

DOLCEVITA



Le Nostre Tartare

<i>Tartare di Salmone con mango, avocado e gravlax di barbabietola</i>	€ 16,00
<i>Tartare di tonno rosso con uova mimosa e brunoise di zucchine</i>	€ 17,00
<i>Tartare di ricciola con peperone crusco, bouquet di insalatina e crostini abbruscanti con maionese al tartufo</i>	€ 18,00
<i>Tartare di spada agli agrumi e mandorle tostate in cestino di parmigiano con misticanza e olio al timo</i>	€ 17,50
<i>Tartare di gambero rosso di Mazzara su quenelle di ricotta alle erbe e insalatina di pomodorini e misticanza</i>	€ 21,50

Antipasti di Mare Caldi

<i>Impepata di cozze con pomodorini, pepe e crostini di pane</i>	€ 15,00
<i>Polpo in doppia cottura con pomodorino confit e maionese affumicata su crema di patate e porri</i>	€ 19,50
<i>Capessante gratinate al whisky torbato</i>	€ 19,50
<i>Souté di cozze e vongole alla marinara con crostini di pane</i>	€ 17,00
<i>Baccalà mantecato in bianco con polentina morbida</i>	€ 14,50
<i>Pane tostato con burro, acciughe del Cantabrico e pesto di prezzemolo</i>	€ 17,00

DOLCEVITA



Catalane

Catalana di gamberi con pomodorini sardi, cipolla di Tropea, carote e sedano € 19,00

Catalana d'astice con pomodorini sardi, cipolla di Tropea, carote e sedano € 28,00

Antipasti di Terra

Carpaccio di filetto di manzo con maionese al tartufo nero € 19,00

Tartare di manzo con crema all'uovo, castelmagno e petali di tartufo € 20,00

Tagliere di salumi nostrani con gnocco fritto € 18,00

Degustazione di formaggi misti con miele e composte di frutta € 17,50

Sformatino di verdure su crema di parmigiano e polvere di tuorlo € 14,00

DOLCEVITA



Piatti Unici

<i>Zuppa di pesce secondo pescato della casa con crostini di pane</i>	€ 24,50
<i>Risotto alla milanese con ossobuco e la sua gremolata</i>	€ 22,00
<i>Orecchia di elefante alla milanese con burro chiarificato, pomodorini e misticanza selvatica</i>	€ 30,00
<i>Paccheri di Gragnano all'astice</i>	€ 29,00
<i>Paella alla Valenciana (min x due)</i>	€ 25,00 a porzione

Primi piatti di pesce

<i>Spaghettoni quadrato Mancini con vongole superior, bottarga e crema di limone</i>	€ 19,50
<i>Risotto al pesto con stracciatella e tartare di gambero viola</i>	€ 21,00
<i>Spaghettoni quadrato Mancini ai frutti di mare</i>	€ 21,00
<i>Gnocchetti di patate con vongole e cime di rapa</i>	€ 18,50
<i>Fusilli calabresi con tonno fresco, bisque, cipolla rossa di Tropea e salsa al basilico</i>	€ 17,00
<i>Scialatielli con scampi, crema al limone e basilico</i>	€ 20,00
<i>Spaghetti alla chitarra freschi con pescato del giorno (min x due)</i>	€ 21,00 a porzione

DOLCEVITA



Primi piatti di carne

<i>Pappardelle alle tre carni con fiori eduli</i>	€ 16,00
<i>Penne fresche alla norcina con ricotta, salsiccia e crema tartufata</i>	€ 17,50
<i>Raviolo di bufala con crema al pomodoro e basilico e guancialetto croccante</i>	€ 18,50
<i>Risotto agli asparagi mantecato al castelmagno</i>	€ 17,50
<i>Lasagnetta della tradizione in coccio</i>	€ 15,00
<i>Fettuccine all'uovo con funghi porcini e pinoli d'Albenga</i>	€ 17,50

Secondi piatti di pesce

<i>Frittura di paranza del giorno con verdure in tempura</i>	€ 23,00
<i>Fritto di calamari</i>	€ 21,00
<i>Trancio di spada alla messinese con olive, capperi, pomodoro e mentuccia</i>	€ 22,50
<i>Branzino al sale</i>	€ 22,50
<i>Filetto di orata in manto di patate con ratatouille al basilico</i>	€ 19,50
<i>Scaloppa di tonno rosso con mozzarella di bufala, spinaci e olive taggiasche</i>	€ 24,50
<i>Gamberoni alla griglia con patate chips e salsa piccante</i>	€ 26,00

DOLCEVITA



Secondi piatti di carne

<i>Vitello in rosa con tonnata all'antica e vele di carasau</i>	€ 22,50
<i>Pancia di maialino cotta a bassa temperatura con purea di sedano rapa e cipollotto agrodolce</i>	€ 24,50
<i>Costata di manzo alla griglia scaloppata con patate arrosto e sale Maldon</i>	€ 28,00
<i>Filetto di manzo bardato al lardo di Colonnata su spinacini e foie gras</i>	€ 30,00
<i>Galletto Vallespluga fritto con patate novelle e salsine</i>	€ 20,00
<i>Tagliata di fassona piemontese su specchio di cipolla rossa di Tropea caramellata e fundue di zola</i>	€ 24,00
<i>Bocconcini di cinghiale in salmì con misto funghi e polentina</i>	€ 22,00

Contorni

<i>Patate chips</i>	€ 6,00
<i>Polentina</i>	€ 6,00
<i>Ratatouille di verdure al basilico</i>	€ 6,50
<i>Scarola marinata all'aceto bianco</i>	€ 6,00
<i>Patate rustiche</i>	€ 6,50
<i>Spinacini saltati</i>	€ 6,00
<i>Patatine fritte</i>	€ 6,00
<i>Insalata mista</i>	€ 6,00
<i>Verdure grigliate</i>	6,00

DOLCEVITA



Le nostre Pinse

MARINARA	€ 8,00
<i>pomodoro San Marzano, crema d'aglio prezzemolata, origano, pomodorini confit, basilico fresco, olio EVO</i>	
MARGHERITA	€ 10,00
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio EVO</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 13,50
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico fresco</i>	
CANTABRICO	€ 17,00
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, fiori di capperi, origano fresco e olio EVO</i>	
MORTAZZA	€ 19,50
<i>mozzarella fior di latte, mortadella, burrata pugliese, granella di pistacchio, e basilico fresco</i>	
MONZESE	€ 15,50
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, luganega di Monza, zola della Valsassina e basilico fresco</i>	
ORTO RIVISITATA	€ 16,50
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, zucchine saltate, peperoni julienne, pomodorino confit, crema di melanzane, misticanza</i>	
DOLCE EMILIA	€ 18,00
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini gialli confit, fiocco di crudo 24 mesi e rucola selvatica</i>	
VALTELLINESE	€ 18,50
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, bresaola della Valtellina, stracciatella, funghi porcini in olio</i>	
PARMIGIANA	€ 17,00
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, melanzane fritte, scaglie di parmigiano, basilico fresco e olio EVO</i>	

DOLCEVITA



Le nostre Pinse

TARTARE DI MANZO	€ 19,50
<i>mozzarella fior di latte, tartare di manzo scaligera leggermente aromatizzata in olio, polvere di pesto e rucola fresca</i>	
DIAVOLA	€ 15,50
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, 'nduja di Spilinga, spianata calabra, origano, pomodorini confit e cipolla rossa di Tropea</i>	
GAMBERO ROSSO	€ 28,00
<i>mozzarella fior di latte, gambero rosso di Mazara, stracciatella, basilico fresco, parmigiano e olio EVO</i>	
SALMONE	€ 18,50
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, carpaccio di salmone selvatico, rucola fresca e olio EVO</i>	
DOLCEVITA	€ 21,00
<i>pomodoro San Marzano, polpo, gamberi rosa, anelli di calamaro, cozze, capasanta gratinata e prezzemolo fresco</i>	
BELLA ITALIA	€ 16,00
<i>mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico fresco, olio EVO</i>	
PATANEGRA	€ 28,00
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto Patanegra, basilico fresco</i>	
NAPOLETANA	€ 15,00
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, friarielli e salsiccia</i>	
DELICATA	€ 18,00
<i>pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, gamberetti, zucchine saltate, rucola fresca e olio EVO</i>	

DOLCEVITA



Bevande



L'acqua della
Valchiavenna dal 1867

Acqua 0,50cl

€ 2,00

Acqua 0,75cl

€ 3,00

Bibite: coca cola, coca zero, fanta, sprite, acqua tonica,
the limone, the pesca

€ 4,00

Birra alla Spina



Piccola (0,2 l)

€ 4,00

Media (0,4 l)

€ 6,50

Brocca (1,5 l)

€ 20,00



Birre in
bottiglia

AGRICOLA

Helles

vol 5%

33 cl

€ 7,00

IGEA

Golden Ale

vol 5,3%

33 cl

€ 7,00

senza glutine

Cocktail

Spritz

€ 8,00

Gin Tonic

€ 9,00

Gin Tonic Speciale

€ 15,00

Caffetteria

Caffè espresso

€ 2,00

Caffè decaffeinato

€ 2,50

Orzo piccolo

€ 2,50

Orzo grande

€ 3,50

Ginseng piccolo

€ 2,50

Ginseng grande

€ 3,50

Caffè corretto

€ 3,00

Cappuccino

€ 3,00

Coperto

€ 3,50