

Antipasti

Pate de higadillos de codorniz "Dolce Vita"	\$ 65
Tártara de salmón: Salmón fresco finamente picado, aderezado con aceite de oliva, cebolla y tomate	\$100
Carpaccio del día:	\$100
Ensalada de pulpo con pepino, aceite de oliva y orégano	\$115
Carpaccio de res: "Romano" o "de la Casa"	\$110
Berenjenas a la parmigiana, gratinadas con queso	\$ 85
Mozzarella empanizada y frita, sobre salsa de tomate	\$ 80
Calamari fritto	\$ 85
Camarones y champiñones salteados con ajo	\$120
Provolone a la plancha con prosciutto y champiñones	\$120

Zuppe

Excepcional sopa de mariscos estilo mediterraneo "Dolce Vita"	\$125
Bisque de langosta	\$ 70
Minestrone a la Piemontesa: La tradicional sopa de verduras frescas con pesto	\$ 65

Insalata Francesca: Berros, pimientos dulces, queso de cabra y champiñones marinados	\$ 80
Ensalada Caprese: Tomate y mozzarella fresca con albahaca	\$ 80
Espinacas frescas con tocino dorado, queso gorgonzola y piñones con aderezo de honey mustard	\$ 85
Ensalada Caesar	\$ 80
Ensalada mixta de la casa: Combinación de lechugas, pimientos, tomates, champiñones y chícharos Con su elección de: Vinagreta de la casa, ranch o honey mustard	\$ 80
Gamberetti in insalata "Dolce Vita" Camarones sobre apio, cebolla y cilantro finamente picados, Aderezados con mayonesa al curry	\$150

Pizza

Pizza Margherita, la tradicional	\$100
Pizza con pepperoni	\$115
Pizza Napoletana: Salchicha Italiana ahumada y pimientos morrones asados	\$115
Gamberetti: Camarones al pesto, cebolla morada y mozzarella	\$140
Pizza del mare Camarones, calamares, mejillones y callo de almeja	\$150
Pizza Leonardo da Vinci: Salsa de tomate fresco y mozzarella cubierta de arrúgula y tomates uva marinados en una vinagreta de balsámico	\$115

Insalate

Tutta Pasta

Capellini con salsa de tomate fresco y albahaca	\$120
Pennette primavera: Pasta corta con una combinación de verduras frescas, salteadas en aceite de oliva y tomate fresco	\$130
Canelloni rellenos de queso ricotta y verduras, gratinados	\$130
Ravioli de queso ricotta y espinacas en salsa de tomate fresco	\$130
Linguine con pulpa de cangrejo y tomate fresco al vino blanco	\$180
Tagliolini verde con camarones en salsa al vino blanco	\$220
Triangoli de pasta nera al salmone: Ravioli negro de mousse de salmón, salsa de vino blanco y callo de almeja	\$175
Vitella Chef Amílcar: Emincé (trocitos) de ternera con morillas a la crema sobre taglioline	\$240
Fettuccine a la bolognesa	\$135
Fettuccine a la crema, estilo Alfredo	\$135
Fettuccine a la crema con pollo, estilo Alfredo	\$170
Spaghetti amatriciana: Con salchicha Italiana y tomate fresco	\$135
Spaghetti a la carbonara	\$135
Tripasta Dolce Vita: Canelloni de queso ricotta, Lasagna de chorizo y Pennette a la napolitana	\$205
Lasagna 'Viva México': Con chorizo, champiñones y Jalapeños	\$135
Linguine de chipotle aglio-olio ligeramente picante	\$120
Fettuccini de harinas integral y centeno con brócoli	\$130

Pesce E Frutti Di Mare

Filete de pescado fresco al cilantro	\$175
Filete de salmón fresco en salsa de eneldo	\$180
Boquinete 'Dolce Vita': Filete de boquinete relleno de champiñones y camarones, horneado en hojaldre, servido con salsa de langosta	\$225
Scampi a la Napolitana sobre spaghetti: Camarones salteados, servidos sobre capellini en salsa a las finas hierbas y un poco de salsa de tomate	\$225
Camarones a la parrilla o al mojo de ajo	\$240
Steak de calamar con camarones: Calamar suave, ligeramente empanizado, con camarones picados, en salsa de langosta, limón y alcaparras	\$225

Carni

Pechuga de pollo orgánico a la parmigiana	\$180
Scaloppini de ternera al marsala ó al limón ó gratinado a la parmigiana	\$195
Rib eye a la pizaiola:	\$260
Filete mignon a la pimienta negra	\$280
Ossobuco de cerdo a la milanese Jarrete de cerdo horneado servido con risotto al azafrán	\$190
Chuleta de cerdo a la piemontese: Ligeramente empanizada, sobre salsa de tomate fresco y una juliana de pepinillo, cebolla y tomate fresco	\$220