

RISTORANTE ENOTECA

La Dolce Vita



Insalate - Salate - Salads

Insalata di Contorno <i>Beilagsalat · Side salad</i>	4,50 €
Insalata mista di stagione <i>Gemischter Salat der Saison · Mixed salad of the season</i>	6,00 €
Insalata di Rucola e Parmigiano^F <i>Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan · Arugula salad with shaved parmesan</i>	9,00 €
Insalata con fettine di Filetto di Manzo e Funghi alla griglia <i>Gemischter Salat mit Rinderfiletstreifen und Austernpilze vom Grill Mixed salad with beef strips and grilled oyster mushrooms</i>	13,50 €
Insalata mista con Pesce Persico^B <i>Gemischter Salat mit Zanderfilet · Mixed salad with pikeperch</i>	15,50 €
Insalata di Rucola con Calamari e Gamberoni^{BH} <i>Rucola Salat mit Calamari und Scampi Arugula salad with grilled calamari and prawns</i>	16,50 €

Antipasti - Vorspeisen - Appetizer

Bresaola con Funghi e Formaggio di Montagna^F <i>Bresaola mit frischen Pilzen und Bergkäse Bresaola with fresh mushrooms and mountain cheese</i>	13,50 €
Carpaccio di Pesce Misto^B <i>Lachs und Seeteufel Carpaccio in Zitronenmarinade u. Forellen-Kaviar Carpaccio of salmon and monkfish in lemonmarinade & Trout-Caviar</i>	14,50 €
Antipasto Misto in Stile Italiano^{FBH} <i>Gemischter italienischer Vorspeisenteller · Mixed italian appetizer plate</i>	15,00 €
Carpaccio di Manzo alla Piemontese^F <i>Rindercarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Trüffel Fillet of beef with shaved truffles and parmisan</i>	15,50 €
Polpo tiepido su Letto di Rucola con Patate e Fagiolini^{BH} <i>Lauwarmer Octopus auf einem Bett von Rucola mit Bohnen u. Kartoffeln Lukewarm octopus on a bed of arugula with green beans & potatoes</i>	16,50 €
Medaglioni di Capesante ai 3 Pepi^H <i>Jakobsmuschel-Medallions in drei Pfeffersorten Scallop medallions in three types of pepper</i>	17,50 €

Zuppe - Suppen - Soaps

Crema di S. Marzano e Basilico <i>Frische Tomatensuppe mit Basilikum · Fresh tomato soup with basil</i>	6,00 €
Zuppa di Verdura <i>Gemüsesuppe · Vegetable soup</i>	6,00 €
Vellutata di Porcini <i>Steinpilzsuppe · Mushroom soup</i>	8,50 €
Zuppa di Pesce con crostini^{BHN} <i>Fischsuppe mit Croutons · Fish soup with croutons</i>	12,50 €

Pizza

Margherita^{NF} <i>Tomaten und Käse · Tomatos and cheese</i>	5,50 €
Salami Milano^{NF} <i>Tomaten, Käse und Milano Salami · Tomatos, cheese and Milano salami</i>	6,50 €
Prosciutto^{NF} <i>Tomaten, Käse, Vorderschinken · Tomatos, cheese, shoulder ham</i>	6,50 €
Funghi^{NF} <i>Tomaten, Käse, Champignons · Tomatos, cheese, mushrooms</i>	6,50 €
Calabrese^{NF} <i>Tomaten, Käse, scharfer Peperoniwurst · Tomatos, cheese, spicy pepperonisalami</i>	6,50 €
Pizza Mix^{NF} <i>Tomaten, Käse, Salami, Vorderschinken, Champignons Tomatos, cheese, salami, shoulder ham, mushrooms</i>	8,50 €
Pizza Cinecitta^{NF} <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Spinat, Gamberetti, Schinken Tomatos, Mozzarella, mushrooms, spinach, shrimp, ham</i>	9,00 €
Pizza alla Moda^{NFH} <i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, Spinat, Gamberetti, Artischocken Tomatos, mozzarella, salm, spinach, shrimp, artichokes</i>	9,50 €
Pizza Maestro Fellini^{NF} <i>Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto Parma, Parmesan Tomatos, mozzarella, arugula, parma ham, parmesan</i>	10,00 €

Pasta - Nudeln - Noodles

Spaghettini al Pesto^N <i>Spaghettini mit Basilikumsoße · Spaghettini in basilsauce</i>	7,50 €
Spaghettini Arrabbiata^N <i>Spaghettini in pikanter Tomatensoße · Spaghettini in spicy tomato sauce</i>	8,50 €
Pappardelle dello Chef^N <i>Pappardelle in Sahnesoße mit Parmaschinken und Armagnac Pappardelle in Cream Sauce with prosciutto and armagnac</i>	10,50 €
Pappardelle al Ragout di Cinghiale^N <i>Pappardelle in Wildschwein-Ragout · Pappardelle in wild boar ragout</i>	12,50 €
Tagliatelle al Ragout di Cervo^N <i>Tagliatelle in Hirsch-Ragout · Tagliatelle in deer ragout</i>	13,50 €
Risotto con le Spugnole e Porcini^N <i>Risotto mit Morcheln und Steinpilzen · Risotto with morels and porcini mushrooms</i>	14,50 €
Spaghettini Frutti di Mare^{NBH} <i>Spaghettini mit Meeresfrüchten · Spaghettini with seafood</i>	15,50 €
Tagliatelle al Limone-Asparagi-Coda di Rospo^{NBC} <i>Tagliatelle in Zitronencremesoße mit Spargel und Seeteufel Tagliatelle with lemoncreamsauce, asparagus and monkfish</i>	15,50 €
Pasta Mista (per 2 Persone)^N <i>Drei verschiedene Nudelsorten (ab 2 Pers.) · Three different types of pasta (2 Pers.)</i>	(p.P.) 14,50 €
Tagliolini al Tartufo^N <i>Tagliolini mit Trüffel · Tagliolini with truffles</i>	17,00 €
Tagliolini con Parmigiano e Tartufo^{NF} <i>Tagliolini mit Trüffel geschwenkt in Parmesankäse Tagliolini with Truffles swung in parmesan</i>	18,50 €

Pesce - Fisch - Fish

Filetti D'Orata alla Senape dijeion^{BK} <i>Doradenfilet in Dijonsensoße · Gilthead in dijon mustard sauce</i>	23,50 €
Gamberoni alla Griglia^{BH} <i>Gambas vom Grill · Grilled prawns</i>	23,50 €
Trilogia di Pesce alla Griglia (ab 2 Personen)^{BH} <i>Fisch-Trilogie vom Grill · Grilled fish trilogy (minimum 2 persons)</i>	(p.P.) 24,00 €
Filetti di Branzino al Limone^{BH} <i>Seewolffilet in Zitronencremesoße · Sea bass filet in lemoncreamsauce</i>	24,50 €
Orata al Sale^{BH} <i>Orata in Salzkruste · Sea bream in salt crust</i>	25,50 €
Scampi e Coda di Rospo, alla Provenzale^{BH} <i>Gambas und Seeteufel nach provencialischer Art · Prawns and monkfish provencal</i>	25,50 €

Carne - Fleisch - Meat

Filetti d'Agnello al Timo <i>Lammfilet in Thymianjus · Lamb fillet with thyme</i>	22,50 €
Misto Carne e Verdure alla Griglia (min. 2 Persone) <i>Verschiedene Sorten Fleisch und Gemüse vom Grill (min. 2 Personen)</i> <i>Different kinds of meat and grilled vegetables (at 2 people)</i>	(p.P.) 23,50 €
Filetto di Manzo alla Griglia 180g <i>Argentinisches Rinderfilet vom Grill</i> <i>Argentinean beef chargrilled</i>	23,50 €
Corona d'Agnello in Crosta d'erbe e Senape in Salsa al Barolo^K <i>Lamm-Krone in Senf-Kräuterkruste an Barolo</i> <i>Lamb crown in mustard-herb crust barolo</i>	24,00 €
Tagliata alla Toscana (per 2 Persone) <i>T-Bone-Steak in Scheibchen, überbacken mit Kräutern (für 2 Personen)</i> <i>T-Bone Steak in slices baked with herbs (for 2 people)</i>	45,50 €
Petto d'Anatra all'Arancia e Grand Marnier (Piatto di stagione) <i>Entenbrust in Orangensoße und Grand Manier (Saisongericht)</i> <i>Duck breast with orange and grand marnier (Seasonal dish)</i>	Saisongericht
Petto di Fagiano al Mosto di Barolo e Tartufo (Piatto di stagione) <i>Fasanbrust in Barolo-Most und Trüffel (Saisongericht)</i> <i>Pheasant breast in barolo wine and truffle (Seasonal dish)</i>	Saisongericht

(Alle Fisch- und Fleischgerichte werden mit Tagesgemüse und Kartoffeln serviert)

Verdura - Gemüse - Vegetable

Risotto con Verdure <i>Gemüse Risotto</i> <i>Vegetable risotto</i>	9,50 €
Gratin di Verdure miste e Mozzarella di Bufala^F <i>Gemüsegratin überbacken mit Mozzarella</i> <i>Various vegetables topped with buffalo mozzarella</i>	11,50 €
Insalata di Rucola con Funghi misti e Parmigiano^F <i>Rucola Salat mit gebratenen Pilzen und gehobeltem Parmesan</i> <i>Arugula salad with fried mushrooms and parmesan</i>	12,50 €

Dessert - Nachtisch - Dessert

Tiramisu „La Dolce Vita“	6,50 €
Crema di Caramella^{CF} Karamell-Creme · Creme caramel	6,50 €
Crema di Brûlée^{CF} Creme Brûlée · Creme brûlée	6,50 €
Crema catalana, panna e gelato di ciliegia con sciroppo di Lampone^{CF} Katalanische Creme mit Sauerkirsch-Eis und Himbeersirup Catalan cream with sour cherry ice cream and raspberry syrup	7,50 €
Misto di formaggi con senape^{FK} Käsevariationen mit Senfrüchten · Variationen of cheese with mustard fruits	8,50 €
Formaggio di Pecora con Miele di Tartufo^F Schafskäse mit Trüffel-Honig · Cheese of sheep with truffle honey	9,00 €

Kennzeichnung von Zusatzstoffen in der Speise- und Getränkearte:

0 = Formfleischvorderschinken mit folgenden Konservierungsstoffen: Nitritpökelsalz (E25e), Soja Eiweiß, 20% Fremdwasser; 1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff; 3 = mit Antioxidationsmittel; 4 = mit Geschmacksverstärker; 5 = geschwefelt; 6 = geschwärzt; 7 = mit Phosphat; 8 = mit Milcheiweiß; 9 = koffeinhaltig; 10 = chininhaltig; 11 = mit Stärkungsmittel; 12 = enthält eine Phenylalaninquelle; 13 = gewachst; 14 = mit Tanrin; 15 = Plockwurst

* Kennzeichnung von Allergene in der Speisekarte:

A) Erdnuss; N) Weizen; B) Fisch; O) Gluten; C) Hühnerei; P) Farbstoffe; D) Laktose; E) Lupinen; R) Benzolsäure; F) Milch; S) Phosphorsäure; G) Nuss; T) Süßungsmittel; H) Schalen-/Krustentiere; U) Ascorbinsäure; I) Sulfid; V) Phenylalaninquelle enthalten; J) Sellerie; W) Chininhaltig; K) Senf; L) Sesam; M) Soja; Z) Antioxidationsmittel

Aperitivi - Aperitiv

Prosecco	0,1 l	6,00 €
Prosecco Rosé	0,1 l	7,00 €
Prosecco Aperol ¹	0,1 l	7,00 €
Aperol ¹ Spritz		8,50 €
Kir Royal ¹		9,00 €
Campari Soda ¹		6,50 €
Campari Orange ¹		7,50 €
Martini Bianco	5 cl	6,50 €
Martini Dry	5 cl	6,50 €
Martini Rosso	5 cl	6,50 €
Punt é Mes	2 cl	6,50 €
Cynar	2 cl	6,50 €
Pernod ¹	3 cl	6,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,3,9}		0,25 l	3,00 €	
Fanta ^{1,3}		0,25 l	3,00 €	
Sprite ^{1,3}		0,25 l	1,50 €	
Frisch gepresster Orangensaft		0,20 l	4,00 €	
Apfelsaftschorle / Apfelsaft		0,25 l	3,00 €	
		0,50 l	5,00 €	
Acqua Panna		0,25 l	2,50 €	
		0,50 l	5,00 €	
	ACQUA PANNA	0,75 l	6,00 €	
S. Pellegrino		0,25 l	2,50 €	
		0,50 l	5,00 €	
	S.PELLEGRINO	0,75 l	6,00 €	
Sanbitter ³		0,10 l	5,00 €	
Schweppes Tonic Water ¹⁰		0,20 l	3,50 €	
Schweppes Ginger Ale ¹		0,20 l	3,50 €	
Schweppes Bitter Lemon ¹⁰		0,20 l	3,50 €	
		Iced Tea	0,33 l	5,00 €
		Peach, Lemon, Red Orange Mango-Maracuja Delight		

Warme Getränke

Tee	2,50 €
Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	5,00 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Espresso Macchiato Doppio	6,00 €
Cappuccino	3,00 €
Latte Macchiato	4,00 €

Birra - Bier

Bindung Römer Pils		0,30 l 3,00 €
Schöfferhofer Hefeweizen		0,50 l 4,00 €
Schöfferhofer Hefe Dunkel		0,50 l 4,00 €
Schöfferhofer Kristallweizen		0,50 l 4,00 €
Schöfferhofer Hefe Alkoholfrei		0,50 l 4,00 €
Schlösser Altbier		0,33 l 3,50 €
Clausthaler EXTRA HERB		0,33 l 3,00 €

Vino aperto - Offene Weine Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte

VINO ROSSO	0,25 l 5,00 €
Rosso Casa Montepulciano	0,50 l 10,00 €
VINO BIANCO	0,25 l 5,00 €
Pinot Grigio	0,50 l 10,00 €
Chardonnay	0,25 l 5,00 €
Chardonnay	0,50 l 10,00 €
VINO ROSÉ	0,25 l 5,00 €
Toscana	0,50 l 10,00 €

Cocktails - Longdrinks

Negroni		8,00 €
Gin, Campari, Martini Rosso, Soda		
Martini Cocktail		7,50 €
Gin, Martini Dry, Olive		
Gin Tonik ¹		7,50 €
Whisky Cola ^{1,3,9}		9,00 €

Digestifs

Amaretto Disaronno	2 cl 6,00 €
Fernet Branca / Brancamenta	2 cl 6,00 €
Ramazzotti	2 cl 6,00 €
Averna	2 cl 6,00 €
Amaro Montenegro	2 cl 6,00 €
Sambuca Molinari	2 cl 6,00 €
Vecchia Romagna	2 cl 6,00 €
Montenegro	2 cl 6,00 €
Vecchio Amaro del Capo	2 cl 6,00 €

Champagner

Prosecco		0,75 l 28,00 €
Ferrari Brut Trento D.O.C.		0,75 l 50,00 €
Ferrari Rosé Trento D.O.C.		0,75 l 60,00 €
Pommery		0,75 l 65,00 €
Moet & Chandon Brut		
Imperial		0,75 l 85,00 €
Imperial Rosé		0,75 l 90,00 €
Veuve Clicquot Ponsardin		0,75 l 90,00 €

RISTORANTE ENOTECA

La Dolce Vita Ffm GmbH

Oeder Weg 94 · 60318 Frankfurt am Main