



ДОРОГИЕ ГОСТИ!

Команда ресторана Dolce Vita во главе с шеф-поваром и управляющим Vittorio Soverina рады приветствовать Вас. Наш ресторан радует гостей с 2001 года, по сей день мы соблюдаем наши традиции в приготовлении блюд и обслуживании гостей.

Dolce Vita является аутентичным уголком Италии на Урале, что подтверждено проектом Ospitalita Italiana. В меню ресторана представлены как классические блюда Италии, так и современные, авторские. В нашем ресторане всегда в наличии свежие морепродукты, мясо, сыры, а также отборные фермерские продукты.

Всем блюдам, которые окажутся на Вашем столе, будет уделено особое внимание в подборе ингредиентов и приготовлении.

Благодарим за то, что выбрали нас. Желаем Вам отлично провести время и приятного аппетита!

Будем признательны
за отзыв о нашем ресторане:



ДЕЛИКАТЕСЫ ДЛЯ ГУРМАНОВ

Delicatezze da Gourmet
Gourmet Delicacies

Устрицы Assortimento di ostriche vive Oysters	1 шт. 500 ₺ • 6 шт. 3000 ₺ • 12 шт. 6000 ₺
Краб камчатский Cranchio gigante in insalata Giant king crab	1000 g 8000 ₺
Тартар из тунца Tartara di tonno Tuna fish tartar	160 g 1100 ₺
Фуа-гра с фруктовым хлебом, арбузным умами и обжаренными артошоками Fois gras pane ai frutti umani di anguria e carciofo croccante Foie gras with fruit bread, watermelon umami and fried artichokes	100 g 1300 ₺ <i>New!</i>
Фуа-гра с инжиром и ягодами Fois gras con fichi e frutti rossi Foie gras with figs and berries	175 g 2600 ₺
Пате из тунца или печени с гигантскими оливками Patè di tonno o fegato con olive giganti Tuna or liver pate with giant olives	200 g 500 ₺
Сибас в соли, 800 – 1000 г. Branzino al sale 800 – 1000g Seabass in salt 800 – 1000g	за 100 g 550 ₺
Тартар из говядины с хрустящим картофельным гратеном и эмульсией из пармезана Tartare di manzo su croccante di patata ed emulsione di parmigiano Beef tartare with crispy potato gratin and parmesan emulsion	215 g 1200 ₺ <i>New!</i>

КЛАССИЧЕСКИЕ ЗАКУСКИ

Antipasti classici
Classic appetizer

Теплый салат из морепродуктов <i>Insalatina tiepida di mare</i> Warm seafood salad	240 g 2350 ₺
Салат Ницзарда со свежим тунцом <i>Insalata Nizzarda col tonno fresco</i> Nizzarda salad with fresh tuna	240 g 1050 ₺
Вителло тоннато <i>Vitello tonnato</i> Sliced veal with tuna sauce	150 g 850 ₺
Салат Капрезе с моцареллой из коровьего молока <i>Insalata caprese con mozzarella vaccina</i> Caprese with cow's milk mozzarella	255 g 850 ₺
Свежая Буррата <i>Burrata classica</i> Fresh Burrata	1 шт. 1150 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Antipasti freddi
Cold appetizers and assortments

- Семга маринованная в свекле,
подается в цитрусовом соусе Просекко 225 g | 1150 ₺ *New!*
Salmone marinato alla barbabietola e essenza di Prosecco
Salmon marinated in beetroot, served in citrus Prosecco sauce
- Салат из мяса краба с авокадо 230 g | 2800 ₺
Insalata di granchio e avocado
Crab meat and avocado salad
- Ростбиф с миксом из зелени 135 g | 850 ₺
Insalata di manzo con mix di insalate
Roast beef with a salad leaves mix
- Салат Цезарь с филе кури сувид 220 g | 650 ₺ *Authorial*
Insalata "Caesar" col filetto di pollo Sous Vide
"Caesar" salad with sous vide chicken fillet
- Салат с семгой и соусом из запеченной тыквы 220 g | 1100 ₺
Insalata al salmone e salsina alla zucca
Salad with salmon and baked pumpkin sauce
- Салат с осьминогом и бэйби картофелем 230/20 g | 1950 ₺
Insalata di piovra e patatine baby
Octopus and baby potatoes salad
- Салат из авокадо на гриле с сыром 205 g | 850 ₺
Insalata con avocado grigliato e formaggio
Grilled avocado salad with cheese

КАРПАЧЧО И АССОРТИ

Carpacci e misticanze Carpaccio

- | | |
|---|---------------------|
| Карпаччо из осьминога с обжаренными цукини
<i>Carpaccio di piovra e zucchini</i>
Octopus carpaccio with grilled zucchini | 145 g 1800 ₺ |
| Карпаччо из свежего тунца
с икрой «Боттарга» и соусом «Песто»
<i>Carpaccio di tonno fresco con bottarga e pesto di rucola</i>
Fresh tuna carpaccio with bottarga and rocket pesto | 110 g 1200 ₺ |
| Карпаччо из семги «Sale bilanciato»
<i>Carpaccio di salmone all'aneto ed i suoi profumi</i>
Marinated salmon carpaccio | 110/20 g 1100 ₺ |
| Карпаччо из говядины с белыми грибами,
сыром Пармезан и черным трюфелем
<i>Carpaccio di manzo con funghi porcini, parmigiano e tartufo nero</i>
Beef carpaccio with porcini mushrooms, Parmesan cheese and black truffle | 115 g 1350 ₺ |
| Итальянские мясные деликатесы
<i>Rosa di affettati</i>
Italian delicious meat platter | 170 g 1400 ₺ |
| Ассорти копченых рыб
(семга, тунец и чилийский сибас)
<i>Antipasto assortito di pesce (salmone, tonno e branzino selvaggio)</i>
Assorted smoked fish (salmon, tuna and chilean seabass) | 170 / 40 g 2100 ₺ |
| Композиция из итальянских сыров
<i>Formaggio assortiti</i>
Italian cheese platter | 200 / 40 g 1500 ₺ |
| Овощное ассорти
<i>Crudite' di verdure assortite</i>
Fresh vegetable platter | 280 g 480 ₺ |

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Antipasti caldi
Hot appetizers

Баклажаны Пармиджано

Melanzane alla parmigiana

Aubergine alla Parmigiano

180 / 50 g | 650 ₺

Морской гребешок,

запеченный под сливочным соусом «Морне»

Capésante al forno con salsa alla panna Mornay

Baked scallops with Mornay cream sauce

200 g | 1500 ₺

Обжаренный морской гребешок

с клубникой и кедровыми орехами

Capésante scottate e spinaci in foglie

Fried scallop with strawberries and pine nuts

235 g | 1900 ₺

Запеченные улитки в ракушках по-бургундски

Lumache in guscio al profumi di Borgogna

Baked snails alla Bourgogne

12 шт. | 1150 ₺

СУПЫ

Zuppe
Soups

Томатный суп из морепродуктов <i>Zuppa di frutti di mare al pomodoro</i> Tomato seafood soup	400 g 2350 ₺
Суп-крем из тыквы <i>Crema di zucca</i> Pumpkin cream soup	250 g 450 ₺
Луковый суп <i>Zuppa di cipolle classica</i> Onion soup	450 g 650 ₺
Тосканский суп с ягненком и овощами <i>Stracotto d'agnello nel suo brodo</i> Tuscan lamb and vegetables stew	280 g 1100 ₺
Суп-крем из белых грибов с трюфелем <i>Crema di funghi porcini e tartufo</i> Porcini mushrooms cream soup with truffle	300 g 950 ₺
Куриный бульон с трюфелями и шпинатом <i>Brodo di pollo al tartufo e spinaci</i> Chicken broth with truffles and spinach	250 g 600 ₺
Суп овощной <i>Zuppa di verdure fresche</i> Vegetable soup	250 g 300 ₺

КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Primi piatti classici
Classic first course

- Спагетти «феличетти»
с соусом из синего краба и конфи из черри
Spaghetti "felicetti" salsa al granchio e pomodoro confit
Spaghetti "felicetti" with blue crab sauce and cherry confit 340 g | 1500 ₺ *New!*
- Спагетти с морепродуктами, подаются в горшочке
Spaghetti al cartoccio di frutti di mare
Seafood spaghetti served in a pot 450 g | 2350 ₺ *Classic*
- Паста казаречче с соусом биск
и чипсами из запеченного перца
Caserecce guazzetto di crostacei e frutti di mare
Casarecce pasta with bisque sauce and baked pepper chips 320 g | 2300 ₺
- Тальятелле под соусом Болоньезе
Tagliatelle alla Bolognese
Tagliatelle with Bolognese sauce 300 g | 750 ₺
- Домашние тальятелле с соусом из белых грибов
Tagliatelle caserecce con salsa ai funghi porcini
Home-made tagliatelle with porcini sauce 290 g | 950 ₺
- Спагетти с томатным соусом и базиликом Классические,
как предпочитает мой папа
Spaghetti pomodoro e basilico come vuole Papà
Spaghetti in a tomato and basil sauce, just like my father likes 300 g | 800 ₺
- Ризотто с белыми грибами
Risotto ai porcini trifolati
Porcini risotto 290 g | 1150 ₺
- Классическая лазанья
Lasagne classiche
Classic lasagne 330 g | 850 ₺ *Classic*

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Primi piatti
First course

Равиоли с белыми грибами и фондю из Пармезана 240 g | 990 ₺
Ravioli ai porcini con fonduta di Parmigiano
Porcini ravioli with Parmigiano fondue

Равиоли из ягненка в мясном соусе 350 g | 950 ₺
Ravioli d'agnello nella sua salsa
Lamb ravioli in a meat sauce

Домашние тальятелле с креветками и сыром страчателла 310 g | 1100 ₺
в томатном соусе с песто
Tagliatelle caserecce gamberi, straciatella pomodoro e pesto
Home-made shrimp tagliatelle with straciatella cheese, tomato sauce and pesto

РЫБНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Secondi piatti di pesce
Second course "Seafood"

- | | |
|---|----------------|
| Черная треска с песто-пюре и овощной брускеттой
Halibut con crema di pesto e bruschetta di verdure
Black cod fillet with pesto-puree and vegetable bruschetta | 290 g 3650 ₺ |
| Палтус с хрустящей корочкой
и картофельным пюре с луком порей
Halibut croccante e purè di patate con porro
Crisp Halibut and mashed potatoes with leek | 310 g 1600 ₺ |
| Филе сибаса с цветной капустой и соусом Нуазет
Filetto di branzino, cavolfione salsa Noisette
Sea bass fillet with cauliflower and Noisette sauce | 320 g 1300 ₺ |

МЯСНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Secondi piatti di carne
Second course "Meat"

- Каре ягненка с трюфельным соусом,
пюре из баклажанов и маринованной свеклой
Costolette di agnello al tartufo su purea di melanzane e barbabietola
Lamb rack with truffle sauce, eggplant puree and pickled beetroot 270 g | 2200 ₺ *New!*
- Филе говядины а-ля Россини
(историческая рецептура)
Filetto di manzo "Angus" alla Rossini. Ricetta storica
"Angus" beef fillet "Rossini", historical receipt 340 g | 2600 ₺
- Филе утки с соусом из апельсина с корицей
Filetto d'anatra con salsa all'arancia e cannella
Duck fillet with orange and cinnamon sauce 270 g | 1200 ₺
- Седло ягненка с мясным соусом и пюре из сельдерея
Sella d'agnello con purea di sedano rapa
Lamb saddle with meat sauce and celery puree 305 g | 1600 ₺
- Филе говядины
со сливочным жульеном из трех видов грибов
Filetto di manzo con crema di julienne da specie di funghi terryty
Beef fillet with cream julienne from three types of mushrooms 350 g | 2600 ₺
- Говяжьи щечки с картофельным пюре
Guancette di vitello stufate e purea di patate
Beef cheeks with mashed potatoes 390 g | 1200 ₺

МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

Pesce dalla griglia Grilled seafood

Три размера креветок:	2/4	с головой и панцирем	за 100 g 1200 ₺
Gamberi	4/8	с головой и панцирем	за 100 g 1200 ₺
3 size prawns	8/12	очищенные	за 100 g 1200 ₺
Осьминог			100 g 2100 ₺
Piovra			
Octopus			
Морской гребешок			100 g 1100 ₺
Cappesante fresche grigliate			
Deep-sea scallop			
Филе семги			200 g 1350 ₺
Darna di salmone alla griglia			
Salmon fillet			
Бранзино на гриле			100 g 450 ₺
Branzino alla griglia			
Branzino grill			

МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

Pesce dalla griglia
Grilled seafood

Дорадо на гриле

Orata alla griglia

Dorado grill

100 g | 450 ₺

Стейк из чилийского бранзино

Branzino selvaggio alla griglia

Chilean seabass steak

100 g | 1850 ₺

Филе тунца

Filettino di tonno

Tuna fillet

100 g | 1100 ₺

Фаланги краба

Granchio

Crab

100 g | 2700 ₺

Черная треска

Black cod grigliato

Black cod

100 g | 2100 ₺

МЯСО НА ГРИЛЕ

Carne dalla griglia
Grilled meat

Стейк из говядины «Ангус»

Steik di "Angus"

"Angus" steak

за 100 g | 950 ₺

Филе говядины

Filetto di manzo

Beef fillet

за 100 g | 850 ₺

Каре ягненка

Le costolette d'agnello alla griglia

Lamb rack

220/50 g | 1900 ₺

СОУСЫ

Salse

Sauces

Мясной соус

Sugo di carne

Meat sause

за 100 g | 250 ₺

Соус перечный с коньяком

Salsa al cognac

Pepper sauce with cognac

за 100 g | 250 ₺

Сливочный соус с белыми грибами

Crema ai porcini

Cream sauce with porcini

за 100 g | 350 ₺

Сырный соус

Fonduta di formaggio

Chees sause

за 100 g | 350 ₺

ГАРНИРЫ

Contorni
Garnish

Овощи на пару Verdure al vapore Steamed vegetables	150 g 450 ₺
Овощи, обжаренные на гриле Verdure alla griglia Grilled vegetables	200 g 450 ₺
Рис с нежными овощами Riso bianco alle verdure Rice with delicate vegetables	150 g 350 ₺
Картофельное пюре Purea di patate Mashed potatoes	150 g 250 ₺
Картофель фри Patate fritte French fries	150 g 250 ₺
Шпинат Spinaci Spinach	120 g 450 ₺
Спаржа Asparagi scottati Asparagus	60 g 650 ₺
Обжаренный бэби картофель с зеленью Patate novelle prezzemolate Fried baby potatoes with greens	150 g 350 ₺

ПИЦЦА

Pizza
Pizza

Пицца Мортаделла с руколой и песто из руколы с фисташками <i>Pizza alla mortadella e pesto di rucola e pistacchi</i> <i>Pizza Mortadella with arugula and arugula pesto with pistachios</i>	410 g 1100 ₺ <i>New!</i>
«Маргарита» <i>La pizza della regina "Margherita"</i> <i>Pizza "The queen Margaret"</i>	300 g 750 ₺
С морепродуктами <i>La pizza dell'amico pescatore</i> <i>Pizza with seafood</i>	450 g 2350 ₺
С тунцом и луком <i>La pizza con tonno e cipolla</i> <i>Pizza with tuna and onion</i>	400 g 950 ₺
«Алла Дьявола» <i>La pizza "Diavola"</i> <i>Pizza "Diabola"</i>	330 g 900 ₺
«Четыре сыра» <i>La pizza "Quattro formaggi"</i> <i>Pizza "Four cheese"</i>	320 g 850 ₺
С ветчиной и грибами <i>La pizza prosciutto e funghi</i> <i>Pizza with ham and mushrooms</i>	400 g 1050 ₺

Дополнительные ингредиенты для пиццы (за 100 г):
моцарелла 150 ₺ / тунец 200 ₺ / прошутто котно 200 ₺
шампиньоны 150 ₺ / жаренные белые грибы 500 ₺
лук 50 ₺ / куриное филе 250 ₺ / помидоры 150 ₺ / салями 500 ₺

ПИЦЦА

Pizza
Pizza

«Прощутто котто»

La pizza con prosciutto cotto

Pizza with ham

360 g | 900 ₺

С салями «Фелино»

La pizza al salame dolce

Pizza with salame "Felino"

330 g | 850 ₺

С пармской ветчиной и руколой

La pizza al crudo e rucola

Pizza parm ham and rucola

400 g | 1300 ₺

Дополнительные ингредиенты для пиццы (за 100 г):
моцарелла 150 ₺ / тунец 200 ₺ / прощутто котто 200 ₺
шампиньоны 150 ₺ / жаренные белые грибы 500 ₺
лук 50 ₺ / куриное филе 250 ₺ / помидоры 150 ₺ / салями 500 ₺

ФОКАЧЧА

Focacce
Focaccia

Фокачча с сыром «Пармезан» 200 g | 350 ₺
Focaccia alla parmigiano
Focaccia with parmigiano

Фокачча с соусом «Песто» 180 g | 350 ₺
Focaccia al pesto
Focaccia with pesto

Фокачча с черными трюфелями 180 g | 1500 ₺
Focaccia tartufata
Focaccia with black truffles

Фокачча с белыми грибами 200 g | 750 ₺
Focaccia ai porcini
Focaccia with mushrooms

Фокачча с чесноком 180 g | 300 ₺
Focaccia all'aglio
Focaccia with garlic

Фокачча 170 g | 250 ₺
Focaccia
Focaccia

ДЕСЕРТЫ

I dolci
Desserts

Торт «Римская ночь» Torta "notte romana" Cake "Rome night"	90 g 400 ₺	
Панна-котта с ягодным соусом Panna cotta con salsa ai frutti di bosco Panna cotta with berry sauce	100 g 50 g 350 ₺	
Тирамису. Настоящий. Правильный. Классический. Tiramisù. Vero. Originale. Classico. Tiramisu. True. Original. Classic.	190 g 500 ₺	<i>Classic</i>
Мамин любимый цветок Il fiore preferito della mamma Mother's favorite flower	100 g 300 ₺	
Торт «3 шоколада» с апельсиново-ванильным соусом Torta dei 3 cioccolati salsa di arancia vanigliata Classic cheesecake with berry sauce, ice cream and pistachios	120 g 25 g 550 ₺	
Чизкейк манго-маракуйя Cheesecake con mango e maracuja Cheesecake mango-passion fruit	150 g 550 ₺	
Кекс морковный Morbido alle carote con estratto di agrumi Carrot cake with orange sauce	135 g 450 ₺	
Рулет фисташковый Arrotolato di cremoso al pistacchio Pistachio roll	110 g 450 ₺	<i>New!</i>
Пирог персик Мельба Tortino ricordando la pesca Melba Peach Melba pie	150 g 450 ₺	<i>New!</i>
Чизкейк розмарин Cheesecake al rosmarino Rosemary Cheesecake	140 g 40 g 400 ₺	<i>New!</i>

ДЕСЕРТЫ

I dolci
Desserts

Мороженое
Gelato / Ice cream

Шоколадное 100 g | 300 ₺
Cioccolato
Chocolate

Фисташковое 100 g | 450 ₺
Pistacchio
Pisrachio

Ванильное 100 g | 300 ₺
Vaniglia
Vanilla

Лавандовое 100 g | 250 ₺
Vaniglia
Vanilla

Спекулос 100 g | 250 ₺
Speculoos
Speculoos

Сорбе на выбор
Sorbetto / Sorbet

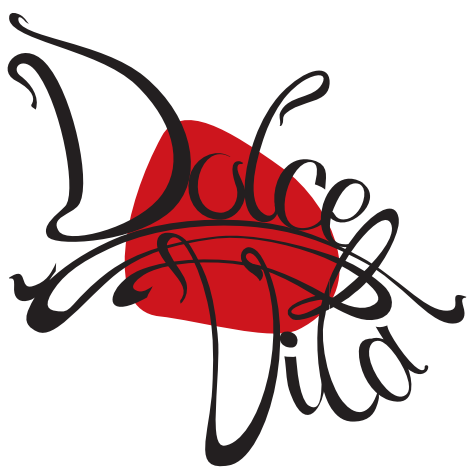
Манго-маракуйя | Лимон | Красная смородина – имбирь 50 g | 250 ₺
Frutto della passione | Limone | Ribes rosso e zenzero
Mango, passion fruit | Lemon | Red currant-ginger

КЕТО-ДЕСЕРТЫ

Dessert chetogenici
Keto Desserts

Чизкейк с ягодами 110 g | 30 g | 750 ₺
Cheesecake ai frutti di bosco
Cheesecake with berries

Миндальное печенье 15 g | 80 ₺
Biscotti alle mandorle
Almond cookie



Шеф-повар – Соверина Витторио
Технолог – Щербакова Екатерина Владимировна