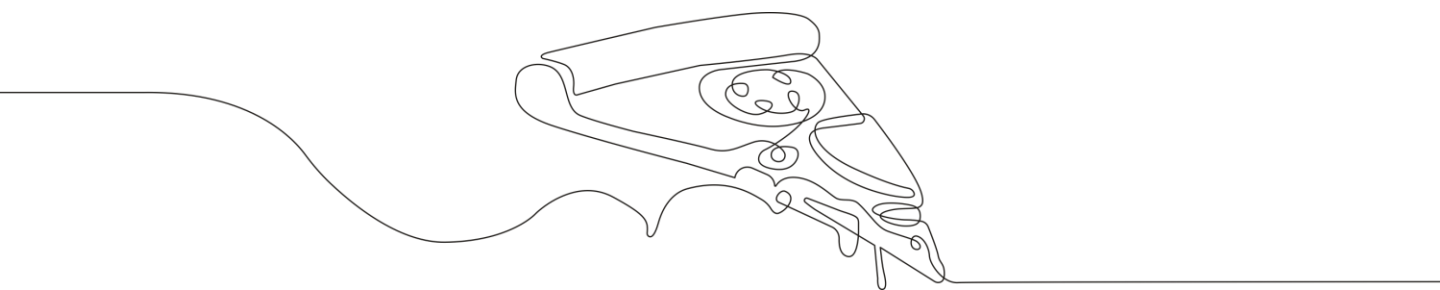


LA DOLCE VITA



ITALIAN TRATTORIA
DINNER MENU

SOUP

Minestrone Soup

Variety of seasonal vegetables, beans, and pasta, all simmered in a rich tomato broth

Verschiedene Gemüse der Saison, Bohnen und Nudeln, alles in einer reichhaltigen Tomatenbrühe geköchelt

Mushroom

Mushroom cream soup with truffle oil

Champignoncremesuppe mit Trüffelöl

Tomato Cream Soup

Tomato, fresh cream, pesto, and butter

Tomate, frische Sahne, Pesto und Butter

SALADS

Garden Salad

Mixed seasonal leaves, tomato, cucumber, black olives, lemon and vinegar dressing

Gemischter Blattsalat der Saison, Tomaten, Gurken und Schwarzen Oliven mit Zitronen-Essig Dressing

Caprese

Buffalo mozzarella, tomatoes, fresh basil, balsamic reduction, EVOO, and olive grissini

Bülfelmazzarella, Tomaten, frisches, Basilikum, Balsamico, Reduktion, natives Olivenöl und Oliven Grissini

Lime Prawns & Avocado

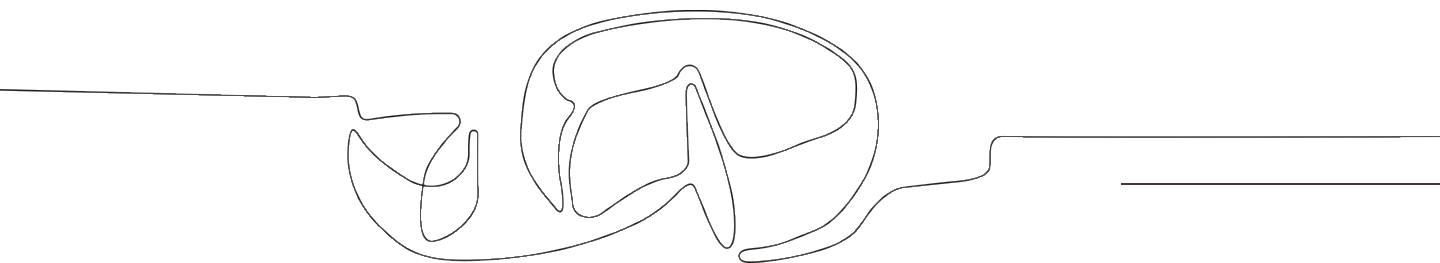
Lime marinated shrimp, avocado cream, crispy crouton, cherry tomato confit, orange cabbage, and red capsicum syrup

Mit Limetten marinierte Gamelen, Avocado creme, knusprige Croutons, Kirschtomaten Confit, OrangenKraut und rotem Paprikasirup

Beef Carpaccio

Thin tenderloin slices, marinated arugula, cherry tomato confit, and parmesan

Dünne Rindfiletscheiben, marinierter Rucola, Kirschtomaten Confit und Parmesan



PASTA & RISOTTO

Tomato & Basil Spaghetti

Spaghetti, tomato sauce, and basil

Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum

Farfalle Four Cheeses

Farfalle, four cheeses sauce, walnut, and sage

Farfalle mit 4 Käsesoße, Walnuss und Salbei

Gorgonzola Risotto

Risotto, mixed mushroom, and gorgonzola cheese

Risotto mit gemischten Pilzen und Gorgonzola

Käse

Tagliatelle Carbonara

Tagliatelle, egg yolk, parmesan cheese, black

pepper, and beef bacon stripes

Tagliatelle mit Eigelb, Parmesankäse, schwarzem

Pfeffer Und geräuchertem Rinderschinken

Salmon & Shrimp Tortellini

Salmon, shrimp tortellini in orange-tomato butter,

green peas purée with mint

Hausgemachter Lachs, Garnelentortelloni in

Orangen Tomaten-Butter, grünes Erbsenpüree

mit Minze

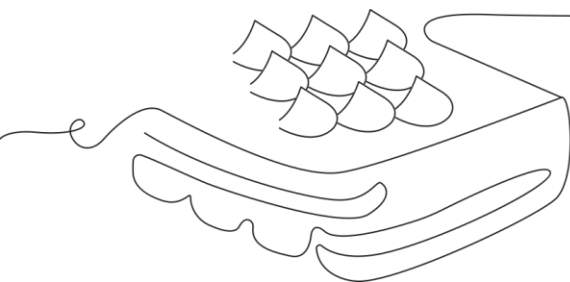
Seafood Risotto

Creamy arborio rice risotto, with zucchini,

shrimp, and mussels

Cremiges Arborio-Reisrisotto mit Zucchini,

Garnelen und Muscheln



AUTHENTIC ITALIAN PIZZA

Margherita

Mozzarella, tomato sauce, fresh basil, and oregano

Mozzarella, Tomatensauce, frisches Basilikum und Oregano

Quattro Stagioni

Mixed cheeses, artichokes, mushrooms, black olives, and aromatic tomato sauce

Gemischte Käsesorten, Artischocken, Pilzen, schwarze Oliven und Tomatensauce

Seafood

Shrimps, mussels, squid, salmon, tomato sauce, garlic, olive oil, and fresh parsley

Garnelen, Muscheln, Tintenfisch, Lachs, Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl und frische Petersilie

Rucola & Beef Carpaccio

Mozzarella, tomato sauce, arugula topped with beef filet carpaccio, shaved parmesan, and EVOO

Mozzarella, Tomatensauce, Rucola bedeckt mit Rindercarpaccio, geschabter Parmesan und natives Olivenöl

MAIN COURSES

Sea Bass & Shrimp

Sea bass and shrimp served in lemon-garlic oil, vegetables, and wedge potatoes

In Zitronen-Knoblauchöl gebratener Wolfsbarsch und Garnelen, Gemüse und Kartoffelspalten

Grilled Chicken

Grilled chicken breast, polenta, zucchini, and mushroom sauce

Gegrilltes Hähnchen mit Polenta und Zucchini an Pilzsoße

Rosemary Lamb Cutlets

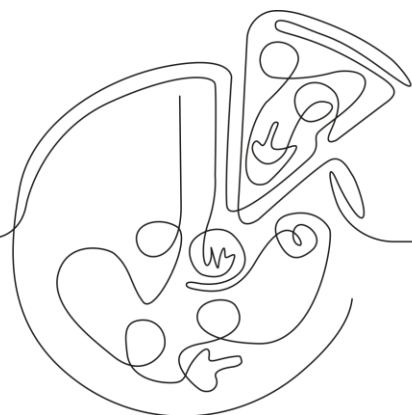
Grilled lamb cutlets with rosemary, gremolata, peperonata, zucchini, balsamic jus, and potato gratin

Gegrillte Lammkoteletts mit Rosmarin, Gremolata, Peperonata und Zucchini, Balsamico-Jus und Kartoffelgratin

Beef Tagliata

Slices of beef tenderloin with arugula, peperonata, parmesan cheese, balsamic vinegar, and potato purée

Rinderfiletscheiben mit Rucola, Peperonata, geschabter Grana Padano, Balsamico Essig und kartoffelpüree



DESSERTS

Mango Panna Cotta

Mango, panna cotta served with strawberry sauce

Mango, Panna Cotta, serviert mit Erdbeersauce

La Dolce Vita Tiramisù

Tiramisù with honey cheese ravioli
served with seasonal fruit

Tiramisù mit Honigkäse-Ravioli, serviert mit
Obst der Saison

Affogato

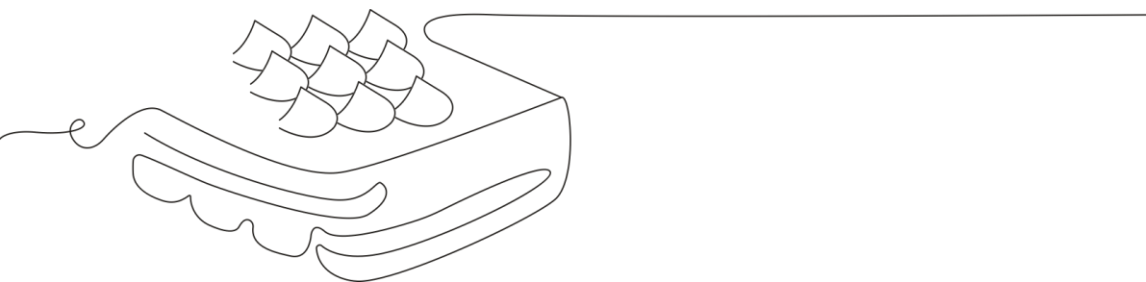
Vanilla ice cream with espresso

Vanille-Eis mit Espresso

Ice Cream Spaghetti

Vanilla ice cream served in strawberry
or chocolate sauce

Vanilleeis mit Erdbeer- oder Schokoladensauce



PLANT BASED MENU

STARTERS

Roasted Beet & Orange Salad

Roasted beets, orange segments, arugula, and nuts

Geröstete Rote Bete, Orangenspalten, Rucola und Nüsse

Sweet Potato & Black Bean Quesadillas

Sweet potatoes, onions, black beans, and cilantro

Süßkartoffeln, Zwiebeln, schwarze Bohnen und Koriander

MAIN COURSES

Lentil & Vegetable Curry

Mixed lentils, onions, ginger, and assorted vegetables

Gemischte Linsen, Zwiebeln, Ingwer, und Gemüse

Mushroom Risotto

Arborio rice, fresh mushrooms, and vegetable broth

Arborio-Reis, frische Pilze und Gemüsebrühe

DESSERTS

Vegan Strawberry Chia Pudding

Chia seeds, maple syrup, almond milk, and Egyptian strawberries

Chia-Samen, Ahornsirup, Mandelmilch und Ägyptische Erdbeeren

Gajar Ka Halwa - 7

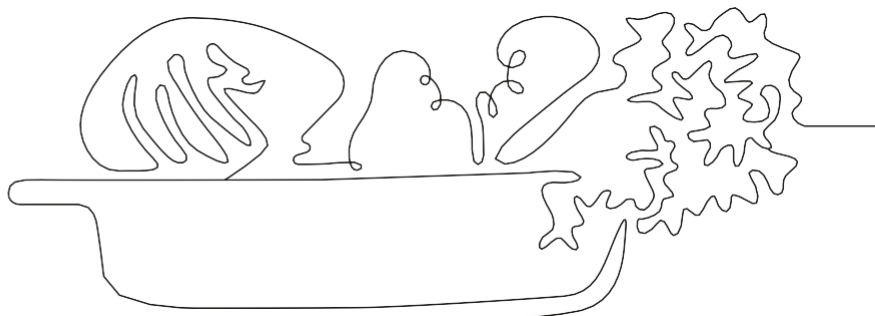
Grated carrots, almonds, sugar, and coconut milk

Geriebene Karotten, Mandeln, Zucker und Kokosmilch

Vegan Chocolate Avocado Mousse

Ripe avocados, cocoa powder, agave nectar, and dark chocolate

Reife Avocados, Kakaopulver, Agavennektar und Zartbitterschokolade



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements

KIDS MENU

STARTERS

Veggie Spring Roll

Spring rolls, healthy vegetables, and dip

Frühlingsrollen, gesundes Gemüse und Dip

Mini Caprese Skewers

Egyptian tomatoes, mozzarella, and fresh basil

Ägyptische Tomaten, Mozzarella und frisches Basilikum

MAIN COURSES

Chicken Strips

Crispy breaded chicken with French fries, mayonnaise, and ketchup

Knusprig paniertes Hähnchen mit Pommes

Frites, Mayonnaise und Ketchup

Mini Pita Pizza

Egyptian baladi bread stuffed with cheese, and secret tomato sauce

Ägyptisches Baladi-Brot gefüllt mit Käse und geheimer Tomatensoße

DESSERTS

Jazy Fruit Salad

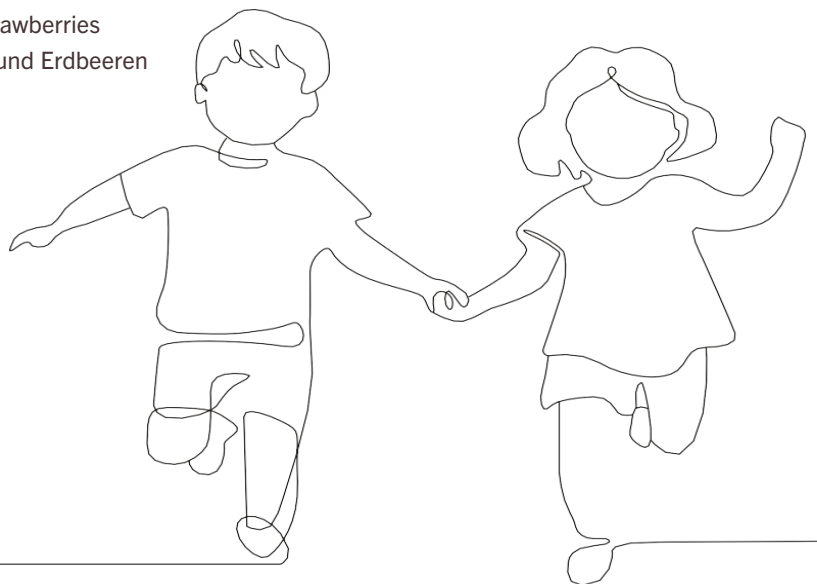
Delicious seasonal Egyptian fruits

Köstliche ägyptische Früchte der Saison

Yoghurt Parfait

Greek yoghurt, granola, and strawberries

Griechischer Joghurt, Granola und Erdbeeren



Kindly inform our service teams of any allergies or dietary requirements