



la dolce vita

ITALIAN FINE FOOD

ANTIPASTI E ZUPPE

VOORGERECHTEN EN SOEPEN STARTERS AND SOUPS

Zuppa di pomodoro	7
<i>Tomatensoep - Tomato soup</i>	
Minestrone	9
<i>Dubbel getrokken runderbouillon met verse groenten - Double drawn beef broth with fresh vegetables</i>	
Tartar di salmone marinato	16
<i>Tartaar van gemarineerde zalm met wasabi mayo - Tartar of marinated salmon with wasabi mayo</i>	
Burrata	15
<i>Verse buffelmelkkaas met cherrytomaatjes en basilicum, wekelijkse aanvoer uit Italië, beperkt beschikbaar Fresh buffalo milk cheese with cherry tomatoes and basil, weekly deliveries from Italy, limited availability</i>	
Carpaccio genovese	14
<i>Dun gesneden ossenhaas met pesto van basilicum, Parmezaanse kaas en aceto balsamico Thin sliced filet of beef with basil, pesto, Parmesan cheese and balsamico vinegar</i>	
Vitello tonnato	13
<i>Dun gesneden, gebraden kalfsfilet, geserveerd met tonijnsaus Thin sliced filet of veal, dressed with tuna creme</i>	
Capesante alla griglia con crema di porro	17
<i>Verse Sint-Jakobsschelpen van de grill in een preicrème - Grilled sea scallops from the grill in cream of leek</i>	
Saute di vongole	17
<i>Gesauteerde venusshelpen met knoflook en witte wijn - Sauteed clams with garlic and white wine</i>	
Cozze al pomodoro	13
<i>Mosselen in pikante tomatensaus (seizoensgebonden) - Mussels in spicy tomato sauce (seasonal)</i>	
Crostini al fegato d'oca e tartufo	19
<i>Op toast geserveerde gebakken ganzenlever met truffelsaus Baked foie gras on toast with truffle sauce</i>	
Antipasto misto (minimo 2 persone)	p.p. 24
<i>Variatie van vis en vlees (minimaal 2 personen) - Variation of fish and meat (minimum 2 persons)</i>	

PRIMI PIATTI TUSSENGERECHTEN PASTA DISHES

Ravioli al tartufo	15
<i>Huisgemaakte pastakussentjes (3 stuks) met truffelcrème - Homemade pasta (3 pieces) with truffle cream</i>	
Linguine allo scoglio	26
<i>Lintpasta met verschillende schaal- en schelpdieren en verse vis (voldoet ook als hoofdgerecht) Linguine with different crustaceans, shellfish and fresh fish (also satisfies as a main course)</i>	
Risotto al tartufo e gamberi	18
<i>Italiaanse rijst met gamba's en truffel - Italian rice with gambas and truffle</i>	
Linguine al Astice	24
<i>Lintpasta met halve kreeft - Linguine with half lobster</i>	
Spaghetti Aglio e Olio e Peperoncino	11
<i>Spaghetti met knoflook, olijfolie en spaanse peper - Spaghetti with garlic, olive oil and chili peppers</i>	
Spaghetti Carbonara	14
<i>Spaghetti met ei en spek - Spaghetti with egg and bacon</i>	

SECONDI HOOFDGERECHTEN MAIN COURSES

Filetto al pepe verde	25
<i>Ossenhaas met groene pepersaus</i> <i>Tenderloin with green pepper sauce</i>	
Coscia d'agnello al forno	27
<i>Zachtgegaarde lamsschenkel, 12 uur lang op lage temperatuur vacuum gestoomd</i> <i>Gently cooked lamb shank, for 12 hours vacuum steamed at low temperature</i>	
Filetto rossini	32
<i>Ossenhaas met ganzenlever, rode portsaus en jeneverbessen</i> <i>Tenderloin with foie gras, red port sauce and juniper</i>	
Filetto al parmigiano	27
<i>Ossenhaas met Parmezaanse kaassaus en balsamico-azijnsaus, bedekt met carpaccio</i> <i>Tenderloin with Parmesan cheese sauce and balsamic vinegar sauce, covered with carpaccio</i>	
Gamberoni Saltati	26
<i>Gebakken wilde gamba's met spaanse peper en knoflook</i> <i>Baked wild gambas with chili pepper and garlic</i>	
Filetto di spigola con crema di mascarpone	27
<i>Gegrilde wilde zeebaarsfilet met mascarponecrème en citroen</i> <i>Grilled seabass fillet with mascarpone cream and lemon</i>	
Cacciucco livornese	28
<i>Rijk gevulde italiaanse vissoep (Let op: niet met de lepel, maar met de hand)</i> <i>Rich-filled Italian fish soup (Take note: to be eaten with your hands, not with a spoon)</i>	
Sogliola	39
<i>Gebakken zeetong (500-600 gram) (seizoensgebonden)</i> <i>Baked sole (500-600 grams) with butter lemon sause (seasonal)</i>	
Astice La Dolce Vita	39
<i>Verse hele kreeft naar recept van de chef (kraakvrij)</i> <i>Fresh whole lobster, chef's choice (crack free)</i>	
Golfo di Napoli	45
<i>Diverse soorten gestoomde schaaldieren: o.a. kreeft, coquilles, gamba's, venusschelpen, mosselen</i> <i>Various types of steamed crustaceans: including lobster, scallops, king prawns, clams, mussels</i>	

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met aardappelen en groenten
All main courses are served with potatoes and vegetables

Kunt u zelf geen keuze maken? - Can't you make a choice?

Antipasti - Secondi - Dessert: 41
Antipasti - Primi Piatti - Secondi: 45
Antipasti - Primi Piatti - Secondi - Dessert: 52

DOLCI E GELATI

DESSERTS

Tiramisú	8
<i>Huisgemaakt dessert - Homemade dessert</i>	
Panna cotta ai frutti di bosco	8
<i>Huisgemaakte pudding van gekookte vanilleroom met bosvruchten Homemade vanilla pudding with forest fruits</i>	
Semifreddo allo zabaione	8
<i>Huisgemaakte sabayonparfait Homemade sabayonparfait</i>	
Dama Bianca	8
<i>Romig vanille-ijs overgoten met warme chocoladesaus en slagroom Vanilla ice cream with warm chocolate and whipped cream</i>	
Mousse al cioccolato	9
<i>Huisgemaakte chocolade mousse Homemade chocolate mousse</i>	
Formaggi misti	14
<i>Verschillende italiaanse kaassoorten Selection of Italian cheeses</i>	
Dessert La Dolce Vita (2 persone)	26
<i>Een selectie van diverse huisgemaakte desserts (voor 2 personen) Selection of homemade desserts (serves 2 persons)</i>	

CAFFÉ KOFFIE COFFEE

Thee - Tea	3, ⁵⁰
Verse muntthee - Fresh mint tea	4, ⁵⁰
Espresso	3, ⁵⁰
Lungo	3, ⁵⁰
Cappuccino	3, ⁵⁰
Caffé Latte	3, ⁵⁰
Doppio Espresso	4, ⁵⁰
Irish Coffee	8
Caffé di Saronno	8

GRAPPE

GRAPPA'S GRAPPAS

Po' di Poli Morbida	7
Sarpa di Poli	7
Sarpa Oro di Poli	7
Nonino	7
Nonino riserva	7
Merlot di nonino	7

LIQUORI

LIKEUREN LIQUORS

Averna amaro Siciliano	8
Ramazotti	8
Cynar	8
Sambuca Molinari	8
Amaretto di Saronno	8
Frangelico	8
Fernet Branca	8
Limoncello	5

SPIRITI

GEDISTILLEERD DISTILLED

Jenever - Juniper	5
Korenwijn - Corn wine	7
Dalwhinnie - 15 jaar oud - 15 years old	12
Cardhu - 12 jaar oud - 12 years old	9
Rémy Martin - VSOP	9
Calvados - XO	9

