





Au sein de notre charmante bâtisse rouennaise, découvrez la Dolce Vita, un petit coin de paradis italien où le savoir faire et l'authenticité se rencontrent.

Nos *pizze* sont préparées “maison”, au feu de bois, avec de la farine issue de l’agriculture biologique. Nos produits sont frais et cuisinés avec le cœur pour vous promettre une expérience culinaire unique et savoureuse.

Et puisque nous sommes persuadés que tout le monde a le droit de partager un moment de convivialité autour d’un plat italien, nous vous proposons des plats sans gluten et sans lactose. Ces spécialités sont signalées par les logos  

Buon appetito!



Antipasti Dolce Vita



BURRATA PUGLIESE

8,50

Burrata Pugliese 125g, salade, ail, basilic, tomate cerise, roquette fraîche

BRUSCHETTA DU CHEF

8,50

Pain maison agrémenté de saveurs de l'Italie : ail, tomates, mozzarella, pesto maison



PLANCHE DE CHARCUTERIE

9,50

Assortiment de charcuteries italiennes coupées par nos soins : spianata piccante, jambon de Parme, mortadelle pistachée, salami, coppa, pancetta.

Spécialités au Feu de Bois



GRATIN D'AUBERGINES AU FEU DE BOIS

17,50

Aubergines grillées, sauce tomate, mozzarella, fromage râpé italien, salade verte

VÉRITABLES LASAGNES "ALLA BOLOGNESE"

18,00

Pâtes, sauce béchamel, sauce tomate, viande de bœuf et de porc, cuisson au feu de bois



La Pasta

COMPOSEZ VOTRE PASTA IDEALE

Choisissez un type de pâte, ajoutez la sauce de votre choix.

Nos sauces varient régulièrement pour un plaisir toujours différent.

Nos pâtes au choix :

Penne, Spaghetti, Tagliatelle

Nos sauces au choix :

CARBONARA 16,00

Guanciale, pecorino, parmesan, œuf

BOLOGNESE 16,00

Viande de bœuf et porc hachée, guanciale, tomate, carotte, oignon, céleri branche

AL SALMONE 17,00

Crème, saumon fumé, ciboulette

SAUCE DU MOMENT 17,00

Selon l'inspiration du chef et les produits du marché

*Tous nos plats de pâtes existent en version sans gluten (voir "le coin des sans-gluten")
All our pasta dishes can be served with gluten free pasta (see hereunder "le coin des sans-gluten")*





Le Pizze

BAMBINO (jusqu'à 12 ans inclus) Sauce tomate, mozzarella, jambon ou viande hachée	10,00
MARGHERITA Sauce tomate, mozzarella, champignons	14,00
REGINA Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires, origan, basilic	17,00
VEGETARIANA Sauce tomate, mozzarella, champignons, pommes de terre, courgettes, poivrons rouges, aubergines, artichauts, tomates cerises, feta	18,00
QUATTRO FORMAGGI Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, chèvre, fromage fontal	17,00
QUATTRO STAGIONI Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, olives noires, artichauts	17,00
CAMPIONI Sauce tomate, mozzarella, viande hachée, œuf, oignons	17,00
CALZONE Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, œuf (pizza fermée, soufflée)	17,00
DIAVOLA Sauce tomate, mozzarella, spianata calabrese piquante (chorizo calabrais), poivrons, basilic	17,00
CAPRA Sauce tomate, mozzarella, fromage de chèvre, oignons rouges, tomates cerises, miel de fleurs, roquette fraîche	17,00
AL TONNO Sauce tomate, mozzarella, thon, olives noires, câpres, roquette	17,00

POLLO ERBA CIPOLLINA & FORMAGGI	17,00
Sauce tomate, mozzarella, mascarpone, émincés de poulet, champignons, ciboulette émincée	
DOLCE VITA	16,00
Crème, artichauts, oeuf, origan	
PICCANTE	17,00
Sauce tomate, mozzarella, spianata picante (chorizo calabrais), jambon	
BURRATA	18,00
Sauce tomate, mozzarella, pesto maison, burrata	
PANCETTA E PECORINO MOZZARELLA	18,00
Crème fraîche, mozzarella, tomates cerises, pancetta, oignons rouges, pecorino	
FONTAL	19,00
Crème fraîche, mozzarella, fontal (fromage fondant italien), pommes de terre au feu de bois, crème fraîche, pancetta, oignons rouges	
PALERMO	18,00
Sauce tomate, mozzarella, poulet mariné cuit au feu de bois, oignons rouges, poivrons	
SALMONE	19,00
Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, ciboulette, citron	
PARMA	21,00
Crème de truffe, mozzarella, tomates cerises, jambon de Parme, roquette fraîche, parmesan, copeaux de truffe	
ROMA	22,00
Sauce tomate, mozzarella, tomates cerises, burrata 125g, prosciutto di Parma, pignons de pin toastés	

Toutes nos *pizze* sont servies avec la touche du chef :
 roquette fraîche, pesto de basilic et origan.
 Vous pouvez sublimer leur saveur avec un trait d'huile d'olive.



Formule Dolce Vita


Servie uniquement le midi, du mardi au vendredi

Entrée + Plat + Café
ou Plat + Dessert + Café
15.50 €

Entrée + Plat + Dessert + Café
18.50 €


ENTREES

Entrée du moment

-  Burrata Pugliese
- Bruschetta du Chef

DESSERTS

Tiramisù maison

-  Panna Cotta et son coulis de fruits rouges
- Assortiment de fromages italiens

PLATS

Plat du moment

Spaghetti alla bolognese

Pizza margherita *ou* al tonno

-   Risotto Zucchini e Pomodori Secchi



Gli Risotti

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	14,00
Riz carnaroli, cèpes, persil, origan, oignons, bouillon de légumes aux champignons	
RISOTTO ZUCCHINE E POMODORI SECCHI	14,00
Riz carnaroli, courgettes, oignons, tomates séchées, bouillon de légumes	
RISOTTO DU MOMENT	15,00
Voir sur l'ardoise des suggestions du moment	

*Nos risotti sont sans gluten et peuvent être préparés sans lactose (sans parmesan)
Our risotti are gluten free and can be prepared lactose free (no parmigiano chesse)*

Dolce

	ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS	8,00
	Assortiment de trois fromages du moment	
	TIRAMISU DEL CHEF	8,00
	Mascarpone, biscuits, amaretto, café	
	PANNA COTTA MAISON	8,00
	Panna cotta du chef et son coulis de fruits rouges	
	CRÈME BRÛLÉE PISTACHE	8,00
 	MOUSSE AU CHOCOLAT	7,50
	Recette authentique de chocolat noir et oeufs	

Boissons Chaudes

"CAFFÈ"		
	Café espresso	2,40
	Café allongé	2,80
	Cappuccino	4,50
THÉ - INFUSION		3,50
	Au choix, demandez notre assortiment	
CHOCOLAT CHAUD		3,70



Le coin des “sans gluten”



Primi

BRUSCHETTA SANS GLUTEN

Pain maison sans gluten agrémenté de saveurs de l'Italie : ail, tomates, mozzarella, pesto maison

8,50

BURRATA PUGLIESE

Burrata Pugliese 125g, salade, ail, basilic, tomate cerise, roquette fraîche

8,50

INSALATA MISTA

Salade composée selon l'inspiration du chef

8,00



Secondi

GRILLADE DE BOEUF

Pièce de viande (200g), accompagnement au choix

19,50

POLLO ALLA DIAVOLA

Quart de poulet à la sauce diavola (pimentée), accompagnement au choix

17,00

PASTA

A choisir parmi les recettes de notre carte

16,00/17,00

RISOTTO

A choisir parmi les recettes de notre carte

14,00/15,00



Dolce

PANNA COTTA

8,00

MOUSSE AU CHOCOLAT

7,50

BISCUITS ARANCIATA aux amandes

8,50

CRÈME BRÛLÉE

8,00

TIRAMISU SANS GLUTEN (à réserver 48h à l'avance)

8,00

Nos plats “sans gluten” sont préparés avec des ingrédients et selon des recettes sans blé. Le restaurant préparant d'autres plats à base de blé, nous ne sommes pas en mesure d'éviter les contaminations croisées (cuisson au four à bois notamment). Merci de vous adresser à notre équipe pour plus d'information.

Boissons sans alcool

LIMONADE ARTISANALE BIO	5,00
À L'EAU DES PENTES DE L'ETNA 27,5 cl	
<u>Au choix</u> : Mandarino (mandarine tardive di Ciaculli), Chinotto (agrumes amer), Gazzosa (citronnade), Cola (goût cola) Cedrata (infusion au cèdre naturel), Melagrana (jus de grenade et carotte noire), Limonata (citron), Aranciata rossa (orange sanguine), Aranciata (orange)	
THÉ GLACÉ ITALIEN BIO	5,50
Pesca Melon : Thé noir à la pêche et au melon	
Tomarchio : Thé vert à la fleur d'oranger et à la menthe	
EAU MINÉRALE ITALIENNE "MANIVA"	
• plate ou gazeuse, 37,5 cl	3,50
• plate ou gazeuse, 75 cl	4,50

Boissons alcoolisées

BIÈRES ARTISANALES ITALIENNES 33 cl	7,00
• Bionda : bière blonde légèrement citronnée	
• IPA : fruitée, épicée	
• Ambrata : ambrée	
• Storta : agrumes, chanvre	
BIÈRE PERONI NASTRO 33 cl	5,50
APÉRITIFS - COCKTAILS	
• Americano 12 cl	8,00
• Martini Blanc ou Rouge 7 cl	7,00
• Aperol Spritz	9,00
DIGESTIFS ET LIQUEURS	
• Limoncello 4 cl	6,50
• Amaretto 4 cl	7,50
• Crème Alpina à la pistache ou au café Marzadro 4 cl	7,50
• Grappa 18 mois Diciotto Lune Marzadro 4 cl	8,50



Carte des Vins

Vini della casa

	VERRE 14CL	BOUTEILLE 75CL
Merlot rosso (rouge), 12%	6,50	
Montepulciano (rouge), 12%	6,50	
Bianco della casa (blanc), 11,5%	6,50	
Rosato della casa (rosé), 11,5%	6,50	

Vins rouges

	1/2 BOUTEILLE 37,5 CL	BOUTEILLE 75CL
Lachryma Christi del Vesuvio 13%		30,00
Barolo Villadoria 12.5%		33,00
Valpollicella Clasico Campagnola 12.5%	16,50	29,00

Vins blancs

Chardonnay Veneto IGT		29,00
Vermontino Di Sadergna		31,00

Vins rosés

La Mora Cecchi 12,5%		28,00
Bardolino Chiaretto Campagnola 12.5%	16,50	26,00
Lacryma Christi del Vesuvio 12.5%		32,00

Vins mousseux et pétillants

Lambrusco Reggiano DOC Rosso Secco "Cuvée" 11%		26,00
Lambrusco Reggiano DOC Rosso Dolce l'Ostéria 8%		26,00
Frizzante Campagnola Prosecco DOC 11%		25,00

