



la dolce vita

ITALIAN FINE FOOD



OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED



ANTIPASTI VOORGERECHTEN STARTERS

Burrata con crema di pomodorini Burrata cherry tomaten crème gebakken kappertjes Burrata cherry tomatoes cream fried capers	16
Carpaccio con crema di pecorino e tartufo Rundercarpaccio pecorinocrème truffel Beef carpaccio pecorino cream truffle	19
Cozze al pomodoro piccante Mosselen in pikante tomatensaus Mussels in spicy tomato sauce	18
Porchetta con yogurt Buikspek kruiden yoghurtcrème Pork belly herbs yogurt	19
Polpo alla griglia con crema di ceci Gegrilde octopus kikkererwtencrème gekarameliseerde ui Grilled octopus chickpea cream caramelized onion	22
Crostini con fegato d'oca e tartufo Toast ganzenlever truffelsaus bosvruchten Toast foie gras truffle sauce forest fruits	25
Antipasto misto (minimo 2 persone) Variatie van vis en vlees (minimaal 2 personen) Variation of fish and meat (minimum 2 persons)	p.p. 34

PRIMI PIATTI TUSSENGERECHTEN PASTA DISHES

Ravioli al Barolo (4 pezzi) Ravioli stoofvlees Barolo (4 stuks) Ravioli stew Barolo (4 pieces)	22
Tagliatelle al Ragù Tagliatelle stoofvlees Tagliatelle beef ragout	26
Linguine allo scoglio Lintpasta schaal- en schelpdieren verse vis Linguine crustaceans shellfish fresh fish	33
Linguine all'astice Lintpasta kreeft Linguine lobster	38
Let wel: Primi piatti zijn tussengerechten, kleinere porties. Indien u een tussengerecht als hoofdgerecht wenst (grotere portie) dan rekenen wij dat extra	10
Please note: Primi piatti are intermediate dishes, smaller portions. If you want an intermediate course as a main course (larger portion), we will charge extra	

Voor vegetarische gasten

Ondanks dat er weinig of geen vegetarische gerechten op onze menukaart vermeld staan, bereiden wij graag heerlijke vegetarische gerechten voor u. Vraag ons personeel naar de mogelijkheden.

For vegetarian guests

Even though there are few or no vegetarian dishes on our menu, we are happy to prepare delicious vegetarian dishes for you. Ask our staff about the possibilities.

SECONDI HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

Guancia di vitello Zachtgegaarde kalfswang jus Gently cooked calf cheek gravy	36
Filetto al tartufo e spinaci* Ossenhaas truffelsaus spinazie Tenderloin truffle sauce spinach	38
Gamberoni Saltati Gebakken wilde gamba's spaanse peper knoflook Baked wild gambas chili pepper garlic	35
Pesce del giorno Vis vangst van de dag (dagprijs is afhankelijk van de vis) Fish catch of the day (daily price depends on the fish)	
Golfo di Napoli Diverse soorten gestoomde schaaldieren: o.a. kreeft, coquilles, gamba's, venusschelpen, mosselen Various types of steamed crustaceans: including lobster, scallops, king prawns, clams, mussels	55
*Supplement gebakken ganzenlever Supplement foie gras	10

CONTORNI BIJGERECHTEN SIDE DISHES

Patate croccanti Aardappelblokjes gestoomd, waarna gebakken Potato cubes steamed, then fried	8
Verdure alla griglia Gegrilde groenten Grilled vegetables	11
Spaghetti aglio, olio e peperoncino Spaghetti met knoflook, olijfolie en Spaanse peper Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper	15

La Dolce Vita Experience 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>)	p.p. 89
Speciaal bijpassend wijnarrangement - special matching wine arrangement	+ p.p. 49, ⁵⁰

Menù a sorpresa Verrassingsmenu Surprise menu	
3 Gangen 3 courses: Antipasti - Secondi - Dessert	59
3 Gangen 3 courses: Antipasti - Primi Piatti - Secondi	65
4 Gangen 4 courses: Antipasti - Primi Piatti - Secondi - Dessert	69

Coperto/Couvert In een klassiek Italiaans restaurant is tafellinnen, vers gebakken brood en bruschetta de basis voor een geslaagd diner. In a classic Italian restaurant is table linen, freshly baked bread and bruschetta the basis for a successful dinner.	p.p. 4
--	--------

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 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	14
Prosecco, wodka en citroen sorbetijs Lemon spoom with Prosecco and Vodka	
Tiramisú	14
Huisgemaakt dessert Homemade dessert	
Dama Bianca	14
Vanille-ijs chocoladesaus slagroom Vanilla ice cream chocolate whipped cream	
Pasta fillo con crema pasticciera	14
Krokant filodeeg fruit banket room Crispy filo pastry fruits pastry cream	
Crème Brûlée	14
Vanille pudding bruine suiker Vanilla pudding brown sugar	
Mousse al cioccolato	14
Huisgemaakte chocolade mousse Homemade chocolate mousse	
Formaggi misti	16
Verschillende italiaanse kaassoorten Selection of Italian cheeses	
Dessert La Dolce Vita	32
(2 persone) Een selectie van diverse huisgemaakte desserts (voor 2 personen) Selection of homemade desserts (serves 2 persons)	

CAFFÉ KOFFIE COFFEE

Thee - Tea	5
Verse muntthee - Fresh mint tea	6
Espresso	4
Lungo	5
Cappuccino	5
Caffé Latte	6
Doppio Espresso	6
Irish Coffee	14
Italian Coffee	14
Espresso Martini	14



Scan de QR-code voor onze wijnkaart
Scan the QR code for our wine list

GRAPPE

GRAPPA'S GRAPPAS

Sarpa Oro di Poli	8
Nonino riserva	8
Berta Bimba	10
Berta Acquavite	12
Berta Monpra	13

AMARI

BITTERTJES BITTERS

Amaro del Capo	7
Amaro Averna	9
Amaro Ramazzotti	9
Amaro Montenegro	9
Amaretto Berta	13

LIQUORI

LIKEUREN LIQUORS

Limoncello	8
Sambuca	8
Frangelico	8
Vecchia Romagna	8

VINI DA DESSERT

DESSERT WINES

Passito Bristace	10
Sauternes-Barsac 1er Cru	14

WHISKY

WHISKY'S WHISKEYS

Jameson	8
Chivas Regal extra	8
Johnny Walker	8
Dalwhinnie	12
Glenfiddich	12
Macallan double cask	16
Cardhu	14