



DolceVita

BEACH CLUB PUNTA MARINA TERME



MENÙ

RISTORANTE - PIZZERIA

ANTIPASTI / STARTERS

ANTIPASTI DI PESCE / SEAFOOD STARTERS

- ♥ **Insalatina estiva ai frutti di mare*** € 12,00
Seafood salad
- ★ **Gamberi, mela verde, valeriana e cipolla all'agro*** € 12,50
Shrimps, green apple, valerian and sweet and sour onion
- Cozze di Cesenatico alla Tarantina** € 11,00
Mussels alla tarantina
- Carpaccio di salmone marinato all'aneto su misticanza con salsa allo yogurt e lime** € 12,00
Dill marinated salmon carpaccio with mixed salad with yogurt and lime sauce
- ♥ **Tavolozza di antipasti DolceVita*** € 16,50
(insalatina di mare, carpaccio di salmone, gamberi e mela verde, alici fritte)
Mix of hot and cold seafood starters (seafood salad, salmon carpaccio shrimps and green apple, fried anchovies)

ANTIPASTI DI TERRA / MEAT AND VEGETABLE STARTERS

- Prosciutto di Parma e melone** € 9,50
Parma ham and melon
- ♥ **Mozzarella di bufala, pomodoro e basilico** € 9,50
Buffalo mozzarella cheese, tomato and basil

PRIMI / PASTA

PRIMI PIATTI DI PESCE / SEAFOOD PASTA

- ♥ **Spaghetti alla chitarra allo scoglio "DolceVita"*** € 16,00
Seafood spaghetti "DolceVita"
- ★ **Spaghetti alle vongole** € 13,00
Spaghetti with clams
- Risotto ai frutti di mare*** € 13,50
Seafood risotto
- Passatelli con tonno, olivelle taggiasche e pomodorini*** € 14,50
Passatelli with tuna, taggiasche olives and cherry tomatoes

PRIMI PIATTI DI TERRA / MEAT AND VEGETABLE PASTA

- Cappelletti al ragù*** € 10,00
Cappelletti Bolognese
- ★ **Gnocchetti di patate con pesto, bufala e pomodorini*** € 10,50
Potatoes gnocchetti with pesto, buffalo mozzarella and cherry tomatoes

SECONDI / SECOND COURSES

SECONDI PIATTI DI PESCE SEAFOOD SECOND COURSES

- ★ **Grigliata di pesce*** € 20,00
(spiedino di gamberi, spiedino di calamari, spiedino di alici, mazzancolle, orata)
Grilled fish (shrimps skewer, squids skewer, anchovies skewer, prawns, sea bream)
- ♥ **Tagliata di tonno alla griglia su insalatina di stagione*** € 15,50
Grilled tuna steak with salad
- Spiedini di gamberi e calamari ai ferri*** € 15,00
Grilled squid and prawn skewers
- ★ **Fritto misto di gamberi e calamari con verdure*** € 15,50
(calamari e ciuffi, gamberi sgusciati e verdure)
Fried prawns and squids with small vegetables
- ♥ **Gran fritto Dolcevita*** € 17,50
(calamari e ciuffi, gamberi, alici, zanchetti, triglie e verdure)
Dolcevita fried fish (squids, shrimps, anchovies, scaldfish, redmullet, vegetables)

CONTORNI / SIDE DISHES

- ♥ **Cestino di patate fritte classiche*** € 4,00
Basket of classic fries
- Cestino di patate fritte con buccia*** € 5,00
Basket of Fries with peel
- Insalata mista di stagione** € 5,00
Seasonal mixed salad
- Pinzimonio** € 6,00
Vegetables with oil dip
- Insalatona Dolcevita** € 9,00
Dolcevita mixed salad

DOLCI / DESSERTS

PREPARATI DAL NOSTRO PASTICCERE / MADE BY OUR PASTRY CHEF

- ♥ **Tiramisù** € 5,50
Tiramisù
- ★ **Crema di mascarpone con fragole fresche** € 6,00
Mascarpone cream with strawberries
- Tenerina al cioccolato con gelato alla crema*** € 6,00
Chocolate cake with cream ice-cream
- Panna cotta ai frutti di bosco*** € 5,50
Panna cotta with berries
- Macedonia di frutta fresca** € 5,00
Fruit salad
- Gran crema al limone o al caffè** € 4,50
Creamy lemon or coffee dessert
- Cocomero o Melone a fette** € 3,50
(secondo disponibilità)
Watermelon or melon (upon availability)
- Coppa gelato Dolcevita** € 6,00
(gelato alla crema, panna montata, amarene)
Dolcevita ice cream cup (cream ice cream, whipped cream, black cherries)
- Macedonia di frutta fresca con gelato o panna montata** € 6,50
Fresh fruit salad with ice cream or whipped cream

FATTI CONSIGLIARE
I PIATTI DI PESCE
DEL GIORNO
DAL NOSTRO CHEF!
ASK WHAT ARE THE FISH
DISHES OF THE DAY
OF OUR CHEF!



MENÙ BIMBI CHILDREN'S MENU

PRIMI BABY BABY PASTA

- Spaghetti alle vongole baby** € 8,00
Baby spaghetti with clams
- Gnocchetti di patate al pomodoro baby*** € 6,00
Baby potato gnocchetti with tomato sauce
- Cappelletti al ragù baby*** € 6,00
Baby cappelletti bolognese

SECONDI BABY BABY SECOND COURSES

- Cotoletta di pollo con patatine*** € 8,00
Little breaded chicken cutlet with fries
- Pizza baby a scelta** - € 1,00
Baby pizzas
da listino
FROM PRICE LIST

BEVANDE - DRINKS

- Water buddies 33 cl** € 1,50



PIZZE

PIZZE CLASSICHE / TRADITIONAL PIZZAS

SCHIACCIATINA (olio, rosmarino) <i>Olive oil, rosemary</i>	€ 4,00
BIANCANEVE (mozzarella) <i>Mozzarella</i>	€ 5,00
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) <i>Tomato, mozzarella</i>	€ 5,50
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) <i>Tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	€ 6,50
FUNGHI (pomodoro, mozzarella, funghi) <i>Tomato, mozzarella, mushrooms</i>	€ 7,50
★ SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia) <i>Tomato, mozzarella, sausage</i>	€ 7,50
SALAME DOLCE (pomodoro, mozzarella, salame dolce) <i>Tomato, mozzarella, salami</i>	€ 8,00
PROSCIUTTO COTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	€ 7,50
♥ FUNGHI E PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto) <i>Tomato, mozzarella, mushrooms and ham</i>	€ 8,50
PROSCIUTTO CRUDO (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) <i>Tomato, mozzarella, Parma ham</i>	€ 8,50
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini) <i>Tomato, mozzarella, courgettes, aubergines, cherry tomatoes</i>	€ 9,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) <i>Tomato, mozzarella cheese, pepperoni</i>	€ 8,00
★ CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia, olive nere) <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, sausage, black olives</i>	€ 9,50
QUATTRO STAGIONI (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive nere) <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, black olives</i>	€ 9,00
TONNO E CIPOLLA (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion</i>	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI (mozzarella, formaggi misti) <i>Mozzarella, other cheeses</i>	€ 9,00
★ BUFALA (pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico) <i>Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i>	€ 9,50
♥ WURSTEL E PATATE* (pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte) <i>Tomato, mozzarella, wieners, fries</i>	€ 9,00
CALZONE FARCITO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	€ 10,00
FRUTTI DI MARE* (pomodoro, frutti di mare, prezzemolo) <i>Tomato, seafood, parsley</i>	€ 11,00
♥ HAWAII (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas) <i>Tomato, mozzarella, ham, pineapple</i>	€ 8,50

TUTTE LE NOSTRE PIZZE
SONO DISPONIBILI
ANCHE DA ASPORTO
ALL OUR PIZZAS ARE
AVAILABLE FOR TAKEAWAY



PIZZE SPECIALI / SPECIAL PIZZAS

ANTICA (cornicione con ricotta, pepe, salame, mozzarella, tarallo sbriciolato in uscita) <i>Crust filled with ricotta, pepper, salami, mozzarella, crumbled tarallo</i>	€ 12,50
SCIUE' SCIUE' (pomodoro, prosciutto cotto, salsiccia, ricotta, mozzarella, basilico) <i>Tomato, cooked ham, sausage, ricotta cheese, mozzarella, basil</i>	€ 12,00
DOLCEVITA* (pesto, gamberetti, mozzarella, basilico) <i>Pesto, shrimps, mozzarella, basil</i>	€ 12,00
RUGOLETTA (mozzarella, pomodorini, rucola, rose di prosciutto, grana) <i>Mozzarella, cherry tomatoes, rocket, ham, Grana</i>	€ 11,50
CETARINA* (mozzarella, zucchine, tonno a cubetti, olive, basilico) <i>Mozzarella, zucchini, tuna cubes, olives, basil</i>	€ 11,50

LE AGGIUNTE - EXTRA PIZZA TOPPING

Salumi, formaggi <i>Cold cuts, cheeses</i>	€ 2,00 CAD.
Frutti di mare, gamberi, prosciutto crudo, mozzarella di bufala, funghi porcini <i>Prawns, seafood, Parma ham, buffalo mozzarella cheese, wild mushrooms</i>	€ 3,00 CAD.
Doppio impasto, salame dolce, salame piccante, speck <i>Double dough, salami and spicy salami, speck</i>	€ 2,50 CAD.
Tutte le altre variazioni <i>Other variations</i>	€ 1,50 CAD.



NOVITÀ 2020! FOOD DELIVERY!
GODITI IL SOLE E SCARICA L'APP! SCEGLI, ORDINA E RICEVI
DIRETTAMENTE SOTTO L'OMBRELLONE!

2020 NEWS! FOOD DELIVERY!
ENJOY THE SUN RELAXING ON YOUR SUNBED,
CHOOSE FROM THE MENU AND YOUR ORDER WILL BE
BROUGHT TO YOU DIRECTLY UNDER YOUR UMBRELLA!
DOWNLOAD THE APP!

PROVA IL NOSTRO
TAKE AWAY
TRY OUR TAKE AWAY



★ I TOP DOLCEVITA PUNTA MARINA TERME

♥ I VOSTRI PREFERITI
YOUR FAVORITES

BEVANDE / DRINKS

ACQUA - WATER	
Acqua in bottiglia 0,50 lt	€ 1,50
Acqua in bottiglia 0,75 lt	€ 3,00

VINO ALLA SPINA - DRAUGHT WINE

Pignoletto frizzante calice	€ 4,00
Pignoletto frizzante 1 lt	€ 9,50

PEPSI ALLA SPINA - DRAUGHT PEPSI

Pepsi Piccola	€ 3,00
Pepsi Media	€ 4,50
Pepsi Litro	€ 8,00

BIRRA ALLA SPINA NASTRO AZZURRO - DRAUGHT BEER

Birra spina Piccola	€ 3,00
Birra spina Media	€ 4,50
Birra spina Litro	€ 9,50

BIBITE IN LATTINA - CANNED DRINKS 33 cl	€ 3,00
--	--------

LIMONCELLO	€ 3,50
-------------------	--------

AMARI - BITTERS	€ 3,50
------------------------	--------

GRAPPA BIANCA - WHITE GRAPPA	€ 3,50
-------------------------------------	--------

GRAPPA BARRICATA - AGED GRAPPA	€ 4,50
---------------------------------------	--------

BIRRE / BEERS

Nastro Azzurro 33 cl	€ 3,50
Peroni senza glutine 33 cl	€ 3,50
Itala Pilsen 33 cl	€ 3,50
Peroni Gran Riserva rossa 50 cl	€ 6,00
Grolsch Weisse 50 cl	€ 6,00
Corona extra 33 cl	€ 4,00
Peroni forte 33 cl	€ 3,50
Tourtel 33 cl	€ 3,50

Servizio e coperto con pane e acqua microfiltrata <i>Service charge, bread and microfiltered water</i>	€ 2,00
---	--------

VINI / WINES

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Pignoletto frizzante "Doppio Bianco" Bio DOC Az. Tre Monti - Emilia Romagna	€ 15,00
Albana metodo ancestrale frizzante "Anablà" Bio Az. Tre Monti - Emilia Romagna	€ 16,00
Vermentino Montecucco "Chiaranotte" DOC Az. Ribusieri - Toscana	€ 15,00
Gewürztraminer Alto Adige "Selida" DOC Az. Tramin - Alto Adige	€ 19,00
Muller Thurgau DOC Az. Tramin - Alto Adige	€ 17,00
Chardonnay Alto Adige DOC Az. Tramin - Alto Adige	€ 17,00
Lugana "Prestige" DOP Az. CàMaiol - Lombardia	€ 17,00
Pinot grigio "Alisia" Astoria - Veneto	€ 15,00

VINI ROSATI - ROSÈ WINES

Chiaretto Riviera del Garda "Roseri" Az. CàMaiol - Lombardia	€ 17,00
---	---------

VINI ROSSI - RED WINES

Sangiovese Superiore "Campo di Mezzo" Bio DOC Az. Tre Monti - Emilia Romagna	€ 15,00
Nero di Lambrusco "Otello" 1813 I.G.T. Az. Ceci - Emilia Romagna	€ 17,00
Sangiovese Maremma Toscana "Solaura" DOC Az. Ribusieri - Toscana	€ 17,00

LE BOLLICINE - SPARKLING WINES

Franciacorta Brut "Cuvée 22" DOCG Az. Castello Bonomi - Lombardia	€ 28,00
Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry DOCG Az. Rebuli - Veneto	€ 17,00
Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Zerogrammi DOCG Az. Rebuli - Veneto	€ 19,00
Prosecco Treviso DOC Az. Astoria - Veneto	€ 15,00
Rosè "Sofialvento" Az. Ribusieri - Toscana	€ 15,00

**CHIEDI AI NOSTRI
RAGAZZI LA PROPOSTA
DEL GIORNO
DI VINO AL CALICE
ASK OUR STAFF THE
PROPOSAL OF THE DAY
OF WINE BY THE GLASS**



ALIMENTI SENZA GLUTINE DISPONIBILI SU RICHIESTA

*Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.