

Liebe Gäste,

gerne erfüllen wir Ihre (Sonder-)Wünsche – einige umsonst, manche kostenlos und andere, den Leistungen entsprechend, bezahlbar.

Wir veranstalten auch Feste für Sie.

Natürlich ist es möglich in geschlossener Gesellschaft zu feiern sowie für eine große Gruppe zu reservieren. Sie können à la carte essen oder sich ein individuelles Menü zusammenstellen lassen.

Und wenn Sie einmal nicht wissen, was Sie zu einem besonderen Anlass verschenken sollen, empfehlen wir Ihnen unseren Gutschein.

*Nun bleibt uns nur noch, Ihnen einen schönen Aufenthalt im **La Dolce Vita** zu wünschen.*

Buon appetito!

*La
Dolce
Vita*
seit 1997



*Besuchen Sie uns online unter:
www.ladolcevita-regensburg.de*

Bevande & Caffè


BEVANDE ANALCOLICHE

<i>Acqua Morelli frizzante/naturale</i>		0,25 l	3,00
<i>Acqua Morelli frizzante/naturale</i>		0,75 l	5,80
<i>Coca Cola¹²⁴</i>		0,33 l	3,50
<i>Cola-Mix¹²⁴</i>		0,40 l	3,50
<i>Lemonsoda</i>		0,33 l	3,50
<i>Schorle (Apfel, Orange)</i>		0,40 l	3,20
<i>Schorle (Maracuja, Traube)</i>		0,40 l	3,80

BIRRE

<i>Beck's Blue (alkoholfrei)</i>		0,33 l	3,00
<i>Weltenburger Pils</i>		0,33 l	3,50
<i>Augustiner Edelstoff</i>		0,50 l	4,00
<i>Weltenburger Hefe-Weißbier</i>		0,50 l	4,00
<i>Weltenburger Hefe-Weißbier (alkoholfrei)</i>		0,50 l	3,80
<i>Bischofshof Radler</i>		0,50 l	3,80

LIQUORI

<i>Ramazotti,¹ Averna,¹ Fernet Branca¹</i>		4,00 cl	5,50
<i>Amaretto</i>		4,00 cl	5,50
<i>Il Santo Sambuca</i>		4,00 cl	5,50
<i>Grappa (verschiedene Sorten)</i>		4,00 cl	ab 6,50

BEVANDE CALDE

<i>Espresso</i>			2,00
<i>Espresso macchiato</i>			2,50
<i>Cappuccino</i>			3,20
<i>Caffè latte</i>			3,40
<i>Espresso corretto (mit Alkohol nach Wunsch)</i>			4,20

 *Alle unsere Kaffeespezialitäten sind auch entkoffeiniert erhältlich.*



ACQUA
MORELLI

Einzigartig und von
edelster Reinheit.



reddot award 2014
winner



ACQUA MINERALE

Made in Italy

Aperitivi & Vini

APERITIVI

<i>Scavi & Ray Prosecco</i>		10,00 cl	4,80
<i>Aperol Spritz¹</i>		0,20 l	6,20
<i>Sorrentino^{3,4}</i>		0,20 l	6,20
<i>Ramazotti Mio¹</i>		0,20 l	6,20
<i>Il Rosso Nel Bosco¹</i>		0,20 l	6,20
<i>Campari Orange^{1,3}</i>		0,20 l	6,20
<i>Sanbittè¹ (alkoholfrei)</i>		9,80 cl	3,80

VINI ROSSI

<i>Nero d'Avola</i>	0,20 l	5,40	0,50 l	13,00
<i>Montepulciano</i>	0,20 l	5,40	0,50 l	13,00
<i>Chianti</i>	0,20 l	5,80	0,50 l	14,00
<i>Rosé</i>	0,20 l	5,20	0,50 l	12,50

VINI BIANCHI

<i>Chardonnay</i>	0,20 l	5,20	0,50 l	12,50
<i>Frascati</i>	0,20 l	5,20	0,50 l	12,50
<i>Pinot Grigio</i>	0,20 l	5,40	0,50 l	13,00
<i>Weinschorle</i>	0,20 l	4,60	0,50 l	11,00



Beschreibungen zu Flaschenweinen entnehmen Sie unserer Weinkarte.



SCAVI & RAY
PROSECCO

Insalate & Antipasti

INSALATA MISTA <i>Gemischter Salat</i>	6,50
INSALATA AL TONNO <i>Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven,¹ Artischocken, getrockneten Tomaten</i>	9,50
INSALATA RUCOLA <i>Rucolasalat mit Rinderfiletstreifen, Cocktailtomaten, Parmesan</i>	13,50
FILETTO DI TROTA AFFUMICATA <i>Geräuchertes Forellenfilet mit getrockneten Tomaten, Rucola, Zitrone</i>	9,50
VERDURA GRIGLIATA <i>Gegrilltes Gemüse mit Parmesan, Balsamico-Creme⁴</i>	11,50
CARPACCIO DI PARMA <i>Parmaschinken mit Burrata di Bufala</i>	11,50
CARPACCIO DI MANZO <i>Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, Parmesan</i>	12,50
GAMBERI AL LIMONE <i>Gegrillte Garnelen in Zitronensoße mit Rucola, Parmesan</i>	14,50
FORMAGGI MISTI <i>Gemischte Käseplatte mit Oliven¹</i>	14,50



Zu Salaten und Vorspeisen servieren wir Ihnen hausgemachte Panini.

Pizza

MARGHERITA	8,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Parmesan</i>	
TONNO	12,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven¹</i>	
GIGINO	12,50
<i>Tomaten, Büffelmozzarella, Scamorza, italienischer Vorderschinken,⁵ Basilikum, Parmesan</i>	
VEGETARIANA	13,00
<i>Tomaten, Mozzarella, gegrilltes Gemüse</i>	
DIAVOLA	13,50
<i>Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami,^{4,5} Artischocken, frische Champignons</i>	
PARMA	14,00
<i>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken,^{4,5} Rucola, Parmesan</i>	
CAPRICCIOSA	14,50
<i>Tomaten, Mozzarella, Oliven,¹ Sardellen, Artischocken, italienischer Vorderschinken,⁵ frische Champignons</i>	
BIANCA	15,50
<i>Büffelmozzarella, Trüffelpesto, scharfe Salami,^{4,5} Artischocken, frische Champignons, Rucola, Parmesan</i>	
DOLCE VITA	15,50
<i>Cocktailtomaten, Burrata di Bufala, Salsiccia, Rucola, Parmesan</i>	
PIADINA CON SCAMPI	15,50
<i>Büffelmozzarella, Garnelen, Rucola, Parmesan</i>	
PIADINA CON FILETTO	16,50
<i>Büffelmozzarella, gegrillte Rinderfiletstreifen, Cocktailtomaten, Rucola, Parmesan</i>	



Für unsere Pizza verwenden wir ausschließlich Mozzarella.

Paste

GNOCCHI ALLA CALABRESE	16,50
<i>Cocktailtomaten, Salsiccia, Champignons, gegrillte Paprika, Peperoncino</i>	
SPAGHETTI CHITARRA MARE E MONTI	16,50
<i>Garnelen, Zucchini, Zitronen-Safransoße</i>	
TAGLIATELLE CONTADINO	16,50
<i>Steinpilze, Parmaschinken, Trüffelpesto, Sahnesoße</i>	
PACCHERI TOSCANI	17,50
<i>Rinderfilet, grüner Pfeffer, Parmesan-Orangencreme</i>	
PACCHERI VERDI	17,50
<i>Garnelen, Cocktailtomaten, Basilikumpesto, Burrata di Bufala</i>	

*Pasta ist das italienische Wort für „Teig“.
Wir verwenden „Pasta fresca“ - also frische Nudeln.
Neben den bekannten Sorten wie Spaghetti, Tagliatelle
oder Rigatoni sind ca. 350 weitere Varianten bekannt.*



Beachten Sie auch unsere Nudelgerichte auf der Tageskarte.

Carne & Pesce

SALSICCIA TOSCANA	19,50
<i>Salsiccia vom Grill mit Zwiebeln, Paprika und Kartoffeln</i>	
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO	25,50
<i>Dry Aged Rinderfilet vom Grill, in Streifen geschnitten, mit Cocktailtomaten, Rucola und Parmesan</i>	
AGNELLO IRLANDESE	27,50
<i>Lammkarree vom Grill mit Tagliatelle in Steinpilz-Sahnesoße</i>	
FILETTO AL PEPE VERDE	29,50
<i>Dry Aged Rinderfilet vom Grill mit grünem Pfeffer an Steinpilz-Sahnesoße, dazu Gemüse oder Salat</i>	
GAMBERONI GRIGLIATI	34,50
<i>500g Garnelen vom Grill mit Rucola und Cocktailtomaten</i>	

Dry Aging ist das älteste Verfahren der Fleischreifung - die Trockenreifung. Das Fleisch wird am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt.



Wir achten auf eine sehr hohe Qualität bei unseren Zutaten.



**BESUCHEN SIE UNS
AUF FACEBOOK:**

[www.facebook.com/
LaDolceVitaRegensburg](http://www.facebook.com/LaDolceVitaRegensburg)



GESTALTUNG

Konterfei
KREATION

w3.konter-fei.de

BILDNACHWEIS

©Federico Fellini
„La Dolce Vita“ 1960

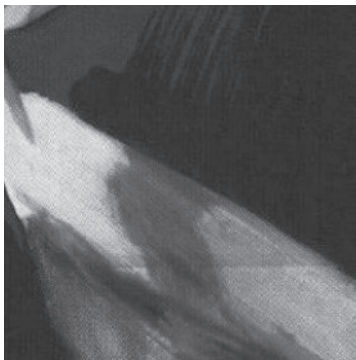


**INFORMATIONEN
FÜR ALLERGIKER**

Sie möchten wissen,
welche Gerichte
Allergene enthalten?
Speziell dafür haben wir eine
Liste erstellt, die Sie jederzeit
einsehen können.
Fragen Sie dazu gerne unser
Service-Personal oder
direkt den Chef-Koch.

ZUSATZSTOFFE

- ¹ mit Farbstoff
- ² mit Koffein
- ³ mit Chinin
- ⁴ mit Antioxidationsmittel
- ⁵ mit Konservierungsstoff



HINWEISE

Alle Preise in Euro
inkl. Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten

Stand: November 2019

La Dolce Vita ^{seit 1997}

Badstraße 6 · 93059 Regensburg · Tel. 0941 - 8 03 05
saluto@ladolcevita-regensburg.de · www.ladolcevita-regensburg.de

Dienstag – Donnerstag 17.00 – 23.00 Uhr · Freitag & Samstag 17.00 – 24.00 Uhr
Sonntag 17.00 – 22.00 Uhr