



~ MENÙ ~



ANTIPASTI

STARTED

Tartare di tonno, rapa rossa, spuma di senape* 14.50
Tuna tartare, beetroot, mustard mousse

Polpo croccante, insalata di ravanelli e tzatziki* 13.50
Crispy octopus, radish salad and tzatziki

Tour degustazione Dolce Vita* 25.00
(tartare di tonno, carpacci di salmone, di capasanta e di baccalà, gamberi rossi)
Tuna tartare, salmon carpaccio, scallops carpaccio, salt cod carpaccio, red prawns

Catalana di crostacei* 32.00
(astice, scampi, gamberoni, granchio, verdure e frutta di stagione)
Shellfish and vegetables (lobster, scampi, prawns, crab, seasonal vegetables and fruit)

Sautè di cozze al pomodoro piccante con crostini di pane 11.00
Sautéed mussels with spicy tomato and bread croutons

Carne salada, scarola, nocciole e agretto ai lamponi 12.00
Carne salada, escarole, hazelnuts and raspberry agretto

Prosciutto di Parma 24 mesi con melone 11.50
Raw ham 24 month and melon

Burrata con pesche alla griglia e mosto d'uva 12.50
Burrata cheese with grilled peaches and grape must

PRIMI

MAIN COURSES

Spaghettoni freschi di semola allo scoglio DolceVita* 15.50
Fresh Spaghettoni (pasta) with seafood

Tagliolini al nero di seppia, calamaretti, zucchine e menta* 14.00
Tagliolini (pasta) with cuttlefish ink, squids, zucchini and mint

Risotto gamberoni, Aperol e dragoncello* 14.50
Risotto with prawns, Aperol and tarragon

Ravioli alle erbe selvatiche, burro, salvia, Parmigiano di vacche rosse* 14.00
Wild herb ravioli with butter, sage, Parmesan

Gnocchetti di patate viola, ragout di salsiccia e porcini* 13.50
Purple potato gnocchi, sausage and porcini mushrooms ragout

Paccheri al pomodoro, stracciatella di bufala, basilico* 13.00
Paccheri (pasta) with tomato, buffalo stracciatella, and basil

SECONDI

SECOND COURSES

Gran fritto di pesce DolceVita con verdure croccanti* 19.00
(gamberi, calamari, alici, verdure)
Mixed fried fish (shrimps, squid, anchovies, vegetables)

Tonno scottato, finocchi, salsa di porri e sanguinella* 17.00
Seared tuna, fennel, leek and sanguinella sauce

Branzino arrostito, olive taggiasche, crema di ceci alla maggiorana* 18.00
Roasted sea bass, Taggiasca olives, chickpea cream with marjoram

Salmerino, capperi, limone e spinacina all'uvetta* 18.50
Char, capers, lemon and spinach with raisins

Tagliata di manzo, fiocchi di sale, insalata di rucola e mela verde al limone 17.00
Sliced beef, salt flakes, rocket salad and green apple with lemon

Galletto ruspante alla Diavola, patate al rosmarino, pancetta croccante* 14.50
Spicy cockerel, potatoes with rosemary and crispy 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 with house fries (Beef burger 220g, fontina cheese, marinated cucumbers, mayonnaise with yogurt, tomato, lettuce, bacon)

CONTORNI

SIDE DISHES

Verdure di stagione alla griglia 6.50
Grilled seasonal vegetables

Patate arrosto 5.50
Roasted potatoes

Patate fritte della casa* 5.50
House fries

Verdure fritte croccanti 6.50
Fried vegetables

LE NOSTRE BOWL

OUR BOWL

Dolce Vita 13.00
Indivia belga, radicchio trevigiano, scarola, gorgonzola, noci, dressing all'aceto balsamico
Endive, radicchio, escarole, gorgonzola, walnuts, balsamic vinegar dressing

Insalata tiepida di pesce in padella* 14.00
Scarola, soncino, code di gamberi, calamari, polipo, citronette al pomodoro affumicato
Escarole, soncino, prawn tails, squid, octopus, citronette with smoked tomato

Caesar 13.50
Lattuga romana, pollo grigliato, crostini di pane, Parmigiano Reggiano, acciughe del Cantabrico
Lettuce, grilled chicken, croutons, Parmigiano Reggiano, anchovies

Insalata mista 7.50
Carote, cetrioli, scarola, pomodorini, ravanelli
Carrots, cucumbers, escarole, cherry tomatoes, radishes

DOLCI DESSERTS

**Zabaione ghiacciato al Porto,
macedonia di melone*** 8.00
Zabaione with Porto liqueur, melon salad

**Spuma al cioccolato avorio, passion fruit,
ribes e maraschino** 8.00
White chocolate mousse, passion fruit, currant and Maraschino liqueur

Zuppa inglese 8.00
Chocolate and vanilla trifle

Cagliata al limone e lamponi 8.00
Lemon and raspberry curd

Tiramisù 8.00
Tiramisu

MENÙ BIMBI CHILDREN'S MENU

PRIMI BABY BABY PASTA

Penne al pomodoro 5.50
Baby pennette (pasta) with tomato sauce

Lasagne alla bolognese 7.00
Lasagne with Bolognese sauce

Maccheroncini al ragu 6.00
Maccheroncini (pasta) with meat sauce

Tortellini panna e prosciutto* 7.00
Tortellini (stuffed pasta) with cooked ham and cream

SECONDI BABY BABY SECOND COURSES

**Cotoletta di pollo alla milanese
con patatine fritte*** 7.50
Breaded chicken cutlet with fries

Wurstel e patatine fritte* 6.50
Wieners with fries

**Mini hamburger di manzo
con patatine*** 7.00
Mini beef burger with fries

COPERTO E PANE 2.00
Cover charge and bread

I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO / THE PRICES ARE IN EURO

DECONGELATI E ALLERGENI / DEFROSTED AND ALLERGENS:

*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.

*Dear guests, we inform you that some products may have been originally frozen or frozen on the spot in compliance with the regulation EC 852/2004. We kindly invite you to ask our restaurant staff for any information about the food you would like to order. For any information about food allergens, please ask a member of staff for our allergy guide.

“Una finestra sul lago,” A WINDOW ON THE LAKE

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

Imagine an exclusive candle light dinner,
at sunset, on our pier...

CENA GLAM SUL PONTILE GLAM DINNER ON PIER

Entrée dello chef

Chef's appetizer

Antipasto con Crudité

Cold starters

Capasanta con pesche grigliate*

Scallops with grilled peaches

Tartare di tonno, rapa rossa, spuma di senape*

Tuna tartare, beetroot, mustard mousse

Carpaccio di baccalà con scarola e nocciole*

Cod carpaccio with escarole and hazelnuts

Gambero rosso e frutto della passione*

Red shrimp and passion fruit

Sashimi di salmone, misticanza e lamponi*

Salmon sashimi, mixed salad and raspberries

Catalana di crostacei*

Catalan shellfish

Spuma al cioccolato avorio, passion fruit, ribes e maraschino

*White chocolate mousse, passion fruit, currant and Maraschino
liqueur*

Acqua Panna e San Pellegrino

Water "Panna" and "San Pellegrino"

Espresso

Coffee

75.00

a persona (bevande escluse)
per person (drinks not included)

**I POSTI SONO LIMITATI
SERVIZIO VALIDO SOLO SU PRENOTAZIONE**
Places are limited, valuable service only upon reservation.

FOOD DELIVERY



**ENTRA NELL'APP
E METTITI COMODO!**
ORDINA E RICEVI DIRETTAMENTE
IL PRANZO O LA CENA NELLA TUA
CASA VACANZA!

Enter the App and take relax!

Choose from the menu and your order will be
brought to you directly at your holiday home!

PIZZE CLASSICHE TRADITIONAL PIZZAS

Schiacciata (olio, rosmarino) Olive oil, rosemary	4.00
Biancaneve (mozzarella) Mozzarella	5.50
Margherita (pomodoro, mozzarella) Tomato, mozzarella	6.50
Funghi freschi (pomodoro, mozzarella, funghi freschi) Tomato, mozzarella, fresh mushrooms	8.00
Wurstel e patate* (pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte) Tomato, mozzarella, wieners, fries	9.00
Calzone farcito (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) Tomato, mozzarella, cooked ham	11.00
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) Tomato, mozzarella, anchovies, oregano	7.50
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia) Tomato, mozzarella, sausage	8.50
Salame dolce (Pomodoro, mozzarella, salame dolce) Tomato, mozzarella, salami	8.50
Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Granblu di Casa Modena) Tomato, mozzarella, cooked ham	8.00
Funghi e prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto) Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms	9.50
Prosciutto crudo di Parma (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma GranCrù di Casa Modena) Tomato, mozzarella, Parma ham	9.00
Ortolana (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, pomodorini, peperoni arrostiti) Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, cherry tomatoes and roasted peppers	9.50
Diavola piccante (pomodoro, mozzarella, salame piccante) Tomato, mozzarella, spicy salami	8.50
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi champignon, carciofi, salsiccia, olive nere) Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, sausage, black olives	10.00
Quattro stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi freschi champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive nere) Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, black olives	9.00
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) Tomato, mozzarella, tuna, onion	9.00

Quattro formaggi (mozzarella, formaggi misti) Mozzarella, other cheeses	9.50
--	------

Bufalina (pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico) Tomato, buffalo mozzarella, basil	10.00
--	-------

Hawaii (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas) Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple	9.50
--	------

Pizza baby a scelta Baby pizza	- 1.00 da listino/from price list
--	-----------------------------------

PIZZE SPECIALI SPECIAL PIZZAS

Club del Sole (Base bianca, pesto alla genovese, pomodori secchi, olive Riviera, Mozzarella di bufala intera) Schiacciata dough, genovese pesto, dry tomatoes, Riviera olives, whole Buffalo mozzarella	12.00
--	-------

*LA PIZZA CLUB DEL SOLE È ETICAMENTE SOSTENIBILE, PREPARATA CON LE ECCELLENZE RAPPRESENTATIVE DEL TERRITORIO ITALIANO

Club del Sole's pizza is *ethically sustainable*, prepared with the representative excellence of the *Italian territory*



Romana con capperi di Pantelleria e acciughe del Cantabrico (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano) Tomato, mozzarella, capers, anchovies and oregano	8.50
---	------

Prosciutto crudo di Parma DOP 24 e burrata di Andria (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma, pomodorini, burrata di Andria) Tomato, mozzarella, Parma ham, cherry tomatoes and Apulia burrata cheese	11.50
---	-------

Radichio trevigiano, gorgonzola DOP e noci (pomodoro, mozzarella, radichio, gorgonzola, noci) Tomato, mozzarella, radichio, gorgonzola cheese, walnuts	10.00
---	-------

Primavera (mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano) Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, Parma ham, parmesan flakes	11.00
---	-------

Pistacchiosa (Mozzarella, Mortadella di Bologna IGP, pesto e granella di Pistacchio di Bronte, Burrata di Andria) Mozzarella, Mortadella, pesto sauce, chopped pistachios and Apulia burrata cheese	13.50
--	-------

LE AGGIUNTE EXTRA PIZZA TOPPINGS

Salumi, formaggi Cold cuts, cheeses	2.00 cad.
---	-----------

Gamberi, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, speck Prawns, raw ham, buffalo mozzarella cheese, speck	3.00 cad.
--	-----------

Doppio impasto, salame dolce, salame piccante Double dough, salami and spicy salami	2.50 cad.
---	-----------

Tutte le altre variazioni Other variations	1.50 cad.
--	-----------