



~ MENÙ ~



ANTIPASTI ABENDESSEN

Tartare di tonno, rapa rossa, spuma di senape* 14.50
Thunfisch-Tartar, Rote Bete, Senf-Mousse

Polpo croccante, insalata di ravanelli e tzatziki* 13.50
Knuspriger Oktopus, Rettichsalat und Tzatziki

Tour degustazione Dolce Vita* 25.00
(tartare di tonno, carpacci di salmone, di capasanta e di baccalà, gamberi rossi)
Thunfisch-Tartar, Lachs Carpaccio, Jakobsmuscheln Carpaccio, Kabeljau Carpaccio, Rote Garnelen

Catalana di crostacei* 32.00
(astice, scampi, gamberoni, granchio, verdure e frutta di stagione)
Krebstiere und Gemüse (Hummer, Scampi, Garnelen, Krabben, Gemüse und Obst der Saison)

Sautè di cozze al pomodoro piccante con crostini di pane 11.00
Sautierte Muscheln mit scharfe Tomate und Croutons

Carne salada, scarola, nocciole e agretto ai lamponi 12.00
Carne Salada, Escarole, Haselnüsse und Himbeer-Agretto

Prosciutto di Parma 24 mesi con melone 11.50
Parma Rohschinken 24 Monate und Melone

Burrata con pesche alla griglia e mosto d'uva 12.50
Burrata mit gegrillten Pfirsichen und Traubenmost

PRIMI ERSTER GANG

Spaghettoni freschi di semola allo scoglio DolceVita* 15.50
Frische Spaghettoni (Pasta) mit Meeresfrüchten

Tagliolini al nero di seppia, calamaretti, zucchine e menta* 14.00
Tagliolini (Pasta) mit Tintenfischtinte, Tintenfischen, Zucchini und Minze

Risotto gamberoni, Aperol e dragoncello* 14.50
Risotto mit Garnelen, Aperol und Estragon

Ravioli alle erbe selvatiche, burro, salvia, Parmigiano di vacche rosse* 14.00
Ravioli gefüllt mit Wildkräutern mit Butter, Salbei, Parmesan

Gnocchetti di patate viola, ragout di salsiccia e porcini* 13.50
Lila Kartoffel Gnocchi mit Ragout von Wurst und Steinpilzen

Paccheri al pomodoro, stracciata di bufala, basilico* 13.00
Paccheri (Pasta) mit Tomaten, Büffelstracciatella und Basilikum

SECONDI HAUPTSPEISEN

Gran fritto di pesce DolceVita con verdure croccanti* 19.00
(gamberi, calamari, alici, verdure)
Gemischter gebratener Fisch (Garnelen, Tintenfisch, Sardellen, Gemüse)

Tonno scottato, finocchi, salsa di porri e sanguinella* 17.00
Thunfisch, Fenchel, Lauch und Sanguinella-Sauce

Branzino arrostito, olive taggiasche, crema di ceci alla maggiorana* 18.00
Braten Wolfsbarsch, Taggiasca-Oliven, Kichererbsencreme mit Majoran

Salmerino, capperi, limone e spinacina all'uvetta* 18.50
Saibling fisch, Kapern, Zitrone und Spinat mit Rosinen

Tagliata di manzo, fiocchi di sale, insalata di rucola e mela verde al limone 17.00
Rindfleisch, Salzflocken, Rucola und grüner Apfel mit Zitrone

Galletto ruspante alla Diavola, patate al rosmarino, pancetta croccante* 14.50
Würziger Hähnchen, Kartoffeln mit Rosmarin und knusprigem Bacon

Hamburger Gourmet DolceVita con patatine della casa* 15.50
(Hamburger manzo g 220, fontina, cetrioli marinati, maionese allo yogurt, pomodoro, lattuga, bacon)
Gourmet Hamburger mit Pommes Frites (Beef Burger 220g, Fontina Käse, marinierte Gurken, Mayonnaise mit Joghurt, Tomate, Salat, Bacon)

CONTORNI BEILAGEN

Verdure di stagione alla griglia 6.50
Gegrilltes Gemüse der Saison

Patate arrosto 5.50
Geröstete Kartoffeln

Patate fritte della casa* 5.50
Pommes frites

Verdutine fritte croccanti 6.50
Gebratenes Gemüse

LE NOSTRE BOWL UNSERE BOWL

Dolce Vita 13.00
Indivia belga, radicchio trevigiano, scarola, gorgonzola, noci, dressing all'aceto balsamico
Endivie, Radicchio, Eskariol, Gorgonzola, Walnüsse, Balsamico-Dressing

Insalata tiepida di pesce in padella* 14.00
Scarola, soncino, code di gamberi, calamari, polipo, citronette al pomodoro affumicato
Escarole, Soncino, Garnelen, Tintenfisch, Krake, citronette mit geräucherte Tomate

Caesar 13.50
Lattuga romana, pollo grigliato, crostini di pane, Parmigiano Reggiano, acciughe del Cantabrico
Salat, gegrilltes Hähnchen, Croutons, Parmigiano Reggiano, Sardellen

Insalata mista 7.50
Carote, cetrioli, scarola, pomodorini, ravanelli
Karotten, Gurken, Eskariol, Kirschtomaten, Radieschen

DOLCI DESSERTS

**Zabaione ghiacciato al Porto,
macedonia di melone*** 8.00
Zabaione mit Portollikör und Melonensalat

**Spuma al cioccolato avorio, passion fruit,
ribes e maraschino** 8.00
Weißer Schokoladenmousse, Maracuja, Johannisbeere und Maraschino-Likör

Zuppa inglese 8.00
Schokolade und Vanille Kleingeld

Cagliata al limone e lamponi 8.00
Zitronen- und Himbeerquark

Tiramisù 8.00
Tiramisu

MENÙ BIMBI KINDERMENÜ

PRIMI BABY ERSTER GANG

Penne al pomodoro 5.50
Penne (Nudeln) mit Tomatensoße

Lasagne alla bolognese 7.00
Lasagne mit Bolognese sauce

Maccheroncini al ragu 6.00
Maccheroncini (pasta) mit Fleischsauce

Tortellini panna e prosciutto* 7.00
Tortellini (Gefüllte Nudeln) mit Sahne und Schinken

SECONDI BABY HAUPTSPEISEN KINDERTELLER

**Cotoletta di pollo alla milanese
con patatine fritte*** 7.50
Paniertes Hühnerschnitzel mit Pommes frites

Wurstel e patatine fritte* 6.50
Würstchen mit Pommes frites

**Mini hamburger di manzo
con patatine*** 7.00
Rindfleisch Hamburger mit Pommes frites

COPERTO E PANE 2.00
Service und Brot

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO / PREISE SIND IN EURO

DECONGELATI E ALLERGENI / DEFROSTED UND ALLERGEN:

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento CE 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate. Si informa inoltre che per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

*Sehr geehrte Kunden, wir möchten Sie darüber informieren, dass einige Produkte am Ursprungsort oder vor Ort eingefroren werden können (gemäß den Selbstkontrollverfahren nach der EG-Verordnung 852/2004). Bitte wenden Sie sich an den Speisesaal-Manager, um alle Informationen über das von Ihnen gewünschte Produkt zu erhalten. Für alle Informationen über Nährstoffe und Allergene können Sie die entsprechende Dokumentation konsultieren, die Ihnen auf Anfrage vom Personal vor Ort zur Verfügung gestellt wird

“Una finestra sul lago,” EIN FENSTER AUF DEM SEE

Immagina una **cena** esclusiva a **lume di
candela**, al tramonto, sul nostro **pontile**...

Stellen Sie sich ein exklusives Abendessen bei Kerzenschein vor, bei Sonnenuntergang, auf unserem Pier

CENA GLAM SUL PONTILE ABENDESSEN AM PIER

Entrée dello chef

Vorspeisen vom Chef

Antipasto con Crudità

Cold starters

Capasanta con pesche grigliate*

Jakobsmuscheln mit gegrillten Pfirsichen

Tartare di tonno, rapa rossa, spuma di senape*

Thunfisch-Tatar, Rote Bete, Senf-mousse

Carpaccio di baccalà con scarola e nocciole*

Kabeljau-Carpaccio mit Eskariol und Haselnüssen

Gambero rosso e frutto della passione*

Rote Garnelen und Passionsfrucht

Sashimi di salmone, misticanza e lamponi*

Lachs-Sashimi, gemischter Salat und Himbeeren

Catalana di crostacei*

Schalentiere nach katalanischer Art

Spuma al cioccolato avorio, passion fruit, ribes e maraschino

Weißer Schokoladenmousse, Maracuja, Johannisbeere und Maraschino-Likör

Acqua Panna e San Pellegrino

Wasser "Panna" und "San Pellegrino"

Espresso

Kaffee

75.00

a persona (bevande escluse)
pro Person (Getränke nicht inbegriffen)

I POSTI SONO LIMITATI

SERVIZIO VALIDO SOLO SU PRENOTAZIONE

Die Plätze sind begrenzt. Gültig nur auf Reservierungsservice.



FOOD DELIVERY



**ENTRA NELL'APP
E METTITI COMODO!**

**ORDINA E RICEVI DIRETTAMENTE
IL PRANZO O LA CENA NELLA TUA
CASA VACANZA!**

Betreten Sie die App herunt und Entspannen Sie sich!
Wählen Sie von unserer Karte - Ihre Bestellung bringen
Ihnen direkt in ihr Ferienhaus!

PIZZE CLASSICHE

KLASSISCHE PIZZA

Schiacciata (olio, rosmarino) Olivenöl, Rosmarin	4.00
Biancaneve (mozzarella) Mozzarella Käse	5.50
Margherita (pomodoro, mozzarella) Tomatensoße, Mozzarella Fiordilatte	6.50
Funghi freschi (pomodoro, mozzarella, funghi freschi) Tomatensoße, Mozzarella, frische Pilze	8.00
Wurstel e patate* (pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte) Tomatensoße, Mozzarella, Würstchen, Pommes frites	9.00
Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken	11.00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) Tomatensoße, Mozzarella, Sardelle und Oregano	7.50
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia) Tomatensoße, Mozzarella, Würst	8.50
Salame dolce (Pomodoro, mozzarella, salame dolce) Tomatensoße, Mozzarella, Salami	8.50
Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Granblu di Casa Modena) Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken	8.00
Funghi e prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto) Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Pilze	9.50
Prosciutto crudo di Parma (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma GranCrù di Casa Modena) Tomatensoße, Mozzarella, Parma Rohschinken	9.00
Ortolana (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, pomodorini, peperoni arrostiti) Tomatensoße, Mozzarella, Augerginen, Zucchini, Kirschtomaten und geröstete Paprika	9.50
Diavola piccante (pomodoro, mozzarella, salame piccante) Tomatensoße, Mozzarella, Pikante Salami	8.50
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi champignon, carciofi, salsiccia, olive nere) Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, frische Champignonpilze, Artischocken, Würst, schwarze Oliven	10.00
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi freschi champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive nere) Tomatensoße, Mozzarella, frische Champignonpilze, Kochschinken, Artischocken, schwarze Oliven	9.00
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel	9.00

Quattro formaggi 9.50
(mozzarella, formaggi misti)
Mozzarella, gemischter Käse

Bufalina 10.00
(pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico)
Tomatensoße, Büffelmozzarella, Basilikum

Hawaii 9.50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas)
Tomatensoße, Mozzarella, Kochschinken, Ananas

Pizze baby a scelta - 1.00 da listino/aus der Preisliste
Kinderpizza

PIZZE SPECIALI

SPECIAL PIZZAS

Club del Sole 12.00
(Base bianca, pesto alla genovese, pomodori secchi, olive Riviera, Mozzarella di bufala intera)
Schiacciata Teig, Genovese Pesto, trockene Tomaten, Riviera Oliven, ganzer Büffelmozzarella

*LA PIZZA CLUB DEL SOLE È ETICAMENTE SOSTENIBILE, PREPARATA CON LE ECCELLENZE RAPPRESENTATIVE DEL TERRITORIO ITALIANO Die Pizza des Club del Sole ist ethisch nachhaltig, und wird mit der repräsentativen Exzellenz des Italian italienischen Territoriums zubereitet



Romana con capperi di Pantelleria e acciughe del Cantabrico 8.50
(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)
Tomatensoße, Mozzarella, Kapern, Sardelle und Oregano

Prosciutto crudo di Parma DOP 24 e burrata di Andria 11.50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, burrata di Andria)
Tomatensoße, Mozzarella, Parma roher Schinken, Tomaten und Apulische burrata

Radichio trevigiano, gorgonzola DOP e noci 10.00
(pomodoro, mozzarella, radichio, gorgonzola, noci)
Tomatensoße, Mozzarella, Radiccio, Gorgonzola-Käse, Walnüsse

Primavera 11.00
(mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano)
Mozzarella, Kirschtomaten, Rucola, Parma Schinken, Parmesan Flocken

Pistacchiosa 13.50
(Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, pesto e granella di Pistacchio di Bronte, Burrata di Andria)
Mozzarella, Mortadella, Pesto-sauce, gehackte Pistazien und Apulische Burrata-Käse

LE AGGIUNTE

EXTRA ZUTATEN

Salumi, formaggi 2.00 cad.
Aufschnitt, Käse

Gamberi, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, speck 3.00 cad.
Garnelen, Rohschinken, Büffelmilchmozzarella, Speck

Doppio impasto, salame dolce, salame piccante 2.50 cad.
Doppelter Teig, Salami und pikante Salami

Tutte le altre variazioni 1.50 cad.
Alle Änderungen