



# Dolce Vita

Ristorante • Pinseria • Bar

## Der Chef empfiehlt aktuelle Spezialitäten

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Vellutata di Asparagi</b><br>Hausgemachte Spargelcrèmesuppe   | Fr. 9.50  |
| <b>Nüsslisalat mit Spargel</b>   | Fr. 15.50 |
| <b>Risotto agli Asparagi e Zafferano</b><br>Risotto mit Spargel und Safran   | Fr. 26.50 |
| <b>Tagliatelle Aglio Olio con Gamberi, Asparagi e Pacchino</b><br>Nudeln an Olivenöl mit Knoblauch, Crevetten,<br>Spargel und Cherry Tomaten | Fr. 26.50 |
| <b>Ravioli Asparagi/Mandorle con Burro e Salvia</b><br>Ravioli gefüllt mit Spargel/Mandeln an Salbei-Butter                                  | Fr. 24.50 |
| <b>Rinds-Entrecôte (Black Angus, UY) an</b><br>Spargel-Hollondaise mit Risotto   | Fr. 45.-- |
| <b>Pinsa « Forestiera »</b><br>Pinsa mit Spargeln, Speck und Gorgonzola  | Fr. 25.50 |
| <b>Pinsa « Asparagi e Salmone »</b><br>Pinsa mit Spargeln und geräuchertem Lachs   | Fr. 25.50 |
| <b>Tiramisù al Pistacchio</b><br>Hausgemachtes Pistazien-Tiramisù  | Fr. 12.50 |

| <b>Unsere Weinempfehlung</b>                     | <b>1dl</b> | <b>7.5dl</b> |
|--|------------|--------------|
| <b>Hauswein Primitivo "Notte Rossa", Apulien</b> | Fr. 6.50   | Fr. 45.--    |
| <b>Villa Antinori, Toskana</b>                   | Fr. 7.--   | Fr. 49.--    |
| <b>Cannonau Riserva "Viniola", Sardinien</b>     | Fr. 7.--   | Fr. 49.--    |
| <b>Ripasso Valpolicella, Veneto</b>              | Fr. 7.50   | Fr. 55.--    |

***Buon Appetito !***

Preise inkl. 8.1% MWST