



ресторан

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

Deliccatezze da Gourmet
Gourmet Delicacies

Устрицы Assortimento di ostriche vive Oysters	1 шт. 450 ₺ • 6 шт. 2500 ₺ • 12 шт. 4800 ₺
Краб камчатский Cranchio gigante in insalata Giant king crab	1000 g 7000 ₺
Тартар из тунца Tartara di tonno Tuna fish tartar	160 g 1100 ₺
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, 800–1000г. Branzino al sale 800–1000g Seabass in salt 800–1000g	за 100 g 500 ₺
Тартар из говядины Tartara di manzo Beef tartar	200 g 1500 ₺

КЛАССИЧЕСКИЕ ЗАКУСКИ

Antipasti classici
Classic appetizer

Салат из запеченной свеклы
с томатами и сыром страчателла

Insalata di barbabietola, pomodori e straciatella

Salad of roasted beets with tomatoes and cheese straciatella

280 g | 570 ₺

New!

Теплый салат из морепродуктов

Insalata tiepida di pesce

Insalatina tiepida di mare

240 g | 2000 ₺

Салат Ниццарда со свежим тунцом

Insalata Nizzarda col tonno fresco

Nizzarda salad with fresh tuna

240 g | 960 ₺

Вителло тоннато

Vitello tonnato

Sliced veal with tuna sauce

150 g | 850 ₺

Салат Капрезе с моцареллой
из коровьего молока

Insalata caprese con mozzarella vaccina

Caprese with cow's milk mozzarella

280 g | 750 ₺

Свежая Буррата

Burrata classica

Fresh Burrata

350 g | 1150 ₺

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Antipasti freddi
Cold appetizers and assortments

Салат из мяса краба с авокадо 230 g | 2400 ₺
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
Beef mixed with leaves of salad

Салат из руколы и королевских креветок,
томатов черри и сыра Пармезан 190 g | 1250 ₺
Insalata di gamberoni, rucola, Parmigiano
Fresh rucola, king prawn, cherry tomatoes and Parmesan cheese salad

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 из маринованной семги с морковным муссом 230 g | 900 ₺
Salade de saumon mariné à la mousse de carottes
Salad of pickled salmon with carrot mousse

Салат с осьминогом и бэйби картофелем 230/20 g | 1750 ₺
Insalata di piovra e patatine baby
Octopus and baby potatoes salad

Салат из авокадо на гриле с сыром 205 g | 650 ₺ *New!*
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 1300 ₺
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 and rucola "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 porcini parmigiano e tartufo nero</i> Beef carpaccio with porcini and black truffle	125 g 1000 ₺
Итальянские мясные деликатесы: Пармская ветчина, шейка Коппа, Брезола, салями Милано, Лардо, Шпек <i>Rosa di affettati</i> Italian delicious meat platter	170 g 1250 ₺
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 1800 ₺
Композиция из итальянских сыров <i>Formaggio assortiti</i> Italian cheese platter	200/40 g 1250 ₺
Карпаччо из морского гребешка со свежим шпинатом <i>Carpaccino fresco di cappesante</i> Scallop carpaccio with fresh spinach	140 g 1050 ₺ <i>New!</i>
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 a-la Parmigiano

180/50 g | 560 ₺

Морской гребешок,
запеченный под сливочным соусом «Морни»

Preziosa conchigliola di S. Giacomo gratinata

Deep-sea scallop baked in a cream sauce

200 g | 1400 ₺

Запеченные улитки в ракушках по-бургундски

Lumache in guscio al profumi di Borgogna

Baked snails "a la Bourgogne"

12 шт. | 1100 ₺

СУПЫ

Zuppe
Soups

Томатный суп из морепродуктов Zuppa di frutti di mare al pomodoro Tomato seafood soup	400 g 1750 ₺
Суп-крем из тыквы Crema di zucca Cream of pumpkin soup	250 g 400 ₺
Луковый суп Zuppa di cipolle classica Onion soup	450 g 650 ₺
Тосканский суп с ягненком и овощами Stracotto d'agnello nel suo brodo Lamb and vegetable tuscan soup	280 g 850 ₺
Суп-крем из белых грибов с трюфелем Crema di funghi e tartufo Cream of mushroom & truffle soup	300 g 950 ₺
Куриный бульон с трюфелями и шпинатом Brodo di pollo al tartufo e spinaci Chicken broth with truffles and spinach	250 g 550 ₺
Суп овощной Zuppa di verdure fresche Vegetable soup	250 g 250 ₺

КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Primi piatti classici
Classic first course

- | | |
|---|-------------------------------|
| Спагетти с морепродуктами, подаются в горшочке
Spaghetti al cartoccio di frutti di mare
Seafood spaghetti served in a pot | 450 g 1800 ₺ <i>Classic</i> |
| Тальятелле зеленые под соусом из копченой семги
Tagliatelle verdi al salmone affumicato
Spinach tagliatelle in a cream and smoked salmon sauce | 250 g 900 ₺ <i>Classic</i> |
| 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 890 ₺ |
| 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 650 ₺ |
| Ризотто с белыми грибами
Risotto ai porcini trifolati
Porcini risotto | 290 g 990 ₺ |
| Классическая лазанья
Lasagne classiche
Classic lasagne | 330 g 850 ₺ <i>Classic</i> |

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 | 990 ₺
Ravioli d'agnello nella sua salsa
Lamb ravioli in a meat sauce

Равиоли с уткой и утиным демиглас 200 g | 850 ₺ *New!*
Ravioli del Plin all'anatra
Duck and duck demi-glace ravioli

Домашние тальятелле с креветками и сыром страчателла 310 g | 950 ₺
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 290 g | 2990 ₺
Halibut con crema di pesto e bruschetta di verdure
Black cod fillet with pesto-puree and vegetable bruschetta

Осьминог обжаренный с мини картофелем 270 g | 2600 ₺
и листьями салата
Polipo fritto con patate mini e foglie di lattuga
Fried octopus with mini potatoes and lettuce leaves

Палтус с хрустящей корочкой 310 g | 1500 ₺
и картофельным пюре с луком порей
Halibut croccante e purè di patate con porro
Crisp Halibut and mashed potatoes with leek

Филе сибаса на пару с обжаренными овощами 250 g | 900 ₺
Filetto di branzino al vapore con verdure arrostate
Steamed sea bass fillet with roasted vegetables

Филе сибаса с цветной капустой и соусом Нуазет 320 g | 1050 ₺ *New!*
Filetto di branzino, cavolfione salsa Noisette
Sea bass fillet with cauliflower and Noisette sauce

Треска с морковным пюре и бобовыми эдам 330 g | 2900 ₺ *New!*
Merluzzo sul lettino di crema di carote
Cod with carrot puree and bean edam

Обжаренный калкан с грибным соусом 240 g | 2650 ₺
Rombo tropicale e salsina di funghi
Fried kalkan with mushroom sause

МЯСНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Secondi piatti di carne
Second course "Meat"

- | | | |
|--|----------------|-------------|
| Филе из говядины а-ля Россини
(историческая рецептура)
Filetto di manzo "Angus" alla Rossini. Ricetta storica
"Angus" beef fillet "Rossini", historical receipt | 340 g 2550 ₺ | |
| Каре ягненка с пастернаком и королевскими вешенками
Costolette d'agnello, pastinaca e funghi orecchiate
Rack of lamb with parsnips and Royal oyster mushrooms | 300 g 1900 ₺ | <i>New!</i> |
| Филе утки с соусом из апельсина с корицей
Filetto d'anatra con salsa all'arancia e cannella
Duck fillet with orange and cinnamon sauce | 240 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 950 ₺ | <i>New!</i> |
| Филе говядины
со сливочным жульеном из трех видов грибов
Filetto di manzo con crema di julienne da specie di funghi territy
Beef fillet with cream julienne from territy species of mushrooms | 350 g 2550 ₺ | |
| Говяжьи щечки с картофельным пюре
Guancette di vitello stufate e purea di patate
Beef cheeks with mashed potatoes | 390 g 1100 ₺ | <i>New!</i> |

МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

Pesce dalla griglia
Grilled seafood

Три размера креветок:	2/4	с головой и панцирем	за 100 g 950 ₺
Gamberi	4/8	с головой и панцирем	за 100 g 950 ₺
3 size prawns	8/12	очищенные	за 100 g 950 ₺

Осьминог 100 g | 1750 ₺
Piovra
Octopus

Морской гребешок 100 g | 1000 ₺
Cappesante fresche grigliate
Deep-sea scallop

Гигантский морской гребешок 100 g | 1200 ₺ *New!*
Cappasanta gigante grigliata
Giant scallop

Филе семги 200 g | 1200 ₺
Darna di salmone alla griglia
Salmon fillet

Бранзино на гриле 100 g | 370 ₺
Branzino alla griglia
Branzino grill

МОРЕПРОДУКТЫ НА ГРИЛЕ

Pesce dalla griglia
Grilled seafood

Дорадо на гриле

Orata alla griglia

Dorado grill

100 g | 370 ₺

Стейк из чилийского бранзино

Branzino selvaggio alla griglia

Chilean seabass steak

100 g | 1600 ₺

Филе тунца

Filettino di tonno

Tuna fillet

100 g | 1100 ₺

Фаланги краба

Granchio

Crab

100 g | 2400 ₺

Черная треска

Black cod grigliato

Black cod

100 g | 1900 ₺

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 | 1800 ₺

СОУСЫ

Salse
Sauces

Мясной соус

Sugo di carne

Meat sause

за 100 g | 250 ₺

Соус перечный с коньяком

Salsa al congnac

Pepper sauce with cognac

за 100 g | 220 ₺

Сливочный соус с белыми грибами

Crema ai porcini

Cream sauce with porcini

за 100 g | 250 ₺

Томатный острый соус

Salsa piccante al pomodoro

Tomato hot sause

за 100 g | 200 ₺

Сырный соус

Fonduta di formaggio

Chees sause

за 100 g | 400 ₺

ГАРНИРЫ

Contorni
Garnish

Овощи на пару <i>Verdure al vapore</i> Steamed vegetables	150 g 450 ₺
Овощи, обжаренные на гриле <i>Verdure alla griglia</i> Grilled vegetables	200 g 450 ₺
Рис с нежными овощами <i>Riso bianco alle verdure</i> Rice with delicate vegetables	150 g 300 ₺
Картофельное пюре <i>Purea di patate</i> Mashed potatoes	150 g 250 ₺
Картофель фри <i>Patate fritte</i> French fries	150 g 250 ₺
Шпинат со сливками и кедровыми орехами <i>Spinaci con panna e pinoli</i> Spinach with cream and pine nuts	120 g 400 ₺
Спаржа <i>Asparagi scottati</i> Asparagus	60 g 550 ₺
Обжаренный бэби картофель с зеленью <i>Patate novelle prezzemolate</i> Fried baby potatoes with greens	150 g 250 ₺

ПИЦЦА

Pizza
Pizza

«Маргарита» 300 g | 650 ₺
La pizza della regina “Margherita”
Pizza “The queen Margaret”

С морепродуктами 450 g | 1650 ₺
La pizza dell'amico pescatore
Pizza with seafood

С тунцом и луком 400 g | 890 ₺
La pizza con tonno e cipolla
Pizza with tuna and onion

«Алла Дьявола» 330 g | 850 ₺
La pizza “Diavola”
Pizza “Diabola”

«Четыре сыра» 320 g | 890 ₺
La pizza “Quattro formaggi”
Pizza “Four cheese”

С ветчиной и грибами 400 g | 950 ₺
La pizza prosciutto e funghi
Pizza with ham and mushrooms

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

ПИЦЦА

Pizza
Pizza

«Прожутто котто»
La pizza con prosciutto cotto
Pizza with ham

360 g | 750 ₺

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 | 1240 ₺

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

ФОКАЧЧА

Focacce
Focaccia

Фокачча с сыром «Пармезан»

Focaccia alla parmigiano

Focaccia with parmigiano

200 g | 300 ₺

Фокачча с соусом «Песто»

Focaccia al pesto

Focaccia with pesto

180 g | 320 ₺

Фокачча с черными трюфелями

Focaccia tartufata

Focaccia with black truffles

180 g | 1050 ₺

Фокачча с белыми грибами

Focaccia ai porcini

Focaccia with mushrooms

200 g | 680 ₺

Фокачча с чесноком

Focaccia all'aglio

Focaccia with garlic

180 g | 250 ₺

Фокачча

Focaccia

Focaccia

170 g | 250 ₺

ДЕСЕРТЫ

I dolci
Desserts

Торт «Римская ночь» Torta "notte romana" Cake "Rome night"	90 g 450 ₺	
Пасьон с соусом манго и свежими ягодами Dessert frutto della passione Passion	90 g 15 g 30 g 450 ₺	
Панна-котта с фруктовым соусом Panna cotta con salsa di frutta Panna cotta with fruit sauce	100 g 50 g 400 ₺	
Тирамису. Настоящий. Правильный. Классический. Tiramisù. Vero. Originale. Classico. Tiramisu. True. Original. Classic.	190 g 550 ₺	<i>Classic</i>
Мамин любимый цветок Il fiore preferito della mamma Mother's favorite flower	100 g 350 ₺	
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 580 ₺	
Чизкейк манго-маракуйя Cheesecake con mango e maracuja Cheesecake mango-passion fruit	150 g 500 ₺	
Капри с ванильным соусом Torta capri e crema alla vaniglia Capri with vanilla sauce	80 g 130 g 550 ₺	<i>New!</i>
Кекс морковный Morbido alle carote con estratto di agrumi Carrot cake with orange sauce	135 g 450 ₺	<i>New!</i>
Торт «Римский день» Torta "giornata romana" al profumo di caffè Cake "Rome Day" like a light coffee sauce	90 g 380 ₺	<i>New!</i>

ДЕСЕРТЫ

I dolci
Desserts

Мороженое
Gelato / Ice cream

Шоколадное

Cioccolato
Chocolate

100 g | 400 ₺

Ягодное

Frutti di bosco
Fresh berry

100 g | 500 ₺

Фисташковое

Pistacchio
Pisrachio

100 g | 400 ₺

Ванильное

Vaniglia
Vanilla

100 g | 400 ₺

Спекулос

Speculoos
Speculoos

100 g | 250 ₺ *New!*

Сорбе

Sorbetto / Sorbet

Манго-маракуя

Frutto della passione
Mango, passion fruit

50 g | 250 ₺

Лимон

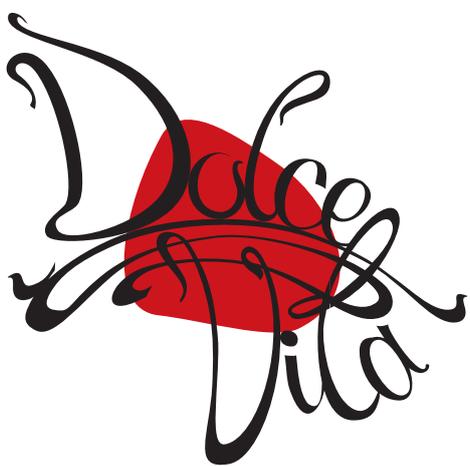
Limone
Lemon

50 g | 200 ₺

Красная смородина-имбирь

Ribes rosso e zenzero
Red currant-ginger

50 g | 250 ₺



Шеф-повар – Соверина Витторио
Технолог – Щербакова Екатерина Владимировна