



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 1 шт | 400 ₺ • 6 шт | 2000 ₺ • 12 шт | 3600 ₺
Assortimento di ostriche vive
Oysters

Краб камчатский 1000 g | 6800 ₺
Cranchio gigante in insalata
Giant king crab

Тартар из тунца 160 g | 1050 ₺
Tartara di tonno
Tuna fish tartar

Фуа-гра с инжиром и ягодами 175 g | 1800 ₺
Fois gras con fichi e frutti rossi
Foie gras with figs and berries

Пате из тунца или печени с гигантскими оливками 200 g | 470 ₺
Patè di tonno o fegato con olive giganti
Tuna or liver pate with giant olives

Сибас в соли, 800–1000г. за 100 g | 450 ₺ *New!*
Branzino al sale 800–1000g
Seabass in salt 800–1000g

Тартар из говядины 200 g | 1500 ₺
Tartara di manzo
Beef tartar

КЛАССИЧЕСКИЕ ЗАКУСКИ

Antipasti classici
Classic appetizer

Салат из осьминога и сельдерея 220 g | 1600 ₺
Insalata di piovra e sedano
Octopus and celery salad

Теплый салат из морепродуктов 240 g | 2000 ₺
Insalata tiepida di pesce
Insalatina tiepida di mare

Салат Ниццарда со свежим тунцом 240 g | 960 ₺
Insalata Nizzarda col tonno fresco
Nizzarda salad with fresh tuna

Вителло тоннато 150 g | 800 ₺
Vitello tonnato
Sliced veal with tuna sauce

Салат Капрезе с моцареллой из коровьего молока 280 g | 750 ₺
Insalata caprese con mozzarella vaccina
Caprese with cow's milk mozzarella

Свежая Burrata 100 g | 370 ₺
Burrata classica
Fresh Burrata

Теплый салат с кроликом и соусом из подкопченных яблок 115 g | 450 ₺ *New!*
Tiepido di coniglio con insalatina profumata alle mele
Warm salad with rabbit and smoked apple sause

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Antipasti freddi
Cold appetizers and assortments

Салат из мяса краба с авокадо 230 g | 2350 ₺
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 | 1220 ₺
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 | 780 ₺
Salade de saumon mariné à la mousse de carottes
Salad of pickled salmon with carrot mousse

КАРПАЧЧО И АССОРТИ

Carpacci e misticanze Carpaccio

Карпаччо из осьминога с обжаренными цукини 145 g | 1260 ₺
Carpaccio di piovra e zucchini
Octopus carpaccio with grilled zucchini

Карпаччо из свежего тунца 110 g | 1200 ₺
с икрой “Боттарга” и соусом “Песто”
Carpaccio di tonno fresco con bottarga e pesto di rucola
Fresh tuna carpaccio and rucola “Pesto”

Карпаччо из семги “Sale bilanciato” 120 g | 960 ₺
Carpaccio di salmone all’aneto ed i suoi profumi
Marinated salmon carpaccio

Карпаччо из говядины с белыми грибами, 125 g | 1000 ₺
сыром Пармезан и черным трюфелем
Carpaccio di manzo con porcini parmigiano e tartufo nero
Beef carpaccio with porcini and black truffle

Итальянские мясные деликатесы: Пармская ветчина, 175 g | 1250 ₺
шейка Коппа, Брезаола, салями Милано, Лардо, Шпек
Rosa di affettati
Italian delicious meat platter

Ассорти копченых рыб 215 g | 2100 ₺
(семга, тунец, чилийский сибас и мэгр)
Antipasto assortito di pesce (salmone, tonno, branzino selvaggio e merluzzo)
Assorted smoked fish (salmon, tuna, chilean seabass and mehr)

Композиция из классических итальянских сыров: 250 g | 1250 ₺
Горгонзола, Пекорино, Тревизо, Дрим Блю, Мантова,
копченый Скаморца, джем, орехи
Formaggio assortiti con composizione di noci e marmellate
Italian cheese platter with nuts and jam

Овощное ассорти 280 g | 480 ₺
Crudite’ di verdure assortite
Fresh vegetable platter

Карпаччо из дикого сибаса на подушке из зеленых листьев 100 g | 700 ₺ *New!*
Carpaccio di Branzino selvaggio e misticanze verdi
Wild seabass carpaccio with green leaves

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Antipasti caldi
Hot appetizers

Баклажаны Пармиджано 180/50 g | 560 ₺
Melanzane alla parmigiana
Aubergine a-la Parmigiano

Обжаренный гребешок с опятами 160 g | 1200 ₺
Coquilles Saint-Jacques sautées au miel
Fried scallop with honey agarics

Морской гребешок, 200 g | 1400 ₺
обжаренный с фуа-гра и кремом из свёклы
Cappesante e fois gras
Deep-sea scallop with fois gras and beetroot cream

Морской гребешок, 200 g | 1400 ₺
запеченный под сливочным соусом “Морни”
Preziosa conchighiglia di S. Giacomo gratinata
Deep-sea scallop baked in a cream sauce

Запеченные улитки в ракушках по-бургундски 12 шт | 1070 ₺
Lumache in guscio al profumi di Borgogna
Baked snails “a la Bourgogne”

Салат с креветками и кремом из белой фасоли 210 g | 700 ₺ *New!*
Insalata di gamberi “Principessa sul pisello” su crema di fagioli
Salad with shrimps and white bean cream

СУПЫ

Zuppe
Soups

Томатный суп из морепродуктов Zuppa di frutti di mare al pomodoro Tomato seafood soup	400 g 1180 ₺
Суп-крем из тыквы Crema di zucca Cream of pumpkin soup	250 g 380 ₺
Луковый суп Zuppa di cipolle classica Onion soup	450 g 630 ₺
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 880 ₺
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 350 ₺
Суп-крем из брокколи и цветной капусты с обжаренными креветками Crema di broccoli e cavolfiore con gamberetti fritti Cream of broccoli and cauliflower with fried shrimp	260 g 580 ₺

КЛАССИЧЕСКИЕ ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Primi piatti classici
Classic first course

Спагетти с морепродуктами, подаются в горшочке <i>Spaghetti al cartoccio di frutti di mare</i> Seafood spaghetti served in a pot	450 g 1520 ₺ <i>Classic</i>
Тальятелле зеленые под соусом из копченой семги <i>Tagliatelle verdi al salmone affumicato</i> Spinach tagliatelle in a cream and smoked salmon sauce	250 g 900 ₺ <i>Classic</i>
Тальятелле под соусом Болоньезе <i>Tagliatelle alla Bolognese</i> Tagliatelle with Bolognese sauce	300 g 750 ₺
Домашние тальятелле с соусом из белых грибов <i>Tagliatelle caserecce con salsa ai funghi porcini</i> Home-made tagliatelle with porcini sauce	290 g 890 ₺
Спагетти с томатным соусом и базиликом Классические, как предпочитает мой папа <i>Spaghetti pomodoro e basilico come vuole Papà</i> Spaghetti in a tomato and basil sauce, just like my father likes	300 g 650 ₺
Ризотто с белыми грибами <i>Risotto ai porcini trifolati</i> Porcini risotto	290 g 990 ₺
Классическая лазанья <i>Lasagne classiche</i> Classic lasagne	330 g 950 ₺

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Primi piatti
First course

- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Тальятелле с мидиями в собственном соку
Tagliatelle aux moules dans son jus
Casarecce with prawn and porcini sauce | 300 g 800 ₺ | |
| Конкильоне с крабовым мясом и луком-порей
Conchiglioni ai granchio e porri
Conchiglioni with crab meat and leek | 250 g 1750 ₺ | |
| Равиоли “Карнавал” из свежих морепродуктов
Ravioli di carnevale ai frutti di mare
Fresh seafood “Carnevale” ravioli | 300 g 1470 ₺ | |
| Равиоли с белыми грибами и фондю из Пармезана
Ravioli ai porcini con fonduta di Parmigiano
Porcini ravioli with Parmigiano fondue | 240 g 990 ₺ | |
| Равиоли из ягненка в мясном соусе
Ravioli d’agnello nella sua salsa
Lamb ravioli in a meat sauce | 350 g 990 ₺ | |
| Ризотто со шпинатом, кедровыми орешками
и сыром маскарпоне
Risottino spinaci e pinoli mantecato al mascarpone
Risotto with spinach, pine nuts and mascarpone | 320 g 550 ₺ | |
| Ризотто с запеченной тыквой и креветками
Risotto alla zucca e gamberi
Risotto with baked pumpkin and shrimps | 350 g 950 ₺ | <i>New!</i> |
| Фарфалле с креветками и копчёными сливками
Farfalle ai gamberi e profumo fumè
Farfalle with shrimps and smoked cream | 350 g 950 ₺ | <i>New!</i> |
| Домашние чёрные спагетти с мини-каракатицей
Trenette nere alle sepioline
Homemade black spaghetti with mini-cuttlefish | 280 g 990 ₺ | <i>New!</i> |

РЫБНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Secondi piatti di pesce
Second course "Seafood"

Бранзино, запеченная с морепродуктами Branzino ripieno di delizie di mare Sea bass baked with seafood	500 g 2050 ₺
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 2830 ₺
Чилийский сибас на пару с конфи из овощей Branzino cileno con confit di verdure Steamed chilean seabass with vegetable confit	320 g 2950 ₺
Осьминог обжаренный с мини картофелем и листьями салата Polipo fritto con patate mini e foglie di lattuga Fried octopus with mini potatoes and lettuce leaves	270 g 2600 ₺
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 1500 ₺
Филе сибаса на пару с обжаренными овощами Filetto di branzino al vapore con verdure arrostate Steamed sea bass fillet with roasted vegetables	250 g 900 ₺

РЫБНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Secondi piatti di pesce
Second course "Seafood"

- 
- | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Филе судака с соусом из белого вина и тапенадом
Luccioperca al vino bianco e topinade di olive
Pike perch fillet with white wine sauce and topinate | 190 g 1050 ₺ | <i>New!</i> |
| Палтус в тесте фило с овощным соусом
Filetto di Halibut pasta filo e crema di verdure
Halibut in filo dough with vegetable sauce | 260 g 950 ₺ | <i>New!</i> |
| Запеченная форель с сезонными овощами
Filetto fi trota al forno e verdure di stagione
Baked trout with seasonal vegetables | 270 g 1200 ₺ | <i>New!</i> |
| Обжаренный калкан с грибным соусом
Rombo tropicale e salsina di funghi
Fried kalkan with mushroom sause | 240 g 1700 ₺ | <i>New!</i> |

МЯСНЫЕ ВТОРЫЕ БЛЮДА

Secondi piatti di carne
Second course "Meat"

Филе из говядины "Ангус" а-ля Россини
(историческая рецептура) 340 g | 2520 ₺

Filetto di manzo «Angus» alla Rossini. Ricetta storica
«Angus» beef fillet «Rossini», historical receipt

Каре ягненка с травами под мясным соусом 270 g | 1750 ₺

Costolette d'agnello scottato alle erbe in salsa di carne
Lamb rack with herbs in a meat sauce

Филе утки с соусом из апельсина с корицей 240 g | 1200 ₺

Filetto d'anatra con salsa all'arancia e cannella
Duck fillet with orange and cinnamon sauce

Обжаренное филе говядины с соусом Тоннато 290 g | 1450 ₺ *New!*

Filetto di manzo con salsa tonnata
Roasted beef fillet with tonnata sause

Филе говядины 350 g | 2520 ₺

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 terryty species of mushrooms

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	чищенные	за 100 g 950 ₺
Осьминог			100 g 1300 ₺
Piovra			
Octopus			
Морской гребешок			100 g 1000 ₺
Cappesante fresche grigliate			
Deep-sea scallop			
Филе семги			200 g 1100 ₺
Darna di salmone alla griglia			
Salmon fillet			
Бранзино в фольге или жареная			100 g 370 ₺
Branzino al cartoccio grigliato			
Alla griglia Sea bass in a foil			
Дорадо в фольге или жареная			100 g 370 ₺
Orata al cartoccio grigliata			
Del "Mediterraneo" grigliata Dorado in a foil			
Стейк из чилийского бранзино			100 g 1500 ₺
Branzino selvaggio alla griglia			
Chilean seabass steak			
Филе тунца			100 g 900 ₺
Filettino di tonno			
Tuna fillet			
Фаланги краба			100 g 2350 ₺
Granchio			
Crab			
Черная треска			100 g 1830 ₺
Black cod grigliato			
Black cod			

МЯСО НА ГРИЛЕ

Carne dalla griglia
Grilled meat

Стейк из говядины “Ангус” Steik di “Angus” “Angus” steak	за 100 g 790 ₺
Филе говядины Filetto di manzo Beef fillet	за 100 g 830 ₺
Каре ягненка Le costolette d’agnello alla griglia Lamb rack	220/50 g 1300 ₺
Стейк из ноги ягненка на гриле Trancio di agnello alla griglia Grilled lamb leg steak	за 100 g 350 ₺

СОУСЫ

Salse
Sauces

Мясной соус Sugo di carne Meat sause	за 100 g 250 ₺	<i>New!</i>
Соус перечный с коньяком Salsa al cognac Pepper sauce with cognac	за 100 g 220 ₺	<i>New!</i>
Сливочный соус с белыми грибами Crema ai porcini Cream sauce with porcini	за 100 g 250 ₺	<i>New!</i>
Томатный острый соус Salsa piccante al pomodoro Tomato hot sause	за 100 g 200 ₺	<i>New!</i>
Сырный соус Fonduta di formaggio Chees sause	за 100 g 400 ₺	<i>New!</i>

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 | 300 ₺

Картофельное пюре
Purea di patate
Mashed potatoes

150 g | 250 ₺

Картофель запеченный
Patate al forno
Baked potatoes

150 g | 250 ₺

Картофель фри
Patate fritte
French fries

150 g | 250 ₺

Шпинат
Spinaci in foglie
Spinach

150 g | 400 ₺

Спаржа
Asparagi scottati
Asparagus

60 g | 400 ₺

Обжаренный бэби картофель с зеленью
Patate novelle prezzemolate
Fried baby potatoes with greens

150 g | 250 ₺ *New!*

ПИЦЦА

Pizza
Pizza

“Маргарита” La pizza della regina “Margherita” Pizza “The queen Margaret”	300 g 650 ₺
С морепродуктами La pizza dell’amico pescatore Pizza with seafood	450 g 1420 ₺
С тунцом и луком La pizza con tonno e cipolla Pizza with tuna and onion	400 g 890 ₺
“Алла Дьявола” La pizza “Diavola” Pizza “Diabola”	330 g 850 ₺
“Четыре сыра” La pizza “Quattro fromaggi” Pizza “Four cheese”	320 g 890 ₺
С ветчиной и грибами La pizza prosciutto e funghi Pizza with ham and mushrooms	400 g 950 ₺

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

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 ₺
Римская пицца Маргарита Pinsa alla romana margherita Roman pizza “Margarita”	340 g 650 ₺ <i>New!</i>
Римская пицца Четыре сыра Pinsa alla romana 4 formaggi Roman pizza “Four cheese”	360 g 890 ₺ <i>New!</i>
Римская пицца с морперодуктами Pinsa alla romana ai frutti di mare Roman pizza with seafood	400 g 1420 ₺ <i>New!</i>

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

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” 90 g | 450 ₺
Torta “notte romana”
Cake “Rome night”

Пасьон с соусом манго и свежими ягодами 90 g | 15 g | 30 g | 450 ₺
Dessert frutto della passione
Passion

Паннакотта с фруктовым сиропом 100 g | 400 ₺
Pannakotta con sciroppo di frutta
Pannakotta with fruit syrup

Тирамису. Настоящий. Правильный. Классический. 190 g | 550 ₺
Tiramisù. vero. originale. classico.
Tiramisu. True. Original. Classic.

Мамин любимый цветок 100 g | 350 ₺
Il fiore preferito della mamma
Mother's favorite flower

Торт “3 шоколада” с апельсиново-ванильным соусом 120 g | 25 g | 580 ₺
Torta dei 3 cioccolati salsa di arancia vanigliata
Classic cheesecake with berry sauce, ice cream and pistachios

Тарт ягодный с вишневой прослойкой 100 g | 500 ₺ *New!*
Crostata di frutti di bosco e cioccolato bianco
Berry tart with cherry layer

Мраморный semifreddo 50 g | 350 ₺ *New!*
Semifreddo marmoreo
Marble semifreddo

Чизкейк классический 70 g | 20 g | 40 g | 400 ₺
с вишневым соусом и ягодным мороженым
Cheesecake crema di ciliegini e gelato ai frutti di bosco
Classic cheesecake with cherry sauce and berry ice cream

ДЕСЕРТЫ

I dolci
Desserts

Бокал с рикоттой и грушей

Crema di ricotta alla siciliana

Glass with ricotta and pear

130 g | 450 ₺ *New!*

Чизкейк манго-маракуйя

Cheesecake con mango e maracujá

Cheesecake mango-passion fruit

150 g | 350 ₺ *New!*

Мороженое
Gelato / Ice cream

Шоколадное

Cioccolato

Chocolate

50 g | 300 ₺

Ягодное

Frutti di bosco

Fresh berry

50 g | 600 ₺

Фисташковое

Pistacchio

Pisrachio

50 g | 300 ₺

Ванильное

Vaniglia

Vanilla

50 g | 300 ₺

Сорбе
Sorbetto / Sorbet

Манго-маракуйя

Frutto della passione

Mango, passion fruit

50 g | 150 ₺

Лимон

Limone

Lemon

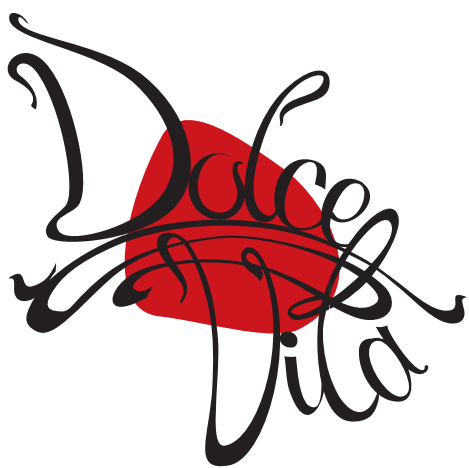
50 g | 150 ₺

Красная смородина-имбирь

Ribes rosso e zenzero

Red currant-ginger

50 g | 150 ₺ *New!*



Шеф-повар – Соверина Витторио
Технолог – Щербакова Екатерина Владимировна