



# PERSPECTIVA ITALIANA

VINTAGE EDITION

---

VOL.1

# BEGUDES

Spritz Aperol	7€
Spritz Campari	7€
Spritz Cynar	7€
Spritz Limoncello	7€
Spritz Hugo	7€
Spritz Crodino	7€
Gin Tonic	10€
Vodka Tonic	10€
Gin Lemon	10€
Vodka Lemon	10€
Vermut	6€
Milano-Torino	8€
Negroni	9€
Còctel sense alcohol	8€
Cervesa Moretti 0,25lt	3,50€
Cervesa Moretti 0,5lt	5,50€
Vi italià del celler	
Refrescos	3,50€
Aigua 0,5 lt	2€
Aigua 1 lt	3€

# ENTRANTS

●	Pa calent artesanal	5€
●	Focaccia rústica aromatitzada	6€
●	Musclos a la pebre servits amb pa torrat	15€
●	Patata al forn acompanyada amb salsa d'all i pesto d'alfàbrega	9€
●	Olives a l'ascolana	9€
●	Vedella tonnata amb flor de tàperes	16€
●	Plat amb Speck de l'Alto Adige IGP	16€
●	Plat amb Pernil cru de Parma IGP	18€
●	Plat amb Mortadel la IGP de Bolonya	15€
●	Selecció de formatges italians	18€
●	Croquetó napolità amb provola	7€
●●●	Croquetó napolità farcit a la fantasia del xef	9€
●	Selecció de montanarine fregides: salsa de mandonguilles, ricotta i tarallo, mortadel la i crema de festuc	15€
●	Caprese de burrata i tomàquets cherry	15€
●	Amanida d'enciam amb nous, mel i formatge de cabra	14€
●	Carpaccio de carbassó amb formatge de cabra al forn i farigola	12€

# CUINA

●	Tagliatelle amb ragú de pop a la Luciana	18€
●	Nyoquis a la sorrentina dins del "cuzzetiello" de pa pizza	16€
●	Risotto amb bolets porcini i tòfona	18€
●	Espaguetis amb pesto a la genovesa	15€
●	Rigatoni a la carbonara	16€
●	Rigatoni a la carbonara amb tòfona	19€
●	Agnolotti de rostit al vi negre i brou de carn	20€
●	Lasanya a la napolitana amb salsa de mandonguilles	15€
●	Parmigiana d'albergínies	15€
●	Pasta variada amb mongetes i musclos	15€
●	Espaguetis a l'"Scarpariello" mantecados amb tomàquets frescos, pecorino i parmesà	15€

## PASTA GLUTEN FREE

	Espaguetis o Rigatoni sense gluten amb salsa a escollir de la carta	+2€
--	--	-----

# PIZZA CONTEMPORANEA

- **Margherita** 12€  
tomàquet, mozzarella fiordilatte i alfàbrega fresca
- **Marinara** 10€  
tomàquet, oli, crema d'all i orenga
- **Bufalina** 13€  
tomàquet i mozzarella de búfala fora de forn
- **Mortadella** 16€  
mozzarella fiordilatte, mortadella IGP de Bolonya, grills de ricotta i trossets de festuc
- **Parmigiana** 16€  
tomàquet, mozzarella fiordilatte i parmigiana d'albergínies
- **Crudo e Burrata** 17€  
mozzarella fiordilatte, pernil cru de Parma i burrata
- **Nostalgia** 18€  
mozzarella fiordilatte, speck de l'Alto Adige IGP, salsa de bolets porcini i stracciatella fresca fora de forn
- **Crocche** 16€  
provola fumat, mozzarella fiordilatte, croqueta de patata i pernil cuit
- **Picante** 15€  
tomàquet, mozzarella fiordilatte, crema de 'nduja, salami napolità i gorgonzola
- **Calzone Clàssic** 14€  
tomàquet, mozzarella i pernil cuit
- **Dolce** 15€  
crema de festuc i trossets de festuc

# POSTRES D'AUTOR

<b>Diva Embriagada</b>	<b>15€</b>
Una pera glacejada en una salsa de vi negre i aromatitzada amb canyella, anís, llimona i taronja. Servida sobre un llit de crema dolça de formatge untable i trossets de festuc. Coberta amb fulles d'or.	
<b>Cubi Clàssics</b>	<b>12€</b>
Un suau brownie de xocolata amb sal marina acompanyat d'una delicada però dolça crema de mascarpone.	
<b>Muntanyes de fruita</b>	<b>14€</b>
Una mostassa de fruita i fruita confitada sobre muntanyes de ricotta salada, tot acompanyat d'un cruixent de mantega.	
<b>Falli</b>	<b>12€</b>
Un duet de canolis de pasta fullada farcits amb crema dolça de formatge. A la punta, crema de Nutella i crema de festuc.	
<b>Encant</b>	<b>10€</b>
Tiramisú clàssic amb crema de mascarpone, savoiardi i cafè, acompanyat per la màgia de la Dolcevita.	

**THE END.**

@dolcevita\_gustoitaliano  
dolcevitagustoitaliano.com

DOLCEVITA LES CORTS  
Carrer de Déu i Mata, 52 - Barcellona  
+34 600 508 337