

Bistronomie Italienne



Pour inviter les saveurs d'Italie dans votre assiette, notre chef a soigneusement sélectionné une gamme de produits authentiques de charcuteries, fromages, pâtes fraîches, huiles et produits régionaux pour vous offrir le meilleur. Avec sa créativité il essaiera de vous faire voyager avec le respect des traditions des recettes simples.

Vous pourrez vous installer dès 9h le matin pour un café italien, un cappuccino, un latte... en terrasse avec votre journal, déguster un de nos Spritz apéritif ou profiter de nos banquettes confortables pour vous régaler en famille ou entre amis autour d'une planche de charcuteries fines et fromages italiens, et aussi apprécier une de nos spécialités pâtes ou risotto... durant un déjeuner ou diner.

« La cuisine italienne est un vaste domaine d'exploration riche en saveurs et diversités que nous essayons de mêler à nos richesses normandes »

Nous vous attendons avec impatience et plaisir pour un petit voyage gustatif.

L'équipe de la Dolce Vita.

*Quand le raffinement italien
rencontre le terroir normand*

NOS ENTRÉES, TAPAS OU ANTIPASTI *(seul, à partager ou à emporter)*

Tempuras de légumes <i>(fleurs de courgettes, oignons)</i>	9.50€
Fritto misto : <i>pépites d'encornet ail et persil et beignets de crevettes, sauce aioli</i>	10€
Crevettes habillées en spaghettis de pomme de terre	9.50€
Les frites mozzarella , <i>sauce tomate</i>	8.50€
Burrata des pouilles <i>(100gr)</i> , <i>pesto et crème de balsamique et sa focaccia</i>	10€
Vitello tonnato : <i>veau rôti en carpaccio, sauce vitello (thon, câpres, anchois, mayonnaise et parmesan copeaux)</i>	13€
Stracciatella <i>(juste le crémeux de la burrata), crème de balsamique et ses grissinis</i>	8€
Céviche de thon à l'italienne <i>(pesto, oignons rouges, huile d'olive au basilic, citron)</i>	14€
Planche de charcuteries fines italiennes et fromages	2pers 16€ / 4pers 30€

NOS PÂTES FRAÎCHES ET RISOTTOS

(nos pâtes peuvent être demandées pennes sans gluten)

Spaghettis verde <i>(pâtes fraîches, pesto, parmesan, basilic frais, pignons de pain)</i>	14€
Spaghettis bolognaises	16€
Taglierinis carbonara authentiques <i>(pâtes fraîches, pecorino, jaune d'œuf, pancetta, poivre, mais pas de crème !!!)</i>	17€
Taglierinis alle vongole <i>(pâtes fraîches aux palourdes avec sa sauce au vin blanc, tomates cerises)</i>	23€
Rigatonis au poulet, sauce crème gorgonzola	17€
Rigatonis au jambon di parma <i>crème de champignons et truffe</i>	18€
Risotto végétarien <i>du moment</i>	18€
Risotto de la mer <i>selon l'arrivage</i>	26€

Sur tous vos plats si vous souhaitez : <i>*Suppl buratta des pouilles(100gr)</i> :	+6€
<i>*Suppl poêlée de légumes du soleil</i>	+5€
<i>*Suppl salade</i>	+4€
<i>*Suppl frites fraîches</i>	+5€

NOS PLATS

Camembert di bufala <i>(300gr) rôti au four (miel et thym) et sa charcuterie italienne, salade. À partager... ou pas !...</i>	32€
Carpaccio de bœuf au pesto , <i>balsamique et copeaux de parmesan, salade et frites fraîches</i>	20.50€
Tartare de bœuf à l'italienne <i>et frites fraîches (jaune d'œuf, pesto, parmesan, câpres fines, tomates confites)</i>	21€
Burger italien au bœuf <i>(roquette, tomates séchées, burrata, pancetta frites), frites fraîches</i>	21€
L'osso bucco et ses spaghettis	23€
Belle entrecôte <i>(300gr env.) sauce gorgonzola, rigatonis</i>	29€
Tataki de thon <i>et son risotto</i>	25€
Pavé de cabillaud rôti <i>au pesto et sa poêlée de légumes du soleil</i>	25€
Gambas flambées <i>au cognac et son risotto crémeux</i>	35€

NOS MOULES, FRITES *(selon la belle période)*

Moules marinières <i>et ses frites fraîches</i>	16.90€
Moules à la crème <i>et ses frites fraîches</i>	17.90€
Moules au gorgonzola <i>et ses frites fraîches</i>	18.90€
Moules à la carbonara <i>(crème, oignons, guanciale ou pancetta) et ses frites fraîches</i>	19.90€

NOS SALADES

Salade César (salade romaine, croûtons, pancetta frite, tomates, parmesan, poulet, sauce César)	16.50€
Salade Pasta penne sans gluten, tomates cerise, mozza billes, cœurs d'artichauts marinés, tomates séchées des pouilles, oignons rouges, huile d'olive, sel, poivre et basilic)	17.50€

NOS FROMAGES ET DESSERTS

Burrata des pouilles (100gr)	6€
Trilogie de fromages italiens (pecorino, caciottella au piment, caciottella à la truffe d'été)	10€
Panna cotta au coulis de fruits rouges	8€
Tarte au citron revisitée	9.50€
Crème brûlée à la vanille /ou à la pistache	8.50€
Café ou thé gourmand (cannoli siciliani au citron, mini panacotta, truffe au chocolat du chef)	9.90€
Notre tiramisu classico de la Dolce Vita	9€

NOS GLACES ET COUPES GLACÉES

(vanille, café, chocolat, pistache, stracciatella, nougat, nutty, fraise, framboise, citron de sicile, pomme, cerise griotte)

1 boule	3.50€	
2 boules	6.50€	
3 boules	8.50€	
*suppl crème fouettée / ou chocolat chaud		1€
L'affogato	6.50€	
La dame blanche (3 boules vanille, chocolat chaud, crème fouettée)	10€	
Café ou chocolat liégeois : (3 boules chocolat ou café , chocolat chaud ou café, crème fouettée)	10€	
La coupe « Kinder bueno » (1b. vanille, 1b. nuty, coulis noisette, kinder bueno, crème fouettée)	10€	
La coupe « tour de pise » (1b. pistache, 1b. nougat, 1b. vanille, chocolat chaud et éclats de pistache, crème fouettée)	10€	
La coupe limoncello (2 boules sorbet citron de sicile et limoncello)	10€	
La coupe normande (2 boules sorbet pomme et calvados)	10€	
La coupe colonel (2 boules sorbet citron et vodka)	10€	
La coupe nonna (1 b. vanille, 1 b. cerise griotte, cerises amarena, liqueur de cerise, crème fouettée)	11€	

MENU BAMBINO (- 10 ANS) 13.50€

Spaghettis bolognaise (pâtes fraîches)
Ou
Nuggets de poulet et ses frites fraîches

1 boule de glace au choix

Dans un souci de qualité et fraîcheur, certains produits peuvent être en rupture, nous vous remercions de votre compréhension.
L'eau potable servie en carafe est gratuite / Nos viandes sont d'origine France ou UE / La liste des allergènes est à disposition sur demande.

Notre carte des vins français et italiens

Verre (12.5cl) 50cl Bouteille (75cl)

NOS BULLES

Prosecco DOC extra dry	6€	-	26€
Champagne Sadi malot AOP« les 2 cépages »	11€	-	59€
Lambrusco rouge Bio	5.50€	-	24€

NOS VINS BLANCS

Chardonnay de sicile Bio	5.50€	19€	24€
Chardonnay IGP de loire	5.50€	19€	24€
Uby 24 Gascogne moelleux IGP Bio	6.50€	23€	26€
Pinot grigio delle venezie	6.50€	23€	26€
Musita de Sicile Bio	7.50€	29€	32€
Macon de bourgogne AOP	-	-	35€
Pouilly fumé AOP	8€	32€	37€
Pecorino Abruzzo DOC	-	-	35€
Lacryma Chriti vesuvio blanco DOP	-	-	36€
Chablis AOP	9€	36€	45€

NOS VINS ROSÉS

Gris rosé IGP d'Oc	4.80€	17€	22€
Pinot grigio delle venezie	5.50€	19€	24€
Côte de provence AOP « la Maura »	6€	22€	27€
Terre di Marca des pouilles	-	-	32€

NOS VINS ROUGES

Nero d'avola delle sicile BIO	5.50€	19€	24€
St Nicolas de Bourgueil AOP	6.50€	22€	26€
St Amour AOP	-	-	28€
Musita delle sicile	7.50€	30€	32€
Primitivo des pouilles	-	-	32€
Chianti classico DOCG	-	-	36€
Bourgogne Hautes côtes de nuits AOP	-	-	39€
Beaume de Venise AOP Bio	-	-	39€
Bordeaux St Emilion grand cru AOP	9€	36€	45€
L'Amaranto de Toscane	-	-	47€

NOS BOISSONS SOFTS

Eau minérale plate	(1l) 6€ / (50cl) 4.50€
Eau minérale gazeuse	(1l) 6.50€ / (50cl) 5€
Sirop à l'eau (grenadine, fraise, menthe, citron de sicile, pêche)	2.80€
Limonade	4€
Diabolo	5€
Limonade italienne (citron, mandarine verte ou orange sanguine) (27.5cl)	5€
Fruits pressés (orange ou citron)	6€
Jus de fruits (orange, pomme, ananas, tomate)	4.60€
Coca, coca zéro, Perrier (33cl)	4.80€
Fanta, fuztea, schweppes, schweppes agrumes (25cl)	4.80€
Bière sans alcool La Goudale 0% (25cl)	5€

NOS COCKTAILS

SPRITZ Apérol (25cl)	10€
SPRITZ Campari (25cl)	10€
SPRITZ Limoncello (25cl)	10€
SPRITZ St germain (25cl)	12€
SPRITZ Amaretto (25cl)	12€
Américano maison (martini rosso, campari, noilly prat) (8cl)	9€
Rossini (prosecco, purée de fraise) (20cl)	10€
Bellini (prosecco, purée de pêche) (20cl)	10€
Dolce vita : (framboises, citron vert, gin, schweppes agrumes) (20cl)	11€
Mojito (25cl)	9€
Mojito fraise (25cl)	10€

NOS COCKTAILS SANS ALCOOL (25cl)

Virgin mojito ou Virgin dolce vita ou Virgin spritz	7€
Cocktail de fruits	7€

NOS BIÈRES

	25cl	33cl	50cl
Bière pression CINEY	4.50€	6€	8.80€
Bière pression MORETTI	4.80€	6.50€	9€
Panaché	4.30€	5.80€	7.50€
Monaco	4.80€	6.30€	8€
Picon bière	5€	6.90€	9.50€
Suppl sirop			0.50€
Bière blanche Grimbergen	-	5.60€	-
Bière sans alcool (0%) GOUDALE	5€	-	-
Bière IPA GOUDALE	-	5.60€	-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé – interdit aux mineurs / le service net est compris

NOS APÉRITIFS CLASSIQUES

Kir vin blanc ou normand (12cl)	5€
Martini rouge ou blanc, Campari (5 cl)	6€
Coupe de prosecco (12cl)	6€
Coupe de champagne (12cl)	11€
kir royal (12cl)	12€
Pommeau (5cl), Porto rouge (5cl), Ricard (2cl)	5€

WHISKY

JB (5cl)	7€
Jack Daniel's (5cl)	9€
Aberlour (10 ans) (5cl)	11€

NOS BOISSONS CHAUDES

Café	2.50€
Déca	2.60€
Café allongé	2.60€
Noisette macchiatto	2.60€
Café crème	3.50€
Double espresso	5€
Café Latte	5€
Cappuccino	4.50€
Café Latte caramel ou noisette	5.50€
Chocolat chaud	4.50€
Café viennois	5.50€
Chocolat viennois	5.50€
Matcha latte	6€
Chaï latte	6€
Thés BIO (vert, vert menthe, Earl grey, Chaï, caramel tonka, Ceylan, Breakfast)	4€
Tisanes BIO (tilleul, verveine, verveine menthe, camomille)	4€
Irish coffee	9.50€
Café affogato	6.50€

NOS DIGESTIFS (4cl)

Calvados Daufresne vieille réserve	10€
Prestige XO	14€
Cognac	12€
Limoncello, Amaretto, Grand Marnier, Get 27, Bailey's	8€



BAR /CAFÉ OUVERT À PARTIR DE 9H

Services ouverts de 12h à 14h30
et de 18h30 à 21h30

Fermé le jeudi et vendredi

(sauf vacances scolaires fermé uniquement jeudi)

