

Dolce Vita er en klassisk italiensk isbar, der har flere afdelinger i Aarhus. Et Gelateria kalder de sig også. Den første afdeling åbnede på Tordenskjoldsgade på Trøjborg i 2002. Manden bag er Roberto Damo, der er opvokset og uddannet som gelataio – ismager i Venedig. Hans mission var at skabe en isbar i Aarhus, ligesom dem man finder netop i Venedig.

Roberto Damo laver selv stadig langt de fleste af isene i vitrinerne. Smagen i isene skal være tydelig og frisk, konsistensen blød og fin i struktur, for at den bliver serveret hos Dolce Vita. Isbaren på Trøjborg har åbent alle ugens dage fra kl. 11 til 20.

Isene

Hos Dolce Vita fremstilles isene efter originale opskrifter og italienske håndværkstraditioner. Fatto a mano betyder håndlavet, og her er alle ingredienserne rørt i hånden. Den fryses i en ismaskine, og hver is bliver nøje fulgt og kontrolleret for smag og konsistens. Isene kommer i vafler, bægre og bokse.

Her er alt lige fra de friske is, let frugtsorbet til de cremede og mørke chokoladeis. De er delt ind i kategorierne mælkeis, sorbet, mousse og yoghurtis. Af mælkeis kan nævnes kaffe, chokolade, mango eller mint. Sorbeten er fx citron, passion, mørk chokolade eller rabarber.

De to slags yoghurtis er Amarena eller jordbær, mens de to mousse er tiramisu eller hvid mousse.

Hvordan er stemningen her?

De fleste gæster kommer forbi Dolce Vita og tager isen med på vejen. Du kan også snuppe en frisklavet espresso. Når vejret er godt, er de opstillede borde og stole udenfor populære. Betjeningen er venlig og hjælper gerne med at finde frem til de rette kugler til gæsterne.

Is med hjem

Skal du holde fest hjemme, er det muligt at leje en bordvitrine. Dolce Vita fylder den op med is, og du henter og bringer selv. Er det et mindre selskab, eller ønsker du selv at nyde isen hjemme, kan der købes bokse i forskellige størrelser.