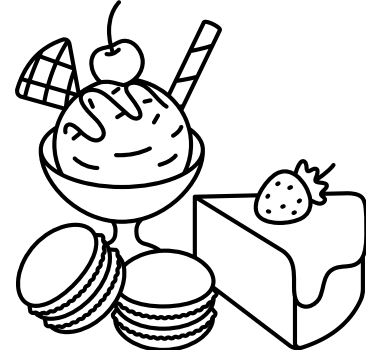


Dolce Vita Leuven

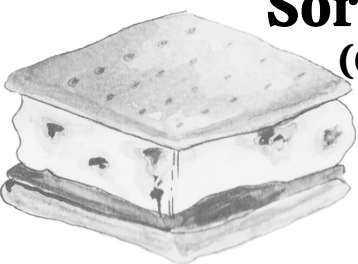
Ristorante - Pizzeria



DOLCI



Cannolo siciliano	€9
Tartufo	€9
Turtufo Al Limoncello	€11
Tiramisu	€8
Profiterol	€8
Dama bianca	€8
Zabaglione	€11
Banana Split	€9
Mus-cioko	€8
Copa huis	€10
Copa fragole con fragole fresche	€10
Copa Brasil	€9
Copa vaniglia	€8
Copa pistakkio	€10
Panna cotta	€9
Sorbet	€9
(Citroen / Aardbei / Mango)	



BEVANDE

Aperitivo e digestivo

Aperitief van het huis	10
Aperol Spritz	9
Campari spritz	11
Limoncello spritz	11
Crodino	6
San Bitter Rosso	6
Cynar	9
Jack Daniels	10
Campari	9
Cognac	10
Mar tell	10
Kirr Royal	9
Negroni	10
Gin	9
Gin Mare	14
J&B	9
Chivas	10
Bacardi	9
Vodka	9
Amaro del Capo	10
Averna - Amaro	9
Siciliano Martini Bianco	8
Martini Rosso	8
Bisquit	10
N.S.C	10
Vecchia Romagna	10
Grappa	9
Limoncello	9
Sambucca	9
Amaretto Disaronno	9
Porto Bianco	8
Porto Rosso	8
Rosso Antico	9
Punt e Mes	9

Birra

Primus	3
White Mysty	4,5
Tongerlo	4,9
Blonde	4,9
Tongerlo Brown	4,9
Duvel	4,9
La Chouffe	5
Ommegang	5
Mysty Kriek	6
Karmeliet	5
Westmalle	6
Tripel Chimay	6
Bleu Omer	7
Rochefort	7

Prosecco

Prosecco DOC	35
Glas	8
Maschio dei Cavalieri - Veneto	
Champagne La Cuvée	75
Laurent-Perrier	

Bibita Fredda

Aranciata	3
Sinaasappel	3
Apple Kersen	3,5
Looza Ace	3,5
Pepsi Cola	3
Pepsi Max	3
Limonata	3
Ice Tea	3
Agrume Tonic	4
Schweppes Tonic	4

Bibita Calda

Koffie	3
Espresso	3
Cappuccino	3,8
Irish coffee	9
Roze thee	3,5
Muntthee	3,5
Decafeïne	3
Dubbele espresso	3,5
Macchiato koffie	3,5
Thee natuur	3,5
Groene thee	3,5
Kamillethee	3,5
Ginger Tea	3,5

Acqua

Plate water	3
Bruise water	3
Acqua Panna 0.5 lt	5
Acqua Panna 1 lt	8
San Pellegrino 0.5 lt	5
San Pellegrino 1 lt	8



VINI

Vino Bianco

Trebbiano d'Abruzzo Glas Aunieri - Abruzzo	24 5
Grillo Glas Deze Siciliaanse witte wijn heeft de eigenschap bestand te zijn tegen hoge temperaturen. Het is geschikt als aperitief en past perfect bij vis. Tola - Sicilia	30 6
Pinot Grigio Glas Deze frisse en fruitige wijn is gemakkelijk te drinken. Het past perfect bij uw witvlees-, groente- en visgerechten. Fabiano - Veneto	32 7
Frascati Superiore People De druiven zijn Malvasia Bianca di Candia, Trebbiano en Sauvignon. Strogele kleur. Aroma's van exotisch fruit en bloemen. Licht snoeperige stijl. Veel zon en een sappige afdronk. Lekker smakelijk stijl kortom, een vlotte drinker. Poggio Le Volpi - Lazio	35
Monferrato bianco Witte wijn van 100% sauvignon blanc, toetsen van perzik en tropisch fruit. Aangename bij visgerechten en als aperitief. Marco Bonfante - Piemonte	36
Gavi di Gavi Marco Bonfante - Piemonte	41
Greco di Tufo DOC « L'Ariella » Vinosia - Campania	40
Vermentino Bolgheri De neus is fris en intens met aroma's van bloemen en citrusvruchten. Fruitig gehemelte, goed evenwicht tussen zuurgraad en mineraliteit met een goede persistentie. Het past goed bij pasta, groenteschotels en magere vis. Podere Roseto - Marchet	42
Cerasuolo d'Abruzzo Glas Aunieri - Abruzzo	24 5
Chiaretto Bardolino Classico « Il Torcolo » Aangenaam droge rosé, goede body, fris, levendig en fruitig. Het past goed bij gerechten met saus (vooral tomatensaus) en bij de zuidse keuken. Fabiano - Veneto	32
Rosato Castello di Radda - Toscana	36
Five Roses De eerste in Italië gemaakte roséwijn, die verleidt met zijn fijne geur en tonen van rood fruit. Het past goed bij gerechten met saus en bij gegrild vlees en vis. Leone de Castris - Puglia	41

Vino Rosso

Montepulciano d'Abruzzo Glas Deze wijn is een gulle, gastronomische wijn, geschikt als aperitief maar ook bij de mediterrane keuken. Aunieri - Abruzzo	24 5
Nero d'Avola Glas Deze krachtige, rijpe en fruitige wijn met een gemiddelde zuurgraad is de populairste van de Siciliaanse rode druivensoorten en past perfect bij elk gerecht. Tola - Sicilia	30 6
Primitivo di Manduria Glas Puglia	32 7
La bella Sedara Donnafugata - Sicilia	39
Roma doc Intens rijp rood fruit, braambessen en een fijn toetje balsamico. Weelderig mondgevoel en een lange aanhoudende afdronk. Epicuro - Lazio	39
Barbera d'Asti - Stella Rossa Fruitige, soepele en volle rode wijn met een zeer delicate vanille notitie. Marco Bonfante - Piemonte	39
Zinfandel Masseria Trajone - Puglia	39
Chianti classico - Gallo nero I Sodi - Toscana	39
Susumaniello Krachtig met een fris mondgevoel en een zeer lange, aanhoudende afdronk. Ideaal bij vlees op de grill, kruidige vleesbereidingen en medium gerijpte kazen. Masca del Taco - Puglia	42
Vino Nobile di Montepulciano Niet te verwarren met zijn naamgenoot uit Abruzzo. Klein domein met hoge kwaliteitsnormen. Lage opbrengsten en een strenge selectie. Doet zijn edele bijnaam alle eer aan. Een delicaat evenwichtspel tussen macht en verfijnde elegantie. Top! Le Berne - Toscane	46
Barolo Bekroond tot beste Barolo met tre bicchieri (3 bekers) in de Gambero Rosso! Eén van Italië's hoogste kwalificaties. Zeer beperkte oplage. Het noordelijke Monvigliera is één van de cru's waar de beste Barolo's van de streek worden gemaakt. De zanderige ondergrond geeft deze krachtpatser en vrouwelijk. Marco Bonfante - Piemonte	78
Brunello di Montalcino DCG Deze historische en legendarische wijn heeft overvloedige en complexe aroma's. De smaak is elegant, houtachtig, met een grote structuur en een lange afdronk. Het past perfect bij uw vleesgerechten. Corte dei Venti - Toscana	78



ANTIPASTI

(Voorgerechten)

Antipasto freddo

Tagliere misto{2 person}	24
<i>Mozzarella stukjes, mortadela, Parma ham, salami calabrese, Parmacoppa, gemengde kerstomaatjes, bresaola</i>	
Carpaccio Manzo	16
<i>Rundvlees met rucola, champignon en stukjes Parmezaanse kaas</i>	
Carpaccio Spada	16
<i>Carpaccio van zwaardvis met pepermengsel, extra vergine olijfolie, citroensap, charlotteajuin, rucola</i>	
Carpaccio Spada - Tonno	18
<i>Carpaccio van tonijn en zwaardvis, extra vergine olijfolie, gemengde peper, citroensap, charlotteajuin, rucola</i>	
Mozzarella di Bufala	13
<i>Buffelmozzarella Battipaglia</i>	
Vitello Tonnato	17
<i>Plakjes kalfsvlees, bedekt met tonijnfluwel</i>	
La Bruschetta Dolce vita	15
Bruschetta de mozzarella pomodori	16
Bruschetta vegetarische	18
Bruschetta al tonno	18

Antipasto caldo

Scampi Dolce Vita	19
<i>5 scampi 16/20 gebakken in currysaus met Pachinotomaatje</i>	
Scampi Aglio	17
<i>5 16/20 scamp gebakken in looksaus</i>	
Scampi Fritti	17
<i>5 16/20 scampi gepaneerd met speciale paneermeel en gebakken</i>	
Calamari Fritti	14
<i>8 Mediterrane inktvissen, gesneden, gepaneerd en gebakken</i>	
Fritto Misto	19
<i>4 stukjes inktvis uit de Middellandse Zee, 4 scampi, 1 stukje kabeljauw, 1 stukje zwaardvis, allemaal gepaneerd en gebakken</i>	
Pepata di Cozze o di vongole	15
<i>Mosselen of kokkels, in extra olijfolie vergine, gekookt in traditioneel Napolitaans tomatensaus</i>	
Zuppa del Giorno	8
<i>Verse dagsoep</i>	
Zuppa d'Astice	9
<i>Traditionele kreeftensoep</i>	
Crocchette miste	10
<i>Kreeft en kaaskroketten</i>	

Insalata

Insalata Caprese	13
<i>Mozzarella met tomaat San Marzano, extra vergine olijfolie, zout, peper, basilicum</i>	
Insalata Mista	8
Capricciosa	12
<i>kappertjes, tomaat, pepers, ham, gemengde olijven, rode ajuin, rucola</i>	
Insalata Pollo	12
<i>Kleine stukjes kip, gemengde salade, rode ajuin, rucola, parmezaanse kaas</i>	
Insalata Dolce vita	16
<i>Gemengde salade, scampi's, zalm fumé, olijven, gemengde kerstomaatjes, olijfolie, balsamico</i>	
Insalata Tonno	15
<i>Gemengde salade, tonijn, ansjovis, zwarte olijven, kappertjes, olijfolie, rode ajuin, balsamico</i>	
Insalata Greca	12
<i>Gemengde salade, geitenkaas, zwarte olijven, balsamico</i>	

PASTA

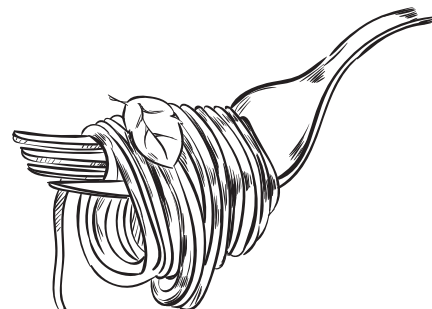
(Gerechten)

Pasta Bolognese Keuze uit spaghetti of penne

Bolognese	16
Arrabiata	15
<i>In tomatensaus, pikante look, basilicum, kerstomaatjes</i>	
Vongole	24
<i>Vongole, look, witte wijn, kerstomaatjes, peterselie, chialotte ajuin</i>	
Cozze	22
<i>Mosselen, witte wijn, chialotte, look, kerstomaatjes, peterselie</i>	
Scoglio	26
<i>Vongole, cozze, scampi, witte wijn, chialotte, look, kerstomaatjes, basilico, peterselie</i>	
Carbonara	17
<i>Spek, ei, parmezaan</i>	
Matriciana	17
<i>Spek, ajuin gestoofd met witte wijn, tomatensaus, Romeinse kaas</i>	
Spada e melanzane	22
<i>Kleine stukjes zwaardvis met aubergine gestoofd met witte wijn, look, basilicum, munt en tomatensaus</i>	
Pesto genovese	17
<i>Klassieke Genuese pesto met basilicum</i>	
Boscaiola	17
<i>Gemengde champignons, doperwten, ham, salie in saus, rosse tomatensaus</i>	
4 formaggi	17
<i>Gemengde Italiaanse kaassaus in bechamel</i>	
Norma	18
<i>Salami, aubergine in tomaten-ricottasaus</i>	
Vegetariana	17
<i>Traditionele vegetarische saus met basilicum, peterselie, in tomatensaus</i>	
Ragu di agnello	19
<i>Traditionele lamsragout</i>	
Pasta al forno	18
<i>Ragu met champignons, ham, doperwten, mozzarella, gegratineerd</i>	
Spaghetti ai frutti di mare	19

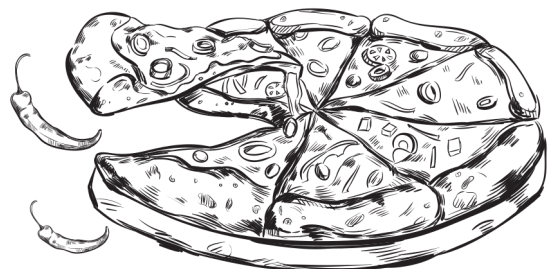
Pasta Speciale

Lasagna vegetariana	19
<i>Lasagna met verse groenten</i>	
Lasagna tradizionale	17
<i>Bolognesesaus, bechamel, ham, champignon, basilicum, ricotta</i>	
Cannelloni ricotta, spinaci	19
<i>Cannelloni, met ricotta en spinazie</i>	
Cannelloni di carne	18
<i>Cannelloni met bolognesesaus</i>	
Parmigiana di Melanzane	18
<i>Aubergine lasagna, met tomatensaus, mozzarella, parmigiano, basilico, ricotta</i>	
Pappardelle Dolce Vita	26
<i>Lam, bossenchampignon, look, gemengde kerstomaatjes, geurige basilicum, truffelolie</i>	
Pappardelle Al Prato	26
<i>Kersentomaten, room, verse tonijn, zalm, munt</i>	
Pappardelle spada melanzana	24
Ravioli burro salvia	21
Ravioli al ragu di agnello	23
Ravioli contadino	23
<i>Broccoli, champignons, porcini, kerstomaten, knoflookroom</i>	
Ravioli dolce vita	26
<i>Boschampignon, stukje kalfsvlees, knoflook, stukje knoflook, basilicum, ricotta</i>	



PIZZA

Margherita <i>Tomaat, mozzarella en oregano</i>	11,5	Affamato <i>Tomaat, mozzarella, kip, lam, gemengde kerstomaatjes, champignons, rode ajuin, look</i>	19,5
Salame <i>Tomaat, mozzarella, salami</i>	14	Hawaii <i>Tomaat, mozzarella, ham, ananas</i>	16
Prosciutto <i>Tomaat, mozzarella, ham</i>	14	Scampi <i>Tomaat, mozzarella, vijf stuks scampi en look</i>	19
Funghi <i>Tomaat, mozzarella, champignon</i>	14	Diavolo <i>Tomaat, mozzarella, salami, pikant peppers, look en pikant</i>	17
Funghi di Bosco <i>Bossenchampignon</i>	17	Tonno - Cipolla <i>Tomaat, mozzarella, tonijn, ajuin</i>	19
4 stagioni <i>Tomaat, mozzarella, champignon, artichok, ham, paprika</i>	17	Parma <i>Tomaat, mozzarella, parmaham</i>	19
Capricciosa <i>Tomaat, mozzarella, ham, champignon, olijven</i>	16	Vegetariana <i>Tomaat, mozzarella, champignon, paprika, ajuin, aubergine en courgette</i>	17
4 Formaggi <i>Tomaat, mozzarella en vier verschillende italiaanse kaas</i>	17	Tartufo <i>Tomaat, mozzarella, bossenchampignon, truffel</i>	20
Biancaneve <i>Rom, mozzarella, salami, champignon</i>	17	Pantelleria <i>Tomaat, buffelmozzarella, salami uit Calabrië, rucola, truffel</i>	20
Napoli <i>Tomaat, mozzarella, ansjovis, kappertjes, oregano</i>	17	Favignana <i>Parmaham, rucola, coppa, parmezaan, kerstomaat</i>	20
Primavera <i>Tomaat, mozzarella, champignon, paprika, ajuin</i>	16	Vulcano <i>Aubergine, bacon, ricotta, gemengde kerstomaatjes, rucola, buffelmozzarella, pikant</i>	19,5
Frutti di mare <i>Zeevruchten, tomaat, mozzarella, look</i>	17	Il Padrino <i>Tomaat, mozzarella, artichoke, ham, salami, groen asperges, ei, olijven</i>	19,5
Bufala <i>Tomaat, buffelmozzarella, Genuese pesto, basilicum</i>	17		
Toscana <i>Tomaat, mozzarella, pesto, spek, ei</i>	17		
Pollo <i>Tomaat, mozzarella, kip, rode ajuin, look</i>	17		
Greca <i>Tomaat, mozzarella, lam, bossenchampignons, tartufoolie, gemengde kerstomaatjes, look, pikant, Tropeajuin</i>	19		
Puglia <i>Tomaat, mozzarella, lam, kip, gemengde kerstomaatjes, ajuin, look, rucola</i>	19,5		
Mastroianni <i>Tomaat, mozzarella, spinazie, spek, ricotta, gemengde kerstomaatjes, look</i>	19,5		
Dolce Vita <i>Tomaat, mozzarella, mosselen, kokkels, gamba's, gemengde kerstomaatjes, look, basilicum</i>	22		
Salmone <i>Tomaat, mozzarella, prei, gerookte zalm, rucola</i>	19		
Casereccia <i>Tomaat, buffelmozzarella, mortadella, parmaham, salami, tartufoolie, ricotta</i>	19		



HOOFDGERECHTEN

Scaloppina

Milanese

Di vitello, panato e fritto

21

Piccata Lombarda

Kalfsvlees gepasseerd in bloem, gebakken met ajuin, champignons, gerookt in witte wijn, en citroensaus

23

Saltimbocca a la romana

Kalfsvlees, gewokt met parmaschijfjes, salie, gestoofd met witte wijn en Marsala

24

Pizzaiola

Gepaneerd kalfsvlees, gekookt in tomatensaus met look, kappertjes en oregano

23

Mamma mia

Gepaneerd kalfsvlees in ajuin, peper en lokale chili, pikant

23

Special Tony

Gepaneerd kalfsvlees in tomatensaus met ham, en mozzarella gegratineerd in de oven

24

Spiedino alla siciliana

Kalfsrolletjes gevuld met een traditioneel Siciliaans recept. Met geraspte brood, prosciutto, rozijnen, pijnboompitten, daarna gepaneerd en gebakken

26

Carne

Ossobuco

Ossobuco gebakken in oven, gezouten saus volgens traditionele Genuese methode

25

Filet natuur

32

Filet grill

32

Entrecote grill

28

Entrecote natuur

28

Costata di agnello grill

26

Gegrilde lamskotelet

26

Grigliata mista

Mix grill

28

Tagliata di manzo

Gesneden, gemengd met olijfolie, balsamico en gedecoreerd met rucola en kerstomaatjes

30

Filet puur

Gesneden, gemengd met olijfolie, balsamico en gedecoreerd met rucola

34

Pesce

Sogliola grill

Gegrilde zeetong

35

Sogliola alla mugnaia

Zeetong gepasseerd in bloem gebakken in olijfolie en boter

36

Sogliola Dolce Vita

Zeetong gekookt in een saus met kerstomaatjes, basilicum, olijfolie en look

37

Spada grill

27

Salmone grill

27

Spada o salmone alla trapanese

Plakjes gekookt in look, basilicum, munt, en kerstomaatjes, gerookt in witte wijn

32

Spigola livornese

Zeebaars in tomatensaus, look, oregano, kappertjes en zwarte olijven

25

Spigola limone

Zeebaars, gepasseerd in bloem, met witte wijn en citroensausje

25

Scampi Diavola 8 stukken

26

Scampi Crema Aglo 8 stukken

26

Scampi Dolce Vita. 8 stukken

30

Al onze gerechten worden vergezeld van pasta en salade.
