



La dolce vita

PIZZERIA ∞ PINSERIA ∞ TRATTORIA ∞ RISTORANTE



SPEISEKARTE



Benvenuti - Herzlich Willkommen!

Tauchen Sie ein in die zauberhafte Welt unserer authentischen sizilianisch-italienischen Oase!

Mit großer Freude heißen wir Sie in unserem Restaurant Willkommen. Sie haben sich für eine unvergleichliche Genussreise entschieden! Auf unserer Speisekarte finden Sie eine Fülle an delikaten Gaumenfreuden, deren Aromen und Düfte von der sonnenverwöhnten Insel Sizilien inspiriert sind.

Nur die frischesten Zutaten finden ihren Weg in unsere Küche, wo jedes Gericht mit Hingabe und Sorgfalt zubereitet wird.

Wir wünschen uns, dass Sie sich bei uns geborgen fühlen und unsere tiefe Leidenschaft für exzellentes Essen und herzliche Gastlichkeit in vollen Zügen spüren können.

Vielen Dank, dass Sie uns besuchen!
Das Team vom Ladolcevita Obertrum



Mittagsmenü-Pass und Pizzapass siehe Rückseite.
Unser Mittagsmenü gibt es immer Montags bis Freitags von
11:30 bis 14 Uhr (außer an Feiertagen).

ANTIPASTI

CAPRESE

Büffelmozzarella | Tomaten | frisches Basilikum | Pesto | Olivenöl

11,90

BRUSCHETTA

Ciabatta | Tomaten | Knoblauch | frisches Basilikum | Oliven

8,90

CARPACCIO DI MANZO

Rinderfilet | Pesto | Rucola | Parmesan | Cherrytomaten | Oliven

13,90

ANTIPASTI MISTI

Gemischter Vorspeisenteller für zwei bis drei Personen | inklusive Brot

32,90

ZUPPE

ZUPPA DI SCHIUMA D'AGLIO

Knoblauchschaumsuppe

7,50

ZUPPA DI POMODORO

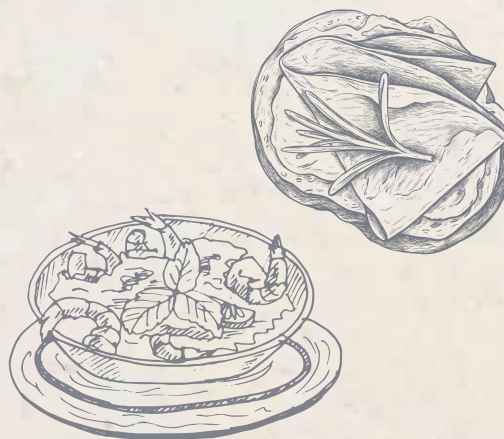
Frische Tomatencremesuppe mit Cherrytomaten

7,50

ZUPPA DI PARMIGIANO CON GAMBERETTI

Parmesancremesuppe mit gebratenen Garnelen

10,90



Sie haben Fragen, Wünsche und Anregungen?

Wenden Sie sich jederzeit an uns, wenn Sie Fragen rund um unser Essen haben, Anregungen für eine Erweiterung unseren Speisenangebots hätten oder auch andere Anliegen. Gerne versuchen wir im Rahmen unserer Möglichkeiten, all Ihre Wünsche umzusetzen. Wir freuen uns auch sehr über eine positive Bewertung!

Das Team von La dolce vita im Obertrumer Schmiedkeller
hallo@ladolcevita-obertrum.at oder 06219 - 20367

INSALATA

INSALATA MISTA

Gemischter Salat nach Saison



6,80

INSALATA DI POMODORI CON CIPOLLA

Tomatensalat | Zwiebeln | Knoblauch | frisches Basilikum

8,50

INSALATA DI RUCOLA

Rucola | Cherrytomaten | Parmesan

8,50

PANZANELLA

Italienischer Brotsalat: Gurken | Cherrytomaten | Zwiebeln | Oliven | Paprika
gebratene Pilze | Minze | geröstetes Brot | Knoblauch | Limette

11,90

INSALATA DI TONNO

Bunter Salatteller mit Zwiebeln, Oliven, Thunfisch und Zitrone

12,90

INSALATA DI SCAMPI CON GAMBERETTI

Gemischter Salat mit gebratenen Scampi | Garnelen | Zitronen
und Pane di Altamura (Brot 100 % aus Hartweizenmehl)

19,90

PIZZA PANE

FOCACCIA DI AGLIO

Pizzabrot mit Knoblauch



7,90

FOCACCIA CON POMODORO | ROSMARINO | OLIVE

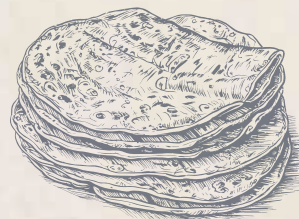
Pizzabrot mit frischen Tomaten | getrockneten Tomaten | Rosmarin | Oliven

8,50

PINSA

BRESAOLA

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Rucola |
Bresaola | Cherrytomaten | Parmesan | Olivenöl | Oregano



16,50

VULCANO

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Spianatta (scharfe Salami) | Schafskäse |
scharfe Chilli | Zwiebel | Knoblauch | Speck | Oregano

16,50

BURRATA

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Burrato Käse | Olivenöl |
Cherrytomaten | Oregano

16,50



Ihre Feierlichkeiten im La dolce Vita!

Sie feiern Geburtstag, ein Jubiläum oder eine Taufe? Sie wollen Ihre Mitarbeiter auf eine kleine Reise nach Sizilien mitnehmen oder sogar Ihre Weihnachtsfeier bei uns ausrichten? Gerne stellen wir für Sie das perfekte Menü zusammen! Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Das Team von
La dolce vita
im Obertrumer Schmiedkeller
reservierung@ladolcevita-obertrum.at
oder 06219 - 20367

PASTA DI CLASSICA

SPAGHETTI BOLOGNESE

Spaghetti (Spaghetti alla Chitarra) in Rindfleisch-Ragout

11,50

SPAGHETTI CARBONARA ORIGINALE

Spaghetti (Spaghetti alla Chitarra) mit Guanciale (italienischer Schweinebacken-Speck), Parmesan und Ei

12,80

SPAGHETTI „AGLIO OLIO“

Spaghetti (Spaghetti alla Chitarra) mit Knoblauch, Pepperoncini und kalt gepresstem Olivenöl

10,50

LASAGNA CLASSICA

MACCHERONI ALL'AMATRICIANA (PIKANT)

Rohrnudeln in pikanter Tomatensauce mit Guanciale (italienischer Schweinebacken-Speck), Pepperoncini, Zwiebel und Pecorino

12,50

12,90

SPAGHETTI FRUTTI DI MARE

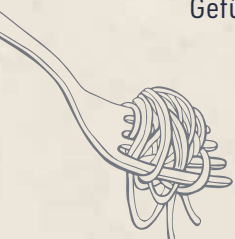
Spaghetti (Spaghetti alla Chitarra) mit Meeresfrüchten

17,50

TORTELLINI MEDITERRANEO

Gefüllte Teigtaschen mit Ricotta, frischem Gemüse, Knoblauch – in Olivenöl

14,90



Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen. Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. MwSt.



SPECIALITÀ DI PASTA

TAGLIATELLE LIMONE CON GAMBERI

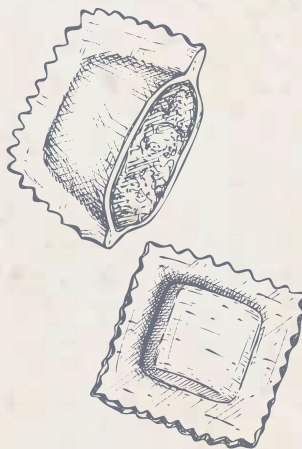
Zitronen-Bandnudeln mit gebratenen Garnelen in Safransauce

17,50

CAPPELLACCI DI BURRATA

Handgeformte Teigtaschen gefüllt mit Burrata & Tomaten
in Tomaten-Rahmsauce, Büffelmozzarella und frisches Basilikum

17,90



TAGLIATELLE CON TRANCI DI SALMONE CON CREMA DI LIMONE E SPINACI FRESCHI

Breite Bandnudeln mit gebratener Lachsschnitte
in Zitronenrahmsauce und frischem Spinat

18,70

SPAGHETTI BURRATA

Spaghetti mit Cherrytomaten, Basillikum, Olivenöl und Burrata

18,70

MACCHERONI CON POLLO E SPINACI

Rohrnudeln mit Hühnerfleisch und frischem Spinat in Tomaten-Rahmsauce

16,90

SPAGHETTI GAMBERETTI

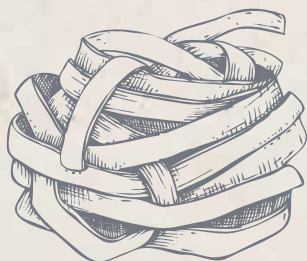
Spaghetti mit Knoblauch, Chilli, Cherrytomaten, Oliven, Olivenöl und gebratenen Garnelen

21,90

MACCHERONI AL FORNO

Rohrnudeln mit Rindfleisch-Ragout in Tomatensauce (Bolognese) überbacken mit Käse

14,90



Unsere Pasta ist handgemacht. Wir kaufen diese bei einer kleinen familiengeführten Nudel-Manufaktur in Pordenone.

Die Zubereitung ist bei jeder Bestellung frisch, deswegen kann es zu kleinen Wartezeiten kommen – wir bitten um Verständnis! Qualität braucht ihre Zeit.

PIZZA

MARINARA

Tomatensauce | frischer Knoblauch | Basilikum

MARGHERITA

Tomatensauce | Mozzarella | Oregano

CAPRICCIOSA

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Artischocken | Champignons | Oliven | Pfefferoni | Oregano

DIAVOLA

Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Knoblauch | Pfefferoni scharf | Oregano

TONNO

Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebeln | Kapern | Oliven | Oregano

SPINACI

Tomatensauce | Mozzarella | frischer Spinat | Gorgonzola | Knoblauch | Oregano

VERDURA

Tomatensauce | Mozzarella | frisches Gemüse | Oregano

CALZONE

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons | Oregano

PADRONE

Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Zwiebel | Knoblauch | scharfe Chilli
Gorgonzola | Oregano

FRUTTI DI MARE

Tomatensauce | Mozzarella | Meeresfrüchte | Knoblauch | Oregano

QUATTRO STAGIONE

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Salami | Champignons | Artischocken

SALAMI

Tomatensauce | Mozzarella | Salami | Oregano

HAWAII

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Ananas | Oregano

CARDINALE

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Oregano

NAPOLETANA

Tomatensauce | Mozzarella | Sardellen | Kapern | Oliven | Oregano

QUATTRO FORMAGGI

Tomatensauce | 4 Käsesorten | Oregano

CONTESSA

Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Salami | Speck | Ei | Pfefferoni | Mais

PIZZA AUF ZWEI
TELLERN SERVIERT
+ € 2,50

KLEINE PIZZA
- € 1,00

~Ø 36CM

8,90

9,90

12,50

12,50

12,90

12,50

11,90

14,50

13,90

15,90

12,90

10,90

11,90

10,90

11,90

12,90

13,50



FUNGI Tomatensauce Mozzarella Champignons Oregano	11,20
SAN DANIELE Tomatensauce Mozzarella San Daniele Schinken Rucola Parmesan Oregano	15,90
AL CAPONE Tomatensauce Mozzarella Schinken Salami Champignons Zwiebeln Oregano	12,90
CARPACCIO Tomatensauce Mozzarella hauchzart geschnittenes Rinderfilet Parmesan	15,90
BRESAOLA Tomatensauce Mozzarella Rucola Bresaola Parmesan	15,90
GAMBERETTI Tomatensauce Mozzarella Garnelen Knoblauch Oregano	15,90
VULCANO Tomatensauce Mozzarella Spianata (scharf) frische Chili Speck Zwiebeln Oregano	15,90
CAPRESE Tomatensauce frische Tomaten und Cherrytomaten Mozzarella frisches Basilikum Pesto	12,90
BURRATA Tomatensauce Mozzarella Burrata frische Cherrytomaten Rucola	15,90
LA DOLCE VITA Tomatensauce Mozzarella Hühnerfleisch Zwiebel Mais Paprika Knoblauch Oregano	15,90
PIZZA DELLO CHEF Tomatensauce Mozzarella Salami Zwiebeln scharfe frische Chili Gorgonzola Ananas	15,60

INGREDIENTI EXTRA

Knoblauch Mais Zwiebeln Paprika Artischocken scharfe Chili Ei	je Zutat	1,50
Champignons Kapern Ananas Milde Pfefferoni Scharfe Pfefferoni Oliven		
Schafskäse Gorgonzola frischer Parmesan frischer Spinat Calamata Oliven	je Zutat	2,50
Frisches Gemüse Rucola frische Tomaten frische scharfe Chili Salami		
Schinken Speck Zucchini Cherrytomaten geriebener Mozzarella		
Garnelen Lachs Parmaschinken scharfe Salami frischer Mozzarella	je Zutat	3,50
Frutti di Mare Sardellen Thunfisch		
Extra Scampi	je Stück	4,20



DI MARE

SCAMPI GRIGLIA

Gebratene Riesengarnelen und Garnelen auf Rucola mit knusprigem Brot aus Altamura

28,90

ABHÄNGIG VON DER SAISON

COZZE AL VINO BIANCO

Miesmuscheln in Weißweinsauce

22,90

COZZE AL POMODORO

Miesmuscheln in Tomatensauce

22,90

RISOTTO

RISOTTO FRUTTI DI MARE

Risotto mit Meeresfrüchten

17,90

RISOTTO CON VERDURE FRESCHE

Risotto mit frischem Gemüse

15,80

CARNE

COTOLETTA DI POLLO GRATINATA

Hühnerschnitzel mit Tomaten, Prosciutto und Mozzarella, mit Gorgonzola-Sauce und mit Mozzarella überbacken, serviert mit frischem Gemüse

18,90



DOLCI

TIRAMISU DELLA CASA

Hausgemachtes Tiramisu mit frischen Früchten garniert

9,90

PANNA COTTA

Gestürzte Sahnecreme mit hausgemachter Früchtesauce

9,90

DOLCE MISTI PER DUE

Gemischter Nachspeisenteller für 2 Personen

26,90

PROFITEROLE

Gefüllte Brandteigkrapfen

9,90



BIRRE

	<i>0,33l</i>	<i>0,5l</i>
MÄRZEN	3,40	4,80
RADLER	3,40	4,80
STIEGL WEISSE HELL	3,80	4,80
FREI-BIER (ALKOHOLFREI)		3,70
WEIZEN DUNKEL		4,90

APERITIVI

PROSECCO	<i>0,1 l</i>	4,40
PROSECCO ORANGE/HOLLUNDER	<i>0,1 l</i>	4,60
CAMPARI-SODA <small>4CL CAMPARI SODA</small>	<i>0,2 l</i>	4,90
CAMPARI-ORANGE <small>4CL CAMPARI ORANGENSAFT</small>	<i>0,2 l</i>	5,60
HUGO <small>6CL PROSECCO SODA HOLUNDERBLÜTENSIRUP MINZE LIMETTE</small>	<i>0,25 l</i>	5,40
APEROL SPRITZ <small>4CL APEROL WEIN SODA ORANGENSALTE</small>	<i>0,25 l</i>	5,90
APEROL SPRITZ VENEZIANO <small>4CL APEROL PROSECCO SODA ORANGENSALTE</small>	<i>0,25 l</i>	6,90
LILLET WILD BERRY <small>6CL LILLET BEEREN SODA</small>	<i>0,25 l</i>	6,90

LIQUORE

AMARETTO	<i>2 cl</i>	4,30
LIMONCELLO	<i>2 cl</i>	5,10
RAMAZOTTI	<i>2 cl</i>	4,90
GRAPPA DELLA CASA	<i>2 cl</i>	4,50
GRAPPA ANTICA	<i>2 cl</i>	6,20
GRAPPA TRE SOLI TRE	<i>2 cl</i>	10,90
GIN MARE	<i>2 cl</i>	7,90
AVERNA	<i>2 cl</i>	4,20

VINO BIANCO

MASI LEVARIE SOAVE CLASSICO DOC 2022	1/8l	4,40	1/4l	8,80
Masi Agricola, Gargagnago di Valpolicella Italien, Venetien				
TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA IGT 2022	1/8l	4,40	1/4l	8,80
Tormaresca, Castel del Monte Italien, Apulien				
SACCHETTO PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC 2022	1/8l	4,20	1/4l	8,40
Cantine Sacchetto, Trebaseleghe Italien, Venetien				
WEISSER SPRITZER	1/4l	4,40	1/2l	8,80
SOMMERSPRITZER	0,5l	5,20		

VINO ROSSO

TERRE DEL NOCE MERLOT DOLOMITI IGT 2022	1/8l	3,90	1/4l	7,80
Cantina Mezzacorona, Mezzacorona Italien, Trentino				
VALPOLICELLA	1/8l	4,40	1/4l	8,80
BARDOLINO	1/8l	4,20	1/4l	8,40
NERO D'AVOLA	1/8l	4,40	1/4l	8,80
CHIANTI	1/8l	4,20	1/4l	8,40
LAMBRUSCO	1/8l	3,90	1/4l	7,80

IHRE FEIERLICHKEITEN IM LA DOLCE VITA

Sie feiern Geburtstag, ein Jubiläum oder eine Taufe? Sie wollen Ihre Mitarbeiter auf eine kleine Reise nach Sizilien mitnehmen oder sogar Ihre Weihnachtsfeier bei uns ausrichten? Gerne stellen wir für Sie das perfekte Menü zusammen – Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Das Team von La dolce vita im Obertrumer Schmiedkeller
hallo@ladolcevita-obertrum.at oder 06219 - 20367

VINO FRIZZANTE - BOTTIGLIA

PROSECCO SACCHETTO SPUMANTE ETICHETTA NERA EXTRA DRY	<i>0,75l</i>	29,90
Cantine Sacchetto Trebaseleghe Italien Venetien		
PROSECCO SACCHETTO FILI PROSECCO DOC ROSE BRUT	<i>0,75l</i>	39,90
Cantine Sacchetto Trebaseleghe Italien Venetien		
PROSECCO SACCHETTO FILI SPUMANTE PROSECCO ICE DOC DRY	<i>0,75l</i>	39,90
Cantine Sacchetto Trebaseleghe Italien Venetien		

VINO BIANCO - BOTTIGLIA

ANTINORI SANTA C. BIANCO UMBRIA IGT 2021	<i>0,75l</i>	35,00
Marchesi Antinori Firenze Italien Umbrien		
FEUDI GRECO DI TUFO DOCG 2022	<i>0,75l</i>	43,00
Feudi di San Gregorio Sorbo Serpico Italien Kampanien		
TORMARESCA CHARDONNAY PUGLIA IGT 2022	<i>0,75l</i>	48,00
Tormaresca Castel del Monte Italien Apulien		

VINO ROSSO - BOTTIGLIA

PIGHIN REFOSCO DAL P.R. FRIULI GRAVE DOC 2021	<i>0,75l</i>	35,00
Fernando Pighin e Figli Risano Italien Friaul		
TORMARESCA NEPRICA PRIMITIVO IGT 2022	<i>0,75l</i>	34,00
Tormaresca Castel del Monte Italien Apulien		
MASI CAMPOFIORIN ROSSO DEL VERONESE IGT 2019	<i>0,75l</i>	46,00
Masi Agricola Gargagnago di Valpolicella Italien Venetien		

VINO ROSATO - BOTTIGLIA

ANTINORI SC GIARDINO ROSE TOSCANA IGT 2022	<i>0,75l</i>	36,00
Marchesi Antinori Firenze Italien Toskana		
TORMARESCA CALAFURIA ROSATO SALENTO IGT 2022	<i>0,75l</i>	42,00
Tormaresca Castel del Monte Italien Apulien		

BIBITE ANALCOLICE

	<i>0,33l</i>	<i>0,75l</i>
RÖMERQUELLE PRICKELND	3,30	6,60
RÖMERQUELLE STILL	3,30	6,60
S.PELLEGRINO	3,90	7,80
ACQUA PANNA	3,90	7,80
	<i>0,33l</i>	<i>0,5l</i>
COCA-COLA NORMAL / ZERO / LIGHT	3,90	
COCA-COLA / FANTA / SPRITE / ALMDUDLER	3,90	4,90
EISTEE LIMONE/PESCA	3,90	4,90
SCHWEPPES TONIC WATER / GINGER ALE / BITTER LEMON	<i>0,2l</i>	4,50
SODAWASSER	2,40	3,60
SODA LIMONE	3,20	3,90
LEITUNG PUR ODER LIMONE	1,00	1,50
HOLLER LEITUNG	2,90	3,20
HOLLER SODA	3,10	4,10
HIMBEER SODA	3,10	4,10
HIMBEER LEITUNG	2,90	3,20
ORANGENSAFT PUR	3,90	5,10
ORANGENSAFT GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	3,50	4,70
ORANGENSAFT GESPRITZT MIT SODA	3,50	4,70
APFELSAFT PUR	3,90	5,10
APFELSAFT GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	3,50	4,70
APFELSAFT GESPRITZT MIT SODA	3,50	4,70
JOHANNISBEERSAFT PUR	3,90	5,10
JOHANNISBEERSAFT GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	3,70	4,90
JOHANNISBEERSAFT GESPRITZT MIT SODA	3,70	4,90

SUCCHI DI FRUTTA



			0,5l
MANGOSAFT PUR	0,2l	4,20	
MANGOSAFT GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,33l	3,70	5,10
MANGOSAFT GESPRITZT MIT SODA	0,33l	3,90	5,30
ERDBEERSAFT PUR	0,2l	4,20	
ERDBEERSAFT GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,33l	3,70	5,10
ERDBEERSAFT GESPRITZT MIT SODA	0,33l	3,90	5,30
PFIRSICHSAFT PUR	0,2l	4,20	
PFIRSICHSAFT GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,33l	3,70	5,10
PFIRSICHSAFT GESPRITZT MIT SODA	0,33l	3,90	5,30
MULTIVITAMINSAFT PUR	0,2l	4,20	
MULTIVITAMINSAFT GESPRITZT MIT LEITUNGSWASSER	0,33l	3,70	5,10
MULTIVITAMINSAFT GESPRITZT MIT SODA	0,33l	3,90	5,30

BEVANDE CALDE

ESPRESSO	3,20
ESPRESSO MACCHIATO	3,90
DOPPIO ESPRESSO	4,90
CAPPUCCINO	4,50
VERLÄNGERTER	3,90
CAFFE LATTE	4,90
TEE	3,10



Aperol – der italienische Aperitif

Aperol wurde vor allem in den 1950er und 1960er Jahren in Italien populär, als der Trend des "Aperitivo" aufkam – eine Zeit, in der Menschen vor dem Abendessen zusammenkamen, um bei einem erfrischenden Getränk und kleinen Snacks die Gesellschaft zu genießen.

REZEPT: 6 cl Prosecco - 4 cl Aperol - 2 cl Mineralwasser, Orangenscheibe als Garnitur und Eiswürfel.

ANLEITUNG: Füllen Sie ein Weinglas mit Eiswürfeln. Gießen Sie den Prosecco und anschließend den Aperol darüber. Geben Sie einen Spritzer Mineralwasser hinzu und rühren Sie vorsichtig um. Garnieren Sie das Glas mit einer Orangenscheibe. Genießen Sie den erfrischenden Aperol Spritz! Dieser spritzige Aperitif ist perfekt, um den Abend mit Freunden oder Familie zu beginnen und das typisch italienische "Dolce Vita" zu zelebrieren.

In basso! Bello che sei qui!
(Prost! Schön, dass Sie hier sind!)



LIEBER GAST!

Informationen über Zutaten und Bestandteile in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Servicepersonal!



Glutenhaltiges
Getreide und
Erzeugnisse



Krebstiere und
Erzeugnisse



Eier von Geflügel
und Erzeugnisse



Fisch und
Erzeugnisse



Erdnüsse und
Erzeugnisse



Sojabohnen und
Erzeugnisse



Milch von Säugetieren
und Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)



Schalenfrüchte und
Erzeugnisse



Sellerie und
Erzeugnisse



Senf und
Erzeugnisse



Sesamsamen und
Erzeugnisse



Schwefeldioxid
und Sulfite



Lupinen und
Erzeugnisse



Weichtiere wie
Schnecken, Muscheln,
und Erzeugnisse



Stammkunden aufgepasst!

Für unsere Gäste, die uns regelmäßig besuchen, haben wir eine kleine Belohnung:

10+1 Mittagmenü-Pass & 10+1 Pizzapass.

Egal, ob zum Mitnehmen oder bei uns im Restaurant verzehrt, ist das 11. Mittagmenü (von unserer Mittagmenü-Karte) gratis! Der Pizza-Pass ist nur für Pizzen zum Mitnehmen gültig. Aber auch hier gilt: Die 11. Pizza nach Wahl ist gratis!

Unser Mittagmenü gibt es immer Montags bis Freitags von 11:30 bis 14 Uhr (außer an Feiertagen).



La dolce vita

PIZZERIA ∞ PINSERIA ∞ TRATTORIA ∞ RISTORANTE

La dolce Vita
(La Dolce Vita Restaurant GmbH)
Schmiedkeller 18
5162 OBERTRUM AM SEE
Reservierungen: +43 6219 20367 oder
reservierung@LADOLCEVITA-OBERTRUM.AT



WWW.LADOLCEVITA-OBERTRUM.AT





*Pizza mal anders -
Probieren Sie unsere Pinsa!*



PINSA

COPPOCOLLO

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Champignon | Schafkäse | Zwiebel | Chili | geräucherter Schweinenacken

17,90

ROMANA

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Fleischsauce | frische Tomaten | Büffelmozzarella

16,90

PROSCIUTTO E FICI

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Feige | Honig

16,90

MORTADELLA

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Schafkäse | Mortadella

16,90

SALMONE AFFUMICATO

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Räucherlachs | Spinat

17,90

TONNO

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Thunfisch | Zwiebel | Sardellen | Oliven | Knoblauch

16,90

SAN DANIELE

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Parmaschinken | Rucola | Parmesan | Olivenöl

17,90

BRESAOLA

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Bresaola | Rucola | Cherry Tomaten | Parmesan | Olivenöl

16,50

VULCANO

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Spianatta (scharfe Salami | Schafskäse | scharfe Chili | Zwiebel | Knoblauch | Speck

16,50

BURRATA

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Rucola | Burrata Käse | Olivenöl | Cherry Tomaten

16,50

PER DUE

Fladenbrot | Tomatensauce | Mozzarella | Schinken | Champignons | Artischocken | Pfefferoni | Oliven | Spianata (scharfe Salami) | Chili geschrotet | Knoblauch | Babymozzarella

35,90