

ENTRÉE

GAMBERI AL PANKO 🍤 [4/6/9/11] 10,00

Gamberi* dorati al panko, insalatina mediterranea, salsa agrodolce.

TARTARE DI MANZO 🍖 [9] 10,00

Battuta di manzo fassona aromatizzata con sale, olio evo, aneto e pepe, capperi, spuma di zabaione e carciofi croccanti.

TARTARE DI SALMONE 🐟 [1] 10,00

Tartare di salmone**, le sue uova, riso venere, avocado e lime.

SAMOSA DI VERDURE 🌿 [1/5/12] 7,00

Fagottini di pasta fillo ripieni di verdure al curry ed erbe con salsa allo yogurt.

TROTTOLE DI VERDURE 🌿 [3/4/9/14] 7,00

Cuore di scamorza affumicata e composta piccante.

PATATE AL CARTOCCIO

CACIO E PEPE 🧀 [3] 7,00

Crema di pecorino e pepe, scapece di zucchine.

CARBONARA 🍝 [3/9] 7,00

Crema di uovo, pecorino e pepe con guanciale croccante.

SALMONE 🐟 [1/12] 9,00

Caprino, salmone e sesamo bianco.

STRACOTTO 🍖 [10/14] 9,00

Stracotto di manzo e fondo di cottura di carne.

I CLASSICI DULCAMARA

BURGER DULCAMARA [3/12/14] 14,50

Burger di manzo, cheddar, bacon, lattuga e pomodoro, servito con chips di patate e ketchup home made.

MOJITO DI POLLO [3/4/5] 15,00

Rollatina di pollo cotta a bassa temperatura, salsa al lime e menta, riso venere, anacardi e crostini di pane.

SALMONE E RABBARBARO 🍷 [1] 16,50

Salmone affumicato al legno di ciliegio servito con chutney al rabarbaro e mix di riso.

PRIMI

AMATRICIANA [3/4] 11,00

Pici acqua e farina con pomodoro, guanciale di Sauris e pecorino romano.

TORTELLONI ALLA GENOVESE 🍝 [3/4/9/14] 12,00

Tortelloni di pasta fresca ripieni di genovese con cremolato di formaggio fiore sardo.

CHITARRA E MOSCARDINI [2/4/10/14] 12,00

Spaghetti alla chitarra con sugo di cacciatore di pollo e moscardini all'arrabbiata.

DULCA-LAB

POLPO E CAROTE 🍷 [2/14] 18,00

Polpo* rosticcato, purè di carote, salsa all'harissa, tortillas croccanti.

STRACOTTO [10/14] 18,00

Stracotto di manzo, cotto a bt e rosolato in padella, servito con funghi cardoncelli grigliati e fondo di carne alle prugne.

INSALATE

OMEGA 3 🐟 [1/12] 10,00

Salmone marinato**, rucola, finocchi, pompelmo rosa, avocado, sesamo e ravanelli.

CAESAR SALAD [3/4/9/14] 9,00

Lattuga romana, pollo, uovo, parmigiano, crostini e caesar dressing.

INSALATA SAOR 🌿 [5] 9,00

Insalatina di campo con alici e croccante di frutta secca.

VERDURE DEL GIORNO 5,00

ESPRESSAMENTE WOK

NASI GORENG 🍷 [4/5/6/9/11/12] 13,00

Riso nero e basmati saltati nella wok con pollo, gamberi*, anacardi, verdure croccanti, uovo e miscela di spezie.

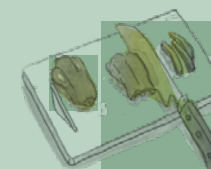
NOODLES AL NATURALE 🍝 [1/4/11/12] 13,00

Spaghetti di soia saltati nella wok, zenzero, verdure di stagione sesamo e salsa di soia.

WOK DI VERDURE E GAMBERI [4/6/11/12] 13,00

Verdure di stagione saltate con olio di riso, zenzero, soia e gamberi*.

Per tutte le wok a richiesta utilizzo di soia tamari per celiaci.



DESSERT

CRUMBLE DI MELE [3/4/5/9] 6,50
Mele del trentino, pasta frolla, crumble e gelato** alla vaniglia.

SALVIAMI [3/9] 6,50
Cake di arance glutenfree, panna cotta alla salvia e curd di lime.

TIRAMISÙ [3/4/5/9] 6,50
Crema al mascarpone, biscotto bagnato al caffè, ganache al cioccolato.

SEMIFREDDO DEL GIORNO** [3/9] 6,00

TOZZETTI [4/10] 3,50

CIAMBELLINE AL VINO [4/10] 3,50

FRUTTA DEL GIORNO 5,00

SORBETTO* AL LIMONE [3] 5,00

VINI DA DESSERT

AL CALICE

PASSITO "ROMEO" igp 5,00
Ca dei Conti

MOSCATO DE RIVESALTES 5,00
Domaine Des Shistes

VINO DI VISCIOLE 5,00
Vignamato

IN BOTTIGLIA

MALVASIA DI CASTELNUOVO DON BOSCO doc 21,00
Cascina Gilli

MOSCATO D'ASTI docg 23,00
Cascina Carlot

VINI AL CALICE 5,00/8,00
FRANCIACORTA 8,00
SELEZIONE CORAVIN 15,00

BIRRE ARTIGIANALI

Alla spina (cl. 30) 6,00

CHIARA Birra chiara a bassa fermentazione.	IPA Birra amaricante alta fermentazione.
---	---

BIRRA DEL MESE
cl. 30 6,00

In bottiglia
SELEZIONE DI BIRRE ITALIANE ED ESTERE 6,00

ESPRESSO	1,50	CAFFÈ SHAKERATO ALCOLICO	6,00
CAFFÈ DEC	2,50	CAPPUCCINO	3,00
CAFFÈ D'ORZO	2,50	BIBITE	3,00
CAFFÈ AL GINSENG [3]	2,50	ACQUA AFFINATA E MICROFILTRATA	2,00
CAFFÈ MAROCCHINO [3]	2,50		
CAFFÈ AMERICANO	3,00		
CAFFÈ SHAKERATO	4,00		

ESTRATTI DI FRUTTA E VERDURA 5,00

3M
Mela, mirtillo, more e lamponi.

ZENZERO
Carota, mela e zenzero.

MARACAS
Maracuja, fragola e mela.

GENOVESE
Mela, basilico e ananas.

KZM
Kiwi, mela e zenzero.

PALESTRA [14]
Finocchio, ananas, sedano e menta.

SPREMUTE 4,00

ARANCIA
POMPELMO ROSA



◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ SERVIZIO € 2,00 a persona ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇



PICCANTE



SENZA GLUTINE



VEGETARIANO



SPEZIATO

* Prodotto surgelato.

** Prodotto fatto in casa e surgelato con utilizzo di abbattitore.

Le nostre preparazioni contengono allergeni, consultare la lista degli ingredienti.

Si prega di avvisare in caso di allergie il personale di sala. Grazie

LISTA ALLERGENI

L'ATTIVITÀ VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO, PER TANTO È IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA, ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

ALLERGENI

1. PESCE / 2. MOLLUSCHI / 3. LATTICINI / 4. GLUTINE / 5. FRUTTA A GUSCIO / 6. CROSTACEI / 7. ARACHIDI / 8. LUPINI / 9. UOVA / 10. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / 11. SOIA / 12. SESAMO / 13. SENAPE / 14. SEDANO