



PIZZAS AU FEU DE BOIS WOOD-FIRED PIZZAS



PÂTES FRAÎCHES À L'OEUF FRESH PASTA MADE WITH EGG

Dolce Vita
since 1988



1st CLASSIFIED
QUALITY AWARD

Giropizza Copenaghe
2009



PREMIO INTERNAZIONALE
ALLA MIGLIORE QUALITÀ

Conserso dall'Associazione
Pizzerie Italiane



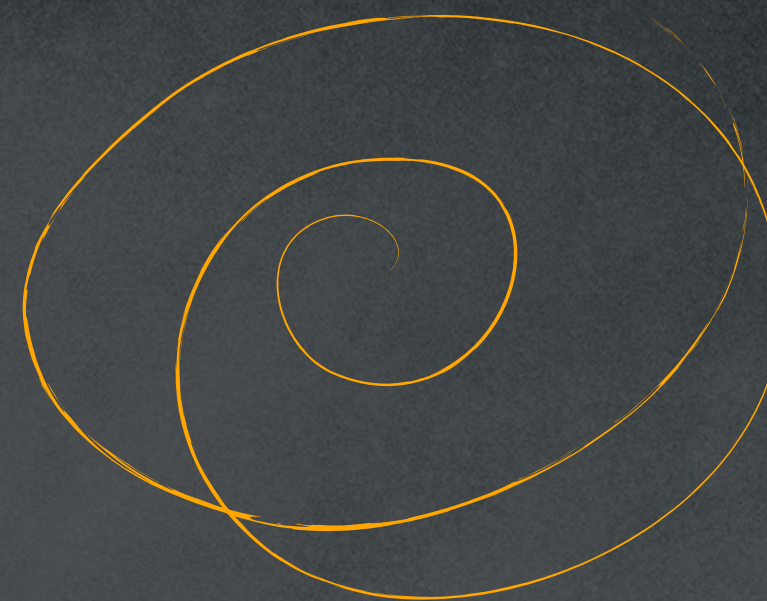
1st, 2nd and 3rd CLASSIFIED
QUALITY AWARD

Pizza Spain Championship
2002



1st CLASSIFIED
QUALITY AWARD

Pizza World Championship
1999



Dolce Vita

PIZZERIA · TRATTORIA
GIRONA · OLOT · ROSES

Dolce Vita

PIZZERIA · TRATTORIA
GIRONA · OLOT · ROSES

GIRONA 872 08 16 16
ROSES 972 15 17 76
OLOT 972 27 21 14



CARTE

Antipasti

PANE PIZZA

Avec huile de romarin	5,50 €
<i>With rosemary olive oil</i>	
Avec huil d’ail	5,50 €
<i>With garlic</i>	
Jambon “serrano”, roquette, tomates cherry et Parmigiano Reggiano	8,90 €
<i>Serrano ham, arugula, cherry tomatoes and Parmigiano Reggiano</i>	

INSALATE

Formage de chèvre - Goat cheese	12,50 €
<i>Laitue, tomates cerises, baco, noix, raisins secs, formage de chèvre gratiné et confiture de tomate</i>	
<i>Lettuce, cherry tomatoes, bacon, walnuts, raisins, melted goat cheese and tomato jelly</i>	
Burratina	13,00 €
<i>Burrata, roquette, tomates cerises, figues et pesto</i>	
<i>Burrata, arugula, cherry tomatoes, figs and pesto</i>	
Caesar	12,00 €
<i>Laitue, tomates cerises, poulet pané, croûtons, sauce Caesar et Parmigiano Reggiano</i>	
<i>Lettuce, cherry tomatoes, battered chicken, croutons, Caesar sauce and Parmigiano Reggiano</i>	
Mixta	10,50 €
<i>Laitue, tomate, oignon, thon, concombre, carotte et olives</i>	
<i>Lettuce, tomato, onion, tuna, cucumber, carrot and black olives</i>	

ANTIPASTI

Crocchette funghi porcini	2,00 €/u
Crocchette alla carbonara	2,20 €/u
Mille-feuille “Bravas” alla Arrabiata	5,90 €
<i>Layered potatoes “Bravas” alla Arrabiata</i>	
Mille-feuille de pommes de terre à la truffe et Parmigiano Reggiano	6,50 €
<i>Layered potatoes with truffle and Parmigiano Reggiano</i>	
Melanzane alla parmiggiana	11,00 €
<i>Aubergine, sauce napolitaine, Parmigiano Reggiano et basilic</i>	
<i>Eggplant, Neapolitan sauce, Parmigiano Reggiano, and basil</i>	
Provolone DOP al forno	10,50 €
<i>Terrine de fromage Provolone DOP avec pain à pizza</i>	
<i>Provolone DOP cheese terrine with pizza bread</i>	
Bruschetta toscana	9,00 €
<i>Tartine avec tomate fraîche, basilic, ail et huile d’olive</i>	
<i>Toast with fresh tomato, basil, garlic, and olive oil</i>	
Tartar di salmone affumicato	12,90 €
<i>Avec tomate fraîche et avocat</i>	
<i>With fresh tomato and avocado</i>	
Calamars à l’andalouse avec mayonnaise au citron vert	13,00 €
<i>Andalusian-style squid with lime mayo</i>	
Carpaccio di vitello	12,50 €
<i>Avec roquette, copeaux de Parmigiano Reggiano et crème de truffe</i>	
<i>With arugula, Parmigiano Reggiano shavings, and truffle cream</i>	

Toutes nos pizzas sont préparées
avec de la Mozzarella Fior diLatte et cuites au four à bois

All our pizzas are made with Mozzarella Fior di Latte
and baked in a wood-fired oven

TVA incluse dans tous les prix / Supplément de 5 % en terrasse.
VAT included in all prices / 5% surcharge on the terrace.

Pizzas

CLASSIQUE

Margherita	10,50 €
<i>Tomate, mozzarella et basilic</i>	
<i>Tomato, mozzarella and basil</i>	
Prosciutto cotto	12,50 €
<i>Tomate, mozzarella et jambon (+ oeuf 1 € = Bismark)</i>	
<i>Tomato, mozzarella and ham (+ egg 1 € = Bismark)</i>	
Calzone	13,50 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon et champignons</i>	
<i>Tomato, mozzarella, ham and mushrooms</i>	
4 Formaggi	13,50 €
<i>Mozzarella, roquefort, emmental et Parmigiano Reggiano</i>	
Diavola	12,50 €
<i>Tomate, mozzarella et salami épicé</i>	
<i>Tomato, mozzarella, and spicy salami</i>	
Ortolana	12,50 €
<i>Tomate, mozzarella, légumes frais et huile de basilic</i>	
<i>Tomato, mozzarella, fresh vegetables and basil oil</i>	
Tonno e cipolla	12,50 €
<i>Tomate, mozzarella, oignon et thon</i>	
<i>Tomato, mozzarella, onion and tunafish</i>	
Napoletana	13,50 €
<i>Tomate, mozzarella, anchois de L’Escala et câpres</i>	
<i>Tomato, mozzarella, anchovy from L’Escala and caper</i>	
Tirolese	12,80 €
<i>Tomate, mozzarella, roquefort, oignons et bacon</i>	
<i>Tomato, mozzarella, roquefort, onion and bacon</i>	
4 Stagioni	13,50 €
<i>Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et olives (+ “chorizo” piquant 1 € = Capricciosa)</i>	
<i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives (+ spicy sausage 1 € = Capricciosa)</i>	
Siciliana	12,80 €
<i>Tomate, mozzarella, aubergines et Parmigiano Reggiano</i>	
<i>Tomato, mozzarella, aubergines and Parmigiano Reggiano</i>	
Primavera	13,30 €
<i>Tomate, mozzarella, roquette, flocons de parmesan et tomates cerises</i>	
<i>Tomato, mozzarella, flakes of parmesan, arugula and cherry tomatoes</i>	

SPECIALI

Carbonara	14,00 €
<i>Mozzarella, jaune d’oeuf, guanciale, Parmigiano Reggiano et poivre</i>	
<i>Mozzarella, egg yolk, guanciale, Parmigiano Reggiano, and pepper</i>	
7 Formaggi	14,80 €
<i>Mozzarella, roquefort, emmental, Parmigiano Reggiano, scamorza, provolone et fromage de chèvre</i>	
<i>Mozzarella, roquefort, emmental, Parmigiano Reggiano, scamorza, provolone, and goat cheese</i>	
Catalana	14,00 €
<i>Tomate, mozzarella, oignon caramélisé et saucise</i>	
<i>Tomato, mozzarella, caramelized onion and sausage</i>	
Ibérica	15,50 €
<i>Tomate, mozzarella et jambon ibérique (+ oeuf 1 €)</i>	
<i>Tomato, mozzarella and Iberic ham (+ egg 1 €)</i>	
Gorgonzola e pera	14,50 €
<i>Mozzarella, gorgonzola, poire et noix</i>	
<i>Mozzarella, gorgonzola, pear and walnuts</i>	
Mallorquina	15,80 €
<i>Tomate, mozzarella, sobrasada, fromage de chèvre, oignons, origan, roquette et miel</i>	
<i>Tomato, mozzarella, sobrasada, goat cheese, arugula, onion, marjoram and honey</i>	
Burrata	14,50 €
<i>Mozzarella, pesto, mortadelle et burrata</i>	
<i>Mozzarella, pesto, mortadella and burrata</i>	
Tartufona	16,50 €
<i>Mozzarella, crème de truffe, Parmigiano Reggiano et funghi porcini</i>	
<i>Mozzarella, truffle cream, Parmigiano Reggiano, and porcini mushrooms</i>	
BBQ	14,80 €
<i>Tomate, mozzarella, viande hachée, bacon et sauce barbecue</i>	
<i>Tomato, mozzarella, minced meat, bacon and barbecue sauce</i>	
Scamorza	15,00 €
<i>Tomate, mozzarella, aubergine, viande hachée et scamorza affumicata</i>	
<i>Tomato, mozzarella, eggplant, ground meat, and scamorza affumicata</i>	
Campione 99	17,00 €
<i>Tomate, mozzarella, saumon fumé, oeuf bouilli, oignons et persil</i>	
<i>Tomato, mozzarella, smoked salmon, boiled egg, onion and parsley</i>	

FRESCA

Spaghetti Bolognese	12,50 €
Spaghetti Puttanesca	12,00 €
<i>Tomate, câpres, olives, piment, ail et persil / Tomato, capers, olives, chilli, garlic and parsley</i>	
Spaghetti Carbonara	13,50 €
<i>Guanciale, jaune d’oeuf, Parmigiano Reggiano et poivre / Guanciale, egg yolk, Parmigiano Reggiano, and pepper</i>	
Spaghetti Vongole	16,50 €
<i>Palourdes fraîches, ail, huile d’olive et Parmigiano Reggiano / Fresh clams, garlic, olive oil, and Parmigiano Reggiano</i>	
Tagliatelle burratina	13,90 €
<i>Burrata, tomates cerises et basilic / Burrata, cherry tomatoes and basil</i>	
Tagliatelle Amatricciana	13,00 €
<i>Oignon, guanciale, tomate, piment et Parmigiano Reggiano / Onion, guanciale, tomato, chili, and Parmigiano Reggiano</i>	
Tagliatelle Ortolana	12,50 €
<i>Légumes frais, tomates et basilic / Fresh vegetables, tomato sauce and basil</i>	
Tagliatelle zucchine e gamberi	15,90 €
<i>Courgettes, crevettes, persil et safran / Zucchini, prawns, parsley and saffron</i>	
Trofie al monte	12,80 €
<i>Funghi porcini, bacon et Parmigiano Reggiano / Funghi porcini, bacon and Parmigiano Reggiano</i>	
Pappardelle tartufo	15,50 €
<i>Crème de truffe, funghi porcini et Parmigiano Reggiano / Truffle cream, porcini mushrooms, and Parmigiano Reggiano</i>	
Pappardelle al pesto genovese	12,50 €
<i>Pesto, tomates cerises et pignons de pin / Pesto, cherry tomatoes and pine nuts</i>	
Rigatoni Alfredo	12,80 €
<i>Poulet, champignons, oignon et crème / Chicken, mushrooms, onion and cream</i>	
Gnocchi 4 formaggi	12,50 €
<i>Mozzarella, roquefort, emmental et Parmigiano Reggiano / Mozzarella, roquefort, emmental and Parmigiano Reggiano</i>	

RIPIENA

Raviolis a la viande alla bolognese	13,20 €
<i>Meat ravioli alla bolognese</i>	
Tortellone au saumon et ricotta	14,00 €
<i>Salmon and ricotta tortellone</i>	
<i>Sauce au saumon / Salmon sauce</i>	
Panzerotti de funghi porcini	13,90 €
<i>Al monte bacon et funghi porcini</i>	
<i>“Al monte” bacon and funghi porcini</i>	
Cuore di formaggio	13,50 €
<i>Avec sauce douce au gorgonzola et noix</i>	
<i>With mild gorgonzola sauce and walnuts</i>	
Lunette prezzemolate spinaci e ricotta	13,40 €
<i>Farci d’épinards et ricotta, avec sauce aux épinards</i>	
<i>Stuffed with spinach and ricotta, with spinach sauce</i>	
Panciotti di melanzane e scamorza	14,50 €
<i>Farci d’aubergine, avec sauce napolitaine et scamorza</i>	
<i>Stuffed eggplant, with Neapolitan sauce and scamorza</i>	
Fiocchi di formaggio e pera	14,50 €
<i>Farci de fromage et poire, avec sauce douce</i>	
<i>au gorgonzola et noix / Stuffed cheese and</i>	
<i>pearith, with mild gorgonzola sauce and walnuts</i>	
Panciotti di capesante e gamberi	16,80 €
<i>Farci de Saint-Jacques et crevettes, avec sauce aux fruits</i>	
<i>de mer / Stuffed scallop and shrimp, with seafood sauce</i>	
Tortellone alla zucca	14,80 €
<i>Farci de courge, avec sauce napolitaine, burrata et basilic.</i>	
<i>Stuffed pumpkin, with Neapolitan sauce, burrata, and basil</i>	

GRATIN E RISOTTI

Rigatoni al forno	13,50 €
<i>Sauce bolognaise, œuf dur, jambon cuit</i>	
<i>et mozzarella gratinée</i>	
<i>Bolognese sauce, hard-boiled egg,</i>	
<i>cooked ham, and melted mozzarella</i>	
Rigatoni de la nonna	13,00 €
<i>Sauce napolitaine, “chorizo”,</i>	
<i>béchamel et mozzarella gratinée</i>	
<i>Neapolitan sauce, spanish sausage,</i>	
<i>béchamel, and melted mozzarella</i>	
Gnocchi sorrentina	12,50 €
<i>Sauce napolitaine, basilic et mozzarella gratinée</i>	
<i>Neapolitan sauce, basil, and melted mozzarella</i>	
Lasagne traditionnelle	13,50 €
<i>Traditional lasagna</i>	
Cannellonis à la truffe	14,50 €
<i>Truffled cannelloni</i>	
Risotto funghi porcini	14,00 €
Risotto de zucca e guanciale	15,00 €
<i>Courge, guanciale croquant et graines</i>	
<i>de courge</i>	
<i>Pumpkin, crispy guanciale, and pumpkin</i>	
<i>seeds</i>	

Carne e Pesce

Escalope milanesa	14,00 €
Escalope napoletana	16,00 €
<i>Avec tomate et mozzarella au four / With tomato and mozzarella baked</i>	
Escalope tartufato	18,50 €
<i>Avec oeuf poché, crème de truffe et Parmigiano Reggiano</i>	
<i>With poached egg, truffle cream, and Parmigiano Reggiano</i>	
Entrecote grillée / Entrecote grilled	20,90 €
Burguer Black Angus	14,30 €
<i>Pain de brioche, laitue, tomate, oignon, cornichon et cheddar</i>	
<i>Brioche bun, lettuce, tomato, onion, pickle, and cheddar</i>	
Calamars au grill / Grilled squid	15,00 €
Filet de saumon à la sauce d’aneth / Salmon fillet in dill sauce	16,00 €

Accompagnements: Pommes de terre frites artisanales, légumes variés ou salade.
Sides: Handmade fried potatoes, mixed vegetables, or salad.