

RESTAURANT
DOLCE  **VERONA**
ITALIAANSE SPECIALITEITEN

Geachte Gast,

Met trots presenteren wij onze menukaart en laten wij u graag kennismaken met onze bijzondere gerechten. Naast onze menukaart serveren wij diverse specialiteiten. De samenstelling van deze specialiteiten zijn gebaseerd op het seizoen en op beschikbaarheid van dagverse ingrediënten. Graag adviseren wij u over onze gerechten en wijn-spijscombinaties.

Dolce Verona

Menu Dolce Verona Verrassend
(vanaf 2 personen)

U geeft aan wat u niet tegen wilt komen,
verder kunt u zich laten verrassen.

3 gangen € 29,50

4 gangen € 35,00

Voor reserveringen bel: 020-3455177

Alle vis-, vlees- en kipgerechten worden met gebakken aardappelen of spaghetti naar keuze geserveerd samen met seizoensgroenten.

HUISWIJN

VINI DELLA CASA

Bianchi - Wit

4,00

21,00

Terrano Calabria (droge witte wijn)

Rossi - Rood

4,00

21,00

Aglianico Campania

Rosato - Rosé

4,00

21,00

Bardolino Chiaretto Veneto

VINI FRIZZANTE

Lambrusco Bianco (Emilia Romagna)

4,00

21,00

Lambrusco Rosso (Emilia Romagna)

4,00

21,00

VINI SPUMANTE

Prosecco extra dry

4,95

28,50

FRISDRANKEN

Coca Cola, Coca Cola Light, Fanta, Appelsap, 7Up

2,45

Bitter Lemon, Ice Tea, Cassis

2,55

Tonic, Sinaasappelsap, Fristi, Chocomel,

2,55

WATER

0,25cl

0,75cl

Acqua Panna

2,45

5,25

San Pellegrino

2,45

5,25

BIER

Heineken

2,50

Radler / Alcoholvrij

2,75

Birra Moretti

3,25

Vini Bianchi

- 1. Chardonnay del Garda (Castelnuovo del Garda)** 29,50
Chardonnay is de bekendste witte wijn, afkomstig uit de omgeving van het Gardameer. Intens fruitig en fris, aromatisch met een lichte amandelsmaak bij afdronk. Zeer goed te combineren met voorgerechten, vis en wit vlees.
- 2. Pinot Grigio Garda** 32,00
Castelnuovo del Garda
Cantina Castelnuovo del Garda, bevindt zich aan het zuidelijke deel van het Gardameer, een streek die beroemd is voor het produceren van mooie witte wijnen. Een van deze wijnen is de Pinot Grigio. De omgeving is heuvelachtig, het klimaat en de ligging zijn ideaal voor het volledig rijpen van de druivensoort Pinot Grigio. Deze mooie fruitige, witte wijn is op zijn best in combinatie met voorgerechten als pasta en vis.
- 3. Gavi de Gavi D.O.C.G.** 36,50
La Caplana
Deze wijn is gemaakt van 100% Cortese druiven, licht strogeel, zeer fijn bouquet met fruitbloesems. De smaak is duidelijk droog, fris evenwichtig met een lichte amandeltoon. De wijngaarden zijn 30 jaar oud, de grond is van witte klei en rijk aan kalk. Door zijn structuur is deze wijn ideaal te combineren met allerlei gerechten, bij voorkeur vis.

Vini Rossi

- 4. Rosso Erice Nero D'Avola** 33,00
Fazio Wines
Sicilië is een van de spannendste wijngebieden van Italië. De Nero D'Avola is er de klassieke druivensoort voor rode wijnen en wordt door Fazio Wines verwerkt tot een intens zachte wijn. Deze wijn smaakt naar bramen, zwarte kersen en een vleugje peper maakt het aroma af.
- 5. Moro del Castel I.G.T.** 35,00
Castelnuovo del Garda
Heerlijke rode wijn van kritisch geselecteerde druiven. Deze wijn heeft een sterke, robijnrode kleur, is vol, zacht en fluweel. De geur is kruidig, rijp aan bosvruchten, met een elegante tannine. Afkomstig uit de omgeving van het Gardameer. Deze mooie gebalanceerde rode wijn is goed te combineren met gerechten van rood vlees en wild.
- 6. Amarone Della Valpolicella D.O.C.** 67,50
Villa Canestrati
De koning van alle Italiaanse wijnen. De vinificatie van deze wijn is zeer bijzonder en uniek. Intense, rijke, zeer geconcentreerde wijn, krachtige fruitaroma's en een lange afdronk.
- 7. Barolo D.O.C.G. Serralunga** 69,50
Palladino
Intense geur, mooi krachtig, kruiden, rozen, truffel en laurier. De smaak is droog, maar ook fluweelig en zacht, heel krachtig en uitgebalanceerd, een prachtige lente, met fraaie tannine na afdronk.



Insalata

- | | | |
|-----|---|------|
| 8. | Insalata Mista
Gemengde salade met tomaten en komkommer | 6,50 |
| 9. | Insalata Pomodori
Tomatensalade met uienringen | 6,50 |
| 10. | Insalata de Rucola
Rucolasa, Grana Padano (Parmezaanse kaas) en olijven | 6,50 |
| 11. | Insalata Feta
Gemengde salade met fetakaas | 8,00 |
| 12. | Insalata Gamberi
Gemengde salade met gepelde gamba's | 9,50 |

Antipasti

- | | | |
|-----|--|-------|
| 13. | Bruschetta al Pomodoro
Geroosterd brood met stukjes tomaat en italiaanse kruiden | 7,50 |
| 14. | Insalata Buffalina
Buffelmozzarella, tomaten en basilicum | 9,50 |
| 15. | Carpaccio Cipriani
Dun gesneden ossenhaas met rucola en Parmezaanse kaas | 11,00 |
| 16. | Vitello Tonnato
Dun gesneden kalfsvlees met tonijnmayonaise en kappertjes | 12,00 |
| 17. | Antipasti Trio (voor 2 personen)
Carpaccio (dun gesneden rauwe ossenhaas) met vitello tonnato (dun gesneden kalfsvlees) en prosciutto di Parma (Parmham) | 18,00 |

Warme Voorgerechten

- | | | |
|-----|---|-------|
| 18. | Scampi Flambé
Gepelde geflambeerde gamba's uit de oven met basilicum, knoflook en olijfolie | 9,50 |
| 19. | Scampi Pikante
Gepelde gamba's in pittige tomatensaus | 9,50 |
| 20. | Parmigiana di Melanzane
Gegratineerde aubergines, mozzarella capreze en tomatensaus | 10,50 |
| 21. | Calamari Fritti
Krokant goudgeel gefrituurde inktvisringen | 13,50 |



Risotti

22. **Risotto Frutti di Mare** 13,50
Risotto met zeevruchten, asperges, cherry tomaat knoflook en peppers
23. **Risotto Pollo** 12,50
Risotto met kipfilet, asperges en bosui
24. **Risotto Agli Asparagi e Gamberetti** 13,50
Risotto met asperges, knoflook, gamba's en bosui

Verse Pasta's

25. **Cannelloni alla Veneziana (huisgemaakt)** 12,00
Twee flensje gevuld met ricotta, spinazie in tomatensaus en room
26. **Lasagna Regina (huisgemaakt)** 12,50
Lasagna in bolognesesaus, kaas en bechamelsaus uit de oven
27. **Panzerotti Pinoli** 12,50
Halve maan pasta gevuld met ricotta, spinazie in pijnboompitten en room
28. **Panzerotti Tartufo** 14,50
Halve maan pasta gevuld met ricotta en spinazie in truffelcrèmesaus
29. **Tortellini Gorgonzola e Brocoli** 14,50
Gevulde pasta met porcini in gorgonzolasroomsaus en brocoli
30. **Tortellini Tartufo** 14,50
Gevulde pasta met porcini in truffelcrèmesaus

Paste

31. **Spaghetti Bolognese** 10,50
Spaghetti met huisgemaakte runderbolognesesaus
32. **Spaghetti alla Carbonara** 11,00
Spaghetti met room, spek en ei
33. **Spaghetti Gorgonzola** 12,00
Spaghetti met gorgonzola, roomsaus en broccoli
34. **Spaghetti Verdure** 12,00
Spaghetti met tomatensaus, diverse groenten en knoflook
35. **Spaghetti alle Vongole** 13,00
Spaghetti met venusschelpen, knoflook, witte wijn en cherrytomaat
36. **Spaghetti frutti di mare** 13,50
Spaghetti met zeevruchten, cherrytomaat, pepers en knoflook
37. **Tagliatelle alla Romana** 12,50
Brede bandpasta met kipfilet, room, bosuien en broccoli
38. **Tagliatelle al Salmone** 13,50
Tagliatelle met blokjes zalmfilet, room, dille en bosui



Pollo

39. Pollo Genovese 17,00
Gebakken kipfilet met champignons, huisgemaakte pesto en roomsaus
40. Pollo alla Toscana 17,00
Gebakken kipfilet, uien, spek, Gorgonzola, roomsaus en knoflook
41. Petto di pollo in salsa 17,00
Gebakken kipfilet met champignons, groenpepers en roomsaus

Carne

42. Scaloppina Melanzane 21,50
Gebakken kalfsoester met aubergine en buffelmozzarella, tomatensaus, basilicum en Parmezaanse kaas
43. Scaloppina Genovese 21,50
Gebakken kalfsoester met champignons, room en huisgemaakte pesto
44. Scaloppina Marsala 21,50
Gebakken kalfsoester met groenpepers en marsala roomsaus
45. Ossobuco alla Milanese 21,50
Kalfsschenkel gestoofd in de oven overgoten met wortels, bleekselderij, peultjes en ui
46. Entrecote al Pepe Verde 23,00
Gegrilde entrecote met groene pepers, Cognac en mosterdroomsaus
47. Entrecote alla Griglia 21,50
Gegrilde entrecôte
48. Carre di Agnello 23,50
Magere fijne lams carré gegrild met geurige rozemarijn
49. Filetto alla Griglia 23,50
Gegrilde haasbiefstuk
50. Filetto al Gorgonzola 24,50
Gebakken ossenhaas in olijfolie met Gorgonzolasaus
51. Filetto Porcini Tartufo 25,00
Gebakken ossenhaas met porcini (boleetpaddestoelen) en truffelsaus

Pesce

52. Dorado limone 21,50
Dorado filet met citroensap, witte wijn en cherrytomaat
53. Scampi alla Griglia 22,50
Gegrilde gambas
54. Salmone alla Griglia 22,50
Gegrilde zalmfilet

Pizze

- | | | |
|-----|--|-------|
| 55. | Margherita
Tomatensaus en mozzarella | 9,00 |
| 56. | Quatro Stagioni
Tomatensaus, mozzarella, ham, salami, champignons en paprika | 11,00 |
| 57. | Hawaii
Tomatensaus, mozzarella, ham en ananas | 11,00 |
| 58. | Tonno
Tomatensaus, mozzarella, tonijn en ui | 11,00 |
| 59. | Parmigiana
Tomatensaus, mozzarella, basilicum, aubergine en Parmezaanse kaas | 11,00 |
| 60. | Diavola Piccante
Tomatensaus, mozzarella, pittige salami en paprika | 12,50 |
| 61. | Gamberetti
Tomatensaus, mozzarella, knoflook, gepelde gamba's en pepers | 12,00 |
| 62. | Prosciutto Funghi
Tomatensaus, mozzarella, champignons en ham | 11,00 |
| 63. | Quatro Formaggi
Tomatensaus en vier soorten kaas | 11,00 |
| 64. | Calzone Ripieno
Dubbelgevouwen pizza met tomatensaus, mozzarella, ham, salami, champignons en paprika | 12,00 |
| 65. | Dolce Verona
Tomatensaus, mozzarella, mascarpone, ham, truffelsaus en Parmezaanse kaas | 12,50 |
| 66. | Cafoncella
Tomatensaus, mozzarella, cherrytomaten, Parmaham, rucola en Parmezaanse kaas | 12,50 |
| 67. | Campagnola
Mozzarella, champignons, bresaola(gerookte bief), Taleggio kaas, Parmezaanse kaas en rucola | 12,50 |
| 68. | Pizza Caprese
Tomatensaus, mozzarella, cherrytomaat, basilicum en knoflook | 11,00 |
| 69. | Pizza Vesuvio
Tomatensaus, mozzarella, pikante salami en artisjok | 11,25 |
| 70. | Pizza Giovanni
Wittesaus, mozzarella, courgette, aubergini en parmezaanse kaas | 12,00 |

Kindermenu

- | | | |
|-----|---|------|
| 71. | Pizza Bambini
Tomatensaus, mozzarella | 7,50 |
| 72. | Pizza Bambini Salami
Tomatensaus, mozzarella en salami | 7,50 |
| 73. | Pizza Bambini Nutella
Wittesaus, mozzarella en nutella | 7,50 |
| 74. | Bambini Spaghetti Bolognese
Spaghetti met runderbolognesesaus | 7,50 |
| 75. | Bambini Spaghetti alla Carbonara
Spaghetti met room, spek en ei | 7,50 |



Extra

- | | | |
|-----|---------------------------|------|
| 76. | Portie Seizoen Groenten | 3,50 |
| 77. | Portie Gebakken Aardappel | 3,50 |
| 78. | Feta Kaas | 3,50 |
| 79. | Parmezaanse Kaas | 2,50 |