



# PERSPECTIVA ITALIANA

VINTAGE EDITION

---

VOL.1

# BEVANDE

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€
Cocktail Analcolico	8€
Birra Moretti 0,25lt	3,50€
Birra Moretti 0,5lt	5,50€
Vino Italiano della Cantina	
Bibite	3,50€
Acqua 0,5 lt	2€
Acqua 1 lt	3€

# ANTIPASTI

●	Pane caldo artigianale	5€
●	Focaccia rustica aromatizzata	6€
●	Pepata di cozze servita con pane tostato	15€
●	Patata al forno accompagnata con salsa all'aglio e pesto di basilico	9€
●	Olive all'ascolana	9€
●	Vitello tonnato con il fiore del capperro	16€
●	Piatto con Speck Alto Adige IGP	16€
●	Piatto con Prosciutto Crudo di Parma IGP	18€
●	Piatto con Mortadella IGP Bologna	15€
●	Selezione di formaggi italiani	18€
●	Crocchettone napoletano alla provola	7€
●●●	Crocchettone napoletano farcito a fantasia dello chef	9€
●	Selezione di montanarine fritte: sugo di polpette, ricotta e tarallo, mortadella e crema di pistacchio	15€
●	Caprese di burrata e pomodorini cherry	15€
●	Insalata di lattuga con noci, miele e formaggio di capra	14€
●	Carpaccio di zucchine con caprino al forno e timo	12€

# CUCINA

●	Tagliatelle al ragu di polipo alla Luciana	18€
●	Gnocchi alla sorrentina dentro al "cuzzetiello" di pan pizza	16€
●	Risotto ai funghi porcini e tartufo	18€
●	Spaghetti al pesto alla genovese	15€
●	Rigatoni alla carbonara	16€
●	Rigatoni alla carbonara con tartufo	19€
●	Agnolotti al brasato al vino rosso e brodo di carne	20€
●	Lasagna alla Napoletana con sugo di polpette	15€
●	Parmigiana di melanzane	15€
●	Pasta mista con fagioli e cozze	15€
●	Spaghetti allo "Scarpariello" mantecati con pomodorini freschi, pecorino e parmigiano	15€

## PASTA GLUTEN FREE

	Spaghetti o Rigatoni Gluten Free con salsa a scelta dalla carta	+2€
--	--	-----

# PIZZA CONTEMPORANEA

- **Margherita** 12€  
pomodoro, mozzarella fiordilatte e basilico fresco
- **Marinara** 10€  
pomodoro, olio, crema all'aglio e origano
- **Bufalina** 13€  
pomodoro e mozzarella di bufala fuori cottura
- **Mortadella** 16€  
mozzarella fiordilatte, mortadella IGP Bologna, ciuffi di ricotta e granella di pistacchi
- **Parmigiana** 16€  
pomodoro, mozzarella fiordilatte e parmigiana di melanzane
- **Crudo e Burrata** 17€  
mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di parma e burrata
- **Nostalgia** 18€  
mozzarella fiordilatte, speck alto adige igp, salsa ai funghi porcini e stracciatella fresca fuori cottura
- **Crocche** 16€  
provola affumicata, mozzarella fiordilatte, crocchetta di patate e prosciutto cotto
- **Piccante** 15€  
pomodoro, mozzarella fiordilatte, crema di nduja, salame napoletano e gorgonzola
- **Calzone Classico** 14€  
pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
- **Dolce** 15€  
crema di pistacchio e granella di pistacchio

# DOLCI D'AUTORE

<b>Diva Ubriaca</b>	<b>15€</b>
Una pera glassata in una salsa di vino rosso e aromatizzata con cannella, anice, limone e arancia. Servita su letto di crema dolce di formaggio spalmabile e granella di pistacchi. Ricoperto da foglie d'oro.	
<b>Cubi Classici</b>	<b>12€</b>
Un morbido brownie di cioccolato con sale marino accompagnato da una delicata ma dolce crema al mascarpone.	
<b>Montagne di frutta</b>	<b>14€</b>
Una mostarda di frutta e frutta confit adagiati su montagne di ricotta salata, il tutto accompagnato da un croccante al burro.	
<b>Falli</b>	<b>12€</b>
Un duetto di cannoli di pasta sfoglia farciti con crema dolce al formaggio. In punta crema di Nutella e crema di pistacchio.	
<b>Incanto</b>	<b>10€</b>
Tiramisu classico con crema mascarpone, savoiardi e caffè accompagnato dalla magia della Dolcevita.	

**THE END.**

@dolcevita\_gustoitaliano  
dolcevitagustoitaliano.com

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