



La Dolce Vista

RESTAURANT - BOUTIQUE

PRAIANO

Antipasti

JUST TO START

Degustazione "La Dolce Vista" ⁷ Selezione di mare: alici marinate, salmone affumicato, pesce spada stagionato, zucca in agrodolce <i>"La Dolce Vista" Tasting Selection</i> <i>Seafood selection: marinated anchovies, smoked salmon, cured swordfish and sweet-and-sour pumpkin</i>	€ 36,00
Polpo arrostito su nuvola di patate ⁹ Polpo scottato e adagiato su crema di patate montate <i>Grilled Octopus on Potato Cloud: lightly seared octopus served on smooth whipped potato</i>	€ 30,00
Capesante gratinate al forno ^{1,9} Con croccante panure profumata agli agrumi <i>Oven-Baked Scallops: with crispy citrus-scented breadcrumb crust</i>	€ 18,00
Gamberi in tempura leggera ^{1,8} Frittura giapponese con salsa agrumata <i>Light Tempura Prawns: Japanese-style fried prawns with citrus sauce</i>	€ 26,00
Tagliere della Condivisione ² Selezione di salumi e formaggi artigianali <i>A chopping board to share: selection of artisanal cured meats and cheeses</i>	€ 35,00
Bianco Mediterraneo ^{2, 15} Mozzarella di bufala DOP, pesto di basilico fresco e pomodori confit <i>The Mediterranean White: Buffalo mozzarella DOP with fresh pesto and confit tomatoes</i>	€ 18,00
Parmigiana di Melanzane Tradizionale ^{2, 3, 15} Con cuore filante e basilico fresco <i>Traditional Eggplant Parmigiana: with melted mozzarella and fresh basil</i>	€ 16,00
Insalata di mare ^{8,9} Polpo, calamari, gamberi e frutti di mare, vinaigrette al limone e prezzemolo <i>Seafood Salad: octopus, calamari, prawns and shellfish, lemon vinaigrette and fresh parsley</i>	€ 30,00

Primi Piatti

FIRST COURSES

Risotto "Perle del Mare" 8,9 Gamberetti, cozze, vongole e calamari su base mantecata <i>"Pearls from the Sea" Risotto: creamy risotto with shrimp, mussels, clams and calamari</i>	€ 25,00
Linguine agli Scampi 1,8 Scampi freschi e bisque profumata <i>Linguine with Scampi: fresh scampi served with aromatic bisque</i>	€ 25,00
Spaghetti alla Chitarra alle Vongole 1,9 Con crumble di tarallo e prezzemolo fresco <i>Chitarra Spaghetti with Clams: finished with crunchy tarallo crumble and parsley</i>	€ 22,00
Trofie in Cialda di Parmigiano 1,2 Speck croccante, melanzane, formaggi e pomodorini <i>Trofie in Parmesan Wafer: crispy speck, eggplant, mixed cheeses and cherry tomatoes</i>	€ 20,00
Ravioli alla Caprese 1,2, 15 Ripieni di formaggi delicati, con pomodoro fresco e basilico <i>"Caprese-Style" Ravioli: filled with fresh cheese and marjoram, served with tomato sauce</i>	€ 18,00
Gnocchi Tricolore 1,2, 15 Pomodorini, emmental e pesto genovese <i>Tricolor Gnocchi: cherry tomatoes, Emmental cheese and Genovese pesto</i>	€ 18,00
Pennette "Giallo Romano" 1,2, 3 Guanciale croccante, crema allo zabaione di uova e pecorino, pepe nero <i>"Giallo Romano" Penne: guanciale, creamy egg yolk and Pecorino sauce, black pepper</i>	€ 20,00

Secondi di Mare & Terra

MAIN COURSES - SEA & LAND

Filetto di Pesce locale al Profumo d'Estate ^{1,7} Con emulsione di erbe mediterranee <i>Summer perfume Local Fish Fillet: with Mediterranean herb emulsion</i>	€ 26,00
Grigliata di Mare La Dolce Vista ^{7,8,9} Gambero, trancio di pesce spada, calamaro, filetto di pesce e seppia <i>"La Dolce Vista" Mixed Seafood Grill: grilled prawn, swordfish steak, calamari and cuttlefish</i>	€ 36,00
Frittura del Pescatore ^{1,2,7} Gamberi, calamari e baccalà in pastella croccante <i>Fisherman's Fried Seafood: crispy fried prawns, calamari and cod</i>	€ 26,00
Filetto di Manzo al Pepe Misto ^{1,2,13} Con riduzione aromatica <i>Mixed Pepper Steak Fillet: served with brandy reduction</i>	€ 35,00
Tagliata di Manzo ² Rucola fresca, petali di Parmigiano e pomodorini confit <i>Sliced Beef Steak: with rocket, Parmesan shavings and confit cherry tomatoes</i>	€ 30,00
Pollo al Limone e Capperi ¹ Cottura delicata e profumo agrumato <i>Chicken with Lemon and Capers: slow-cooked with aromatic sauce</i>	€ 22,00
Entrecôte alla Griglia Servita con patate dorate <i>Grilled Entrecôte: served with roasted potatoes</i>	€ 30,00

Contorni

SIDE DISHES

Verdure di stagione alla griglia ¹⁵ <i>Grilled seasonal vegetables</i>	€ 12,00
Insalata mista con gamberetti ⁸ <i>Mixed salad with prawns</i>	€ 15,00
Crudit� di verdure fresche ¹⁵ <i>Crunchy crudités (carrots, fennel, zucchini and cucumber)</i>	€ 10,00
Caesar Salad classica ^{1,2,3} <i>Classic Caesar Salad</i>	€ 18,00
Chips di patate con fonduta al tartufo ^{2,15} <i>Potato chips with truffle cheese fondue</i>	€ 12,00

Dessert

DESSERT

Tiramisù fatto in casa ^{1,2,3} <i>Homemade Tiramisu</i>	€ 9,00
Delizia al limone ^{1,2,3} <i>Lemon Delight</i>	€ 9,00
Gelato artigianale <i>Artisan Ice Cream</i>	€ 10,00
Ricotta e pere ^{1,2} <i>Ricotta and Pear Cake</i>	€ 9,00
Sorbetto al limone ^{2,3,5} <i>Lemon Sorbet</i>	€ 10,00
Sbriciolata con ricotta, amarene e mandorle ^{1,2,3} <i>Ricotta Crumble with Amarena Cherries and Almonds</i>	€ 9,00

ALLERGENI | ALLERGENS

 1 Glutine Gluten	 2 Crostacei Crustaceans	 3 Uova Eggs	 4 Pesce Fish	 5 Arachidi Peanuts	 6 Soia Soya	 7 Latte Milk
 8 Frutta a guscio Nuts	 9 Sedano Celery	 10 Senape Mustard	 11 Sesamo Sesame	 12 Anidride solforosa Sulfur dioxide	 13 Lupini Lupins	 14 Molluschi Molluscs

Lista dei vini

WINE LIST

Spumanti & Champagne • BUBBLES

Franciacorta Rosé	<i>Berlucchi</i>	€ 60,00
Franciacorta Extra Brut	<i>Berlucchi</i>	€ 70,00
Brut Royal Champagne	<i>Pommery</i>	€ 85,00
Veuve Clicquot Champagne		€ 90,00
Zonin Prosecco DOC		€ 50,00
Conte di Campiano Brut		€ 35,00
Moët & Chandon Champagne		€ 110,00
Ca' del Bosco Spumante		€ 110,00

Bianchi • WHITE WINES

Falanghina IGP	CAMPANIA	<i>San Salvatore</i>	€ 36,00
Costa d'Amalfi	CAMPANIA	<i>Ettore Sammarco</i>	€ 40,00
Selva delle Monache	CAMPANIA	<i>Ettore Sammarco</i>	€ 50,00
Costa d'Amalfi	CAMPANIA	<i>Vigna Grotta Piana</i>	€ 80,00
Brusara	CAMPANIA	<i>Ettore Sammarco</i>	€ 65,00
Trentenare IGP	CAMPANIA - PAESTUM	<i>San Salvatore</i>	€ 45,00
Altaica	LAZIO	<i>Palazzo Prossedi</i>	€ 50,00
Biancolella	CAMPANIA - ISCHIA	<i>Casa d'Ambra</i>	€ 40,00
Elea IGP Greco	CAMPANIA - PAESTUM	<i>San Salvatore</i>	€ 60,00

Rosé • ROSÉ WINES

Vetere IGP	CAMPANIA	<i>San Salvatore</i>	€ 45,00
Cerasuolo	ABRUZZO	<i>Villa Diana</i>	€ 30,00
Lacrimarosa	CAMPANIA	<i>Mastroberardino</i>	€ 45,00
Selva delle Monache	CAMPANIA	<i>Ettore Sammarco</i>	€ 45,00

Rossi • RED WINES

Selva delle Monache	COSTA D'AMALFI	<i>Ettore Sammarco</i>	€ 50,00
Selva delle Monache riserva	COSTA D'AMALFI	<i>Ettore Sammarco</i>	€ 65,00
Taurasi Riserva	CAMPANIA	<i>D'Antiche Terre</i>	€ 60,00
Pietre di Tramonti riserva	COSTA D'AMALFI	<i>Ettore Sammarco</i>	€ 80,00
Costa d'Amalfi	RAVELLO	<i>Ettore Sammarco</i>	€ 50,00
Colle della Corte	LAZIO	<i>Palazzo Prossedi</i>	€ 40,00
Nera della Corte	LAZIO	<i>Palazzo Prossedi</i>	€ 50,00
Sterparo	LAZIO	<i>Palazzo Prossedi</i>	€ 65,00

Bar

Caffetteria • COFFEE-BAR

Espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 5,00
Caffelatte	€ 5,00
Cioccolata calda	€ 6,00
Thè	€ 4,00
Caffè americano	€ 5,00

Bibite analcoliche • SOFT DRINKS

Acqua minerale	€ 4,00
Bibite gassate	€ 8,00
Succo di frutta	€ 6,00
Spremuta d'arancia	€ 8,00
Spremuta di limone	€ 8,00

Birre • BEERS

Birra 0,66 cl	€ 12,00
Birra 0,33 cl	€ 8,00
Birra Special Edition	€ 12,00

Vini al bicchiere • WINE BY THE GLASS

Vino bianco	€ 10,00
Vino rosso	€ 10,00
Vino rosé	€ 10,00

Dolci e Granite • DESSERTS & GRANITA

Delizia al limone <i>Lemon delice</i>	€ 9,00
Tiramisù	€ 9,00
Granita al limone <i>Lemon granita</i>	€ 8,00
Selezione di cornetti <i>Croissant selection</i>	€ 12,00
Croissant	€ 3,00
Omelette semplice <i>Omelette</i>	€ 12,00
Omelette farcita <i>Stuffed omelette</i>	€ 15,00
Colazione al buffet (entro le ore 10.00) <i>Breakfast buffet (before 10:00 a.m.)</i>	€ 20,00

GELATI • ICE CREAMS

Gelati artigianali <i>Handmade ice-cream: different flavors</i>	€ 10,00
--	---------

Cocktails

Alexander	€ 15,00
Cognac, crema di cacao, crema di latte, noce moscata <i>Cognac, cocoa cream, cream, nutmeg</i>	
Americano	€ 14,00
Campari, vermut rosso, soda <i>Campari, sweet vermut, soda</i>	
Amalfi Mule	€ 15,00
Vodka, succo di sfusato, ginger beer <i>Vodka, lemon juice, ginger beer</i>	
Aperol Spritz	€ 16,00
Aperol, prosecco, soda <i>Aperol, prosecco, soda</i>	
Bellini	€ 14,00
Purea di pesca, prosecco <i>Peach, prosecco</i>	
Bloody Mary	€ 15,00
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, salsa worcester, tabasco <i>Vodka, tomato juice, lemon juice, worcestershire sauce, tabasco sauce</i>	
Cuba Libre	€ 14,00
Rum chiaro, coca cola, succo di lime <i>Rum, coke, lime juice</i>	
Daiquiri	€ 14,00
Rum chiaro, succo di limone, sciroppo di zucchero <i>Rum, lemon juice, sugar syrup</i>	

<p>Dry Martini Gin, vermut secco <i>Gin, dry vermouth</i></p>	€ 14,00
<p>Dolce Vista Gin, limoncello , menta, acqua tonica, blue curaçao <i>Gin, limoncello, mint, tonic water, blue curaçao</i></p>	€ 16,00
<p>Gin Tonic Gin, acqua tonica <i>Gin, tonic water</i></p>	€ 14,00
<p>Hugo St. Germain prosecco, soda, sciroppo di sambuco <i>St. Germain prosecco, soda water, elderflower syrup</i></p>	€ 14,00
<p>Margarita Tequila, Cointreau, succo di lime <i>Tequila, Cointreau, lemon juice</i></p>	€ 14,00
<p>Mojito Rum chiaro, succo di lime, soda, zucchero di canna, menta <i>Rum, lime juice, soda water, cane sugar, mint</i></p>	€ 16,00
<p>Negroni Gin, Campari, vermut rosso <i>Gin, Campari, sweet vermouth</i></p>	€ 14,00
<p>Limoncello Spritz Limoncello, prosecco, soda <i>Limoncello, prosecco, soda water</i></p>	€ 18,00
<p>Espresso Martini Vodka, Liquore al caffè, sciroppo di zucchero, caffè espresso <i>Vodka, Coffee Liqueur, sugar syrup, coffee</i></p>	€ 18,00

