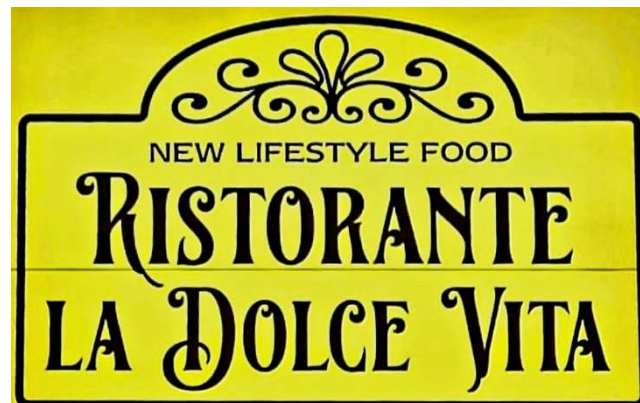




Benvenuti alla Dolce Vita, dove la tradizione è la passione per la cucina Napoletana sono al centro dell'attenzione. Sin dalla nostra fondazione del 2025, la nostra missione è quella di servire autentiche pizze napoletane di altissima qualità. I nostri prodotti sono frutto di un'attenta selezione di vere eccellenze regionali italiane, questo ci permette di garantire l'autenticità della cucina tradizionale. La nostra pizza viene preparata esclusivamente in un forno tradizionale. Il nostro impasto è il risultato del meticoloso metodo del prefermento, una tecnica tradizionale che garantisce un'impostazione dalla consistenza unica: leggera, scioglievole e allo stesso tempo meravigliosamente croccante.

Herzlich willkommen in der Pizzeria Dolce Vita, wo die Tradition und Leidenschaft für die neapolitanische Küche im Mittelpunkt stehen. Seit unserer Gründung im Jahr 2025 ist es unser Ziel, authentische neapolitanische Pizzen von höchster Qualität zu servieren. Auch stammen die meisten unserer Produkte aus der Campania-Region Italiens. Somit können wir die Authentizität der neapolitanischen Küche gewährleisten.

Unser Teig ist das Ergebnis der sorgfältigen Prefermento-Methode, einer traditionellen Technik, die für einen Teig mit einer einzigartigen Textur sorgt: leicht, luftig und dennoch wunderbar knusprig.

Vorspeisen – Starters

Insalata Mista

Eisbersalat, Rucola, Cherry Tomaten, Peperoni, Artischockenherzen
Iceberg lattuga - rucola - pomodorini – peperoni - carciofi 10 CHF

Bruschette al Pomodoro

Geröstetes Brot, Tomaten, Knoblauch, Basilikum
Pane tostato - pomodoro - aglio - basilico 10 CHF

Tagliere all' italiana

Bresaola, Rauchspeck, Paramschinken DOP, Mortadella,
verschiedene Käsesorten und eingelegtes Gemüse
Bresaola – Speck - Prosciutto Credo di Parma DOP,
Mortadella, Formaggi misti, Verdure sott'Olio 20.50 CHF

Carpaccio di Bresaola mit Burrata, Rucola und Kirschtomaten

Bresaola, Burrata, Rucola und Cherry Tomaten
Bresaola - Burrata - Rucola - Pomodorini Olio Tartufato 22.00 CHF

Prosciutto tonnato

Prosciutto cotto al tartufo - con salsa tonnata fatta in casa
Trüffelschinken - mit hausgemachter thunfischsauce Truffle
Ham - with homemade tuna sauce 22.50 CHF

Pizze tradizionali

Pizze tradizionali is based on tomato sauce and mozzarella

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Basilikum
Pomodoro salsa - mozzarella fior di latte - basilico 15.00 CHF

Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, Basilikum
Pomodoro salsa - mozzarella fior di latte prosciutto cotto -
basilico 19.00 CHF

Quattro Stagioni

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, Champignons,
Oliven, Artischockenherzen, Basilikum
Pomodoro salsa - mozzarella fior di latte - prosciutto - funghi - olive -
carciofi - basilico 21.00 CHF

'Nduja e Mascarpone

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Nduja, Mascarpone
Pomodoro salsa - mozzarella fior di latte - nduja - Mascarpone 20.00 CHF

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Scharfer Salame
Pomodoro salsa - mozzarella fior di latte - salame piccante 19.00 CHF

Italiana

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Grana Padano,
Parmaschinken DOP, Rucola und Kirschtomaten,
Pomodoro salsa - mozzarella fior di latte - grana padano –
prosciutto di parma DOP - rucola e Pomodorini 21.00 CHF

Pizza Clara

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Bresaola, Trüffelöl,
Rucola, Kirschtomaten,
Pomodoro salsa - mozzarella fior di latte - bresaola - Olio Tartufato –
rucola - Pomodorini 21 CHF

Für einen Aufschlag von 2 CHF kann die Pizza mit Trüffelöl beträufelt werden.
Für einen Aufschlag von 4 CHF kann eine ganze Burrata oder eine Kugel Mozzarella di
bufala auf die Pizza gelegt werden.
For an extra CHF 4 a whole burrata or mozzarella di bufala can be added to the pizza.

Pizze bianche

Pizze bianche is based on cheese

Quattro Formaggi

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Mascarpone, Scamorza, Grana,
Padano Chips

Mozzarella fior di latte - Gorgonzola, Mascarpone, Scamorza - Grana
padano Chips 21 CHF

Tonno E Cipolla Rossa

Mozzarella fior di latte, Thunfisch, Rote Zwiebel
Mozzarella fior di latte - Tonno - Cipolla Rossa 19 CHF

Mortadella

Mozzarella fior di latte, Pistaziencreme, Mortadella, geriebene Pistazien
Mozzarella fior di latte - Crema di Pistacchio - Mortadella - Granella di
Pistacchio 22 CHF

Pizze rosse

Pizze rosse is based on tomato sauce

Marinara

Tomatensauce, Oregano, Knoblauch, Basilikum
Pomodoro Salsa – Origano - Aglio - Basilico 14 CHF

Vegana

Tomatensauce, Zucchini, Auberginen, Peperoni,
Artischockenherzen, Pomodoro Salsa - Zucchini - Melanzane -
Peperoni - Carciofi 22 CHF

Napoli

Tomatensauce, Oregano, Schwarze Oliven, Kapern, Sardellen aus Cetara
Pomodoro Salsa - Origano - Olive - Capperi - Acciughe di Cetara 20 CHF

Parmigiana

Schinken, Tomatensauce, Grana Padano, Aubergine, Basilikum, Prosciutto
Pomodoro Salsa - Grana Padano - Melanzane - Basilico 22
CHF

Für einen Aufschlag von 2 CHF kann die Pizza mit Trüffelöl beträufelt werden.

For an extra CHF 2, the pizza can be drizzled with truffle oil.

Für einen Aufschlag von 4 CHF kann eine ganze Burrata oder eine
Kugel Mozzarella di bufala auf die Pizza gelegt werden.

Pizza Specials

Estiva

Pistaziencrème, Burrata, Zitronenzeste, getrocknete Tomaten
Crema di Pistacchio - burrata - Scorza Di Limone - Pomodorini Secchi 22 CHF

Bufalina

Tomatensauce, Bufala-Mozzarella, Basilikum
Pomodoro Salsa - Mozzarella di Bufala - Basilico 22.00CHF

Salsiccia e friarielli

Provola, Friarielli, Salsiccia
Provola, Friarielli, Salsiccia 22.00 CHF

Für einen Aufschlag von 2 CHF kann die Pizza mit Trüffelöl beträufelt werden.

For an extra CHF 2, the pizza can be drizzled with truffle oil.

Für einen Aufschlag von 4 CHF kann eine ganze Burrata oder eine Kugel Mozzarella di bufala auf die Pizza gelegt werden.

For an extra CHF 4 a whole burrata or mozzarella di bufala can be added to the pizza.

Pizza Stella

Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto al Tartufo, Pomodorini Rucola Burrata
24.00 CHF

Panuozi - 25cm Länge

Panuzzo Caprese

Mozzarella di bufala, Rucola, Tomate Mozzarella di
bufala - Rucola - Pomodoro 16.00 CHF

Panuzzo Salame piccante

Mozzarella di bufala, Salame picante, Aubergine, Gorgonzola, Mozzarella
di bufala - Salame Piccante - Melanzane - Gorgonzola 18.00 CHF

Panuzzo Mortadella

Pistaziencrème, Mozzarella di Bufala, geriebene Pistazien, Mortadella
Crema di Pistacchio - Mozzarella di Bufala - Granella di Pistacchio, Mortadella 20.00CHF

Panuzzo Salsiccia e friarielli

Crema di friarielli, Friarielli, Salsiccia, Scamorza Crema di Friarielli
- Friarielli - Salsiccia - Scamorza 20.00 CHF

Panuzzo Prosciutto crudo

Trüffelöl, Burrata, Rucola, Kirschtomaten, Parmaschinken Olio Tartufato - Burrata -
Rucola - Pomodorini - Prosciutto di parma DOP 21.00 CHF

Panuzzo Bresaola

Trüffelöl, Burrata, Rucola, Kirschtomaten, Bresaola
Olio Tartufato - burrata - Rucola - Pomodorini - Bresaola 21.00 CHF

Für einen Aufschlag von 2 CHF kann Dein Panuzzo mit Trüffelöl beträufelt werden.
For an extra CHF 2, the panuzzo can be drizzled with truffle oil.



Vi aspettiamo a
degustare le nostre
prelibatezze fatte con
amore e rispetto per i
nostri clienti.



Il mio caro amico d'anni
Michele Genco bravissimo
chef di cucina direttamente
dalla Calabria, con esperienza
estera, pronto a deliziarvi, con
le sue suggestioni, ispirate alla
sua bella Terra.

