

La Dolce Vita s'invite à Table

I DOLCI

LA SIGNATURE BACCIO

- **IL FIOCCO DI NEVE CLASSICO • PISTACCHIO • CIOCCOLATO :** **5,50€**

Une délicatè brioche napolitaine, légère comme un nuage, garnie d'une crème onctueuse et aérienne. Une douceur à savourer en trois parfums : Classico, Pistache ou Chocolat.

A signature Neapolitan brioche, light as a cloud, filled with a delicate, velvety cream. Available in three irresistible flavours: Classic, Pistachio & Chocolate.

- **SUA MAESTÀ IL BABÀ, CREMA ALLA VANIGLIA LEGGERA :** **9,00€**
- **IL FLAN DI GIOVANNI :** *Maison Giovanni Bianco 'meilleur Flan 2019'* **9,00€**
- **TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE :** **9,50€**
- **PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO :** **9,00€**
- **IL FRENCH TOAST DELLA DOLCE VITA, GELATO ALLA VANIGLIA :** **9,00€**
- **IL DOLCE MOMENTO :** **10,00€**

Une pause café délicieusement gourmande.

Italian espresso served with a selection of seasonal sweet treats.

CAFFÈ & TÉ

- **Espresso à l'italienne :** **3,50€**
- **Double espresso :** **5,50€**
- **Macchiato :** **3,80€**
- **Americano :** **4,00€**
- **Americano latte :** **4,50€**
- **Cappuccino - caffè latte :** **6,50€**
- **Thé vert, blanc ou noir (Mariage Frères) :** **7,50€**
- **Ciocccolato : Classico, noisette, orange-cannelle :** **6,00€**

VEGETALE: +0,50€
amandes, coco, soja, avoine



La Dolce Vita s'invita à Table

GLI ANTIPASTI

- **BURRATA CREMOSA & POMODORINI SEMISECCHI :** **12,90€**
Burrata crémeuse, accompagnée de tomates semi-confites.
Creamy burrata served with semi-confit tomatoes.
- **UOVO PERFETTO, CREMA AL PARMIGIANO E TARTUFA :** **13,20€**
Oeuf parfait, crème au parmesan.
Soft-boiled egg, Parmesan cream.
- **SCAMORZA AFFUMICATA ALLA PIASTRA :** **10,50€**
Scarmozza fumée, origan, pointe de piment, huile d'olive vierge extra.
Smoked Scamorza Cheese, with oregano, a hint of chilli, extra virgin olive oil

LA PINSA

- **ALLA ROMANA :** **16,80€**
Mortadelle, stracciatella crémeuse, roquette & éclats de pistaches.
With mortadella, creamy stracciatella, arugula & crushed pistachios.
- **ALLA CAPRESE :** **14,60€**
Burrata, tomates fraîches, basilic & filet d'huile d'olive extra.
With mozzarella, fresh tomatoes, basil & extra virgin olive oil.
- **TARTUFATA :** **22,80€**
Crème à la truffe, scarmozza fumée, cèpes & copeaux de parmesan.
Truffle cream, Smoked Scamorza Cheese, porcini mushrooms & Parmesan

LA PASTA & IL RISO

- **RISOTTO AI PORCINI E TARTUFO :** **24,70€**
Risotto crémeux aux cèpes et à la truffe, aux parfums délicats des sous-bois.
Creamy risotto with porcini mushrooms & truffle.

La Dolce Vita s'invita à Table

LA PASTA & IL RISO

- **RAVIOLI DEL GIORNO** **17,00€**
Ravioli du jour
Ravioli of the day
- **GNOCCHI AL BURRO NOCCIOLA E SALVIA :** **14,70€**
Gnocchi fondants, beurre noisette et sauge fraîche, Parmesan.
Tender gnocchi, brown butter and fresh sage, Parmesan.
- **TORTELLACCI IN BRODO DELLA NONNA :** **19,90€**
Tortelloni aux cèpes, bouillon de légumes fumés.
Porcini-filled tortellacci served in a smoked vegetable broth.
- **PENNE ALL' ARRABBIATA :** **13,80€**
Penne à la sauce tomate légèrement relevée, piment & Parmesan.
Penne pasta with a spicy tomato sauce, chilli & Parmesan.
- **LE PLAT SIGNATURE "PENNE AL ISCHITANA" :** **20,50€**
Penne tomates confites, jambon de parme, câpres, olives, mozza fumée.
Penne with confit tomatoes, Parman ham, caper flowers & smoked mozzarella.

LE NOSTRE SPECIALITÀ AL FORNO

- **PARMIGIANA DI MELANZANE DELLA NONNA :** **18,60€**
Aubergines fondantes gratinées à la sauce tomate, mozzarella, Parmesan.
Eggplant parmigiana with tomato sauce, mozzarella, Parmesan.
- **LASAGNA BOLOGNESE :** **19,50€**
Lasagnes traditionnelles, sauce bolognaise, béchamel & Parmesan.
Traditional lasagna with Bolognese sauce, béchamel & Parmesan cheese.

I Nostri Vini al Bicchiere

- **Pinot Grigio - Friuli DOC - Puiattino blanc 2025.** **8,50€**
- **Sicilia DOC Principi di Butera - Amira - Nero d'Avola 2023/24.** **9,50€**
- **IGT Puglia - Montenero - Primitivo 2025.** **8,30€**
- **Prosecco DOC - Ca'Bolani Brut.** **8,00€**