôte argentina marezzata e succosa cotta alla griglia, servita con patate al forno

12/HT

TOMAWHOK DI BLACK ANGUS AMERICANO

Imponente taglio con osso, tenero, cotto alla griglia e servito con patate al forno

13/HT

WAGYU A5 GIAPPONESE 200 GR.

Pregiatissimo Wagyu giapponese A5, cotto alla griglia, servito con olio extravergine, sale Maldon e patate al forno

50

LA DOLCE VITA



CONTORNI

PATATE AL FORNO

Patate dorate cotte al forno

7

VERDURE AL FORNO

Verdure di stagione al forno insaporite con olio extravergine e aromi

7

CHIPS DI PATATE *

Chips di patate fritte leggermente salate
(9 "GRANO")

7

CICORIA RIPASSATA CON AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Cicoria saltata in padella con aglio, olio extravergine e peperoncino

7

FRIGGITELLI ALLA GRIGLIA

Friggitelli cotti alla griglia serviti con sale Maldon affumicato
(1)

7

INSALATA MISTA

Insalata mista servita con olio extravergine di oliva, sale e aceto

7

DOLCI

TIRAMISÙ

Classico dolce italiano a strati di savoiardi imbevuti, crema al mascarpone e cacao
(3, 9 "GRANO", 14)

7

CHEESECAKE DEL GIORNO

Cheesecake fatta in casa, impreziosita da guarnizioni di stagione
(3, 9 "GRANO")

7

MARITOZZO "LA DOLCE VITA" A SCELTA

Soffice brioche farcita, un classico dolce romano
(2, 3, 9 "GRANO", 14)

7

FRAGOLE CON GELATO

Fragole servite con gelato alla panna
(3)

8

CESTINO CROCCANTE CON CREMA AL MASCARPONE, FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO BIANCO

Cestino croccante ripieno di mascarpone, frutti di bosco freschi e cioccolato bianco
(2, 3, 9 "GRANO", 14)

7

SORBETTO

LIMONE - MANGO - MANDARINO - ARANCIA E CAMPARI - PERE E CALVADOS

Sorbetto fresco e leggero
(3)

6

MACEDONIA

Misto di frutta di stagione dolce

7



LA DOLCE VITA



BEVANDE

ACQUA NATURALE	3
ACQUA FRIZZANTE	3
COCA COLA	4
COCA COLA "ZERO"	4
FANTA	4
SPRITE	4
ESTATHÈ AL LIMONE	4
ESTATHÈ ALLA PESCA	4

BIRRA PORETTI "4 LUPPOLI"	5
BIRRA AI LUPPOLI AGRUMATI "IPA"	7
BIRRA 1664 "BLANC"	7

CAFFÈ	2
-------	---

COPERTO	3 PER PERSONA
---------	---------------

ALLERGENI

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate e alla modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche

1 ARACHIDI E DERIVATI



Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



Marinei e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

8 CROSTACEI

2 FRUTTA A GUSCIO



Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

9 GLUTINE

3 LATTE E DERIVATI



Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

10 LUPINI

4 MOLLUSCHI



Canestrello, cannolicchio, capesanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11 SENAPE

5 PESCE



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

12 SEDANO

6 SESAMO



Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc...

13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

7 SOIA



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionati, pasta all'uovo

14 UOVA E DERIVATI