



**DOLOMIEU RISTORANTE**

*HO DEI GUSTI SEMPLICISSIMI, MI ACCONTENTO SEMPRE DEL MEGLIO*

*I'M A MAN OF SIMPLE TASTES, I'M ALWAYS SATISFIED WITH THE BEST*

*(OSCAR WILDE)*

Desideriamo informare i nostri graditi ospiti che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Vi preghiamo di non esitare a contattare il maître per ogni chiarimento.

I Prodotti contrassegnati con \* sono preparati con materia prima fresca con abbattimento di temperatura

We would like to inform our guests that our products and the dishes prepared in this establishment, may contain ingredients or adjuvants considered allergens. For those who may have food related intolerances or allergies please direct your questions to our staff.

Products marked \* are prepared with blast-chilled fresh food



DOLOMIEU RISTORANTE

## PER INIZIARE

Fondente di Casolet Carciofo alla Menta e Tartufo Bianco € 36  
*Casolet Cheese Fondue, Artichoke with Mint and White Truffe*

Trota Salmonata al Vapore di Idromele, Sedano Rapa e Verbena € 28  
*Steamed Salmon Trout with mead, Celery and Verbena*

Caldo Freddo di Diaframma di Rendena, More, Bietola e Caviale Prestige "Calvisius" € 34  
*Hot and Cold of Rendena's Diaphragm, Blackberries, Swiss Chard and Caviar Prestige "Calvisius"*

Animelle di Vitello al Burro, Pleurotus alla Nigella, Rapa e Melograno € 32  
*Butter Calf Sweetbreads, Mushroom with Black Cumin, Turnip and Pomegranate*

## LE PASTE

\*Tortelli Bianchi alla Poina Infuso di Porcini al Levistico € 28  
*White Tortelli with Smoked Ricotta Cheese "Poina", Porcini Mushroom Consommè and Levistic*

Riso alla Zucca Speziata con Lumache al Verde € 32  
*Spiced Pumpkin Rice with Snails Borgignon*

Tagliolino Affumicati al \*Sugo di Rigaglie di Gallina, Mirtilli e Zabaione Salato € 34  
*Smoked Tagliolino Home Made Pasta with Chicken offal, Blueberry and Salty Eggnog*

Canelloni di Patate alla \*Caccia di Lepre, Crema di Latte e Salvia € 34  
*Canelloni Potatoes with Hare Hunting, Milk Cream and Sage*



DOLOMIEU RISTORANTE

## IL PIATTO PRINCIPALE

Cervo Glassato al Ginepro, Cagliata alla Camomilla, Radicchio dell'Orso e Ribes Rosso € 45  
*Glazed Deer with Juniper, Cagliata Chamomile, Red Chicory and Red Currant*

Carrè Agnello Grigliato alla Lavanda, Purè di Broccoli e Composta di Pomodoro Piccante € 43  
*Grilled Lamb with Lavender, Broccoli and Tomatoes Chutney*

Costina di Maiale del Bleggio Dry Aged, BBQ di Arance, Senape e Casis al Pepe di Larice € 41  
*Dry Aged Pork Ribs, and Orange BBQ Sauce, Dijon Mustard and Casis of Larch Pepper*

Salmerino Alpino al Burro di Santoreggia, Mugnaia di Mandorle e Aglio Della Regina € 38  
*Char with Savory Butter, Almond Munière and Wild Garlic*

***Selezioniamo i Nostri Prodotti di Stagione o da Filiera Corta Avendo una Particolare Attenzione  
al Tema della Sostenibilità Alimentare***

*We care about food sustainability and therefore we engage ourselves in selecting seasonal and short chain products*



DOLOMIEU RISTORANTE

## ALL'ORIZZONTE

*Dal Sentiero Dolomitico senza Meta  
From the Dolomitic Path without a Destination*

Benvenuto di Terra e Mare  
*Aperitif from Land and Sea*

Capriolo Quasi Cotto, Riduzione di Ribes, Uova di Trota e Levistico  
*Venison in Blood, Red Currant Jues, Trout Caviar and Levistic*

Uovo, Trentingrana e Caviale Prestige "Calvisius"  
*Hollandaise Souce, Trentingrana Cheese and Italian Caviar Prestige "Calvisius"*

Rombo in Porchetta, Topinambur e Crescione di Fiume  
*Turbot in Porchetta, Jerusalem Artichoke and Watercress*

Spaghettono al Succo di Ricci di Mare al Pepe Timut e Maggiorana  
*Spaghettono Pasta of Verrigni with Sea-Urchins Juice with Timut Pepper and Marjorana*

Petto e Coscia di Germano Selvatico, Radicchio Tardivo, Alici e Intingolo di Frutti Rossi  
*Wild Pigeon Breast and Leg with Red Radish, Anchovies and Red Fruit Sauce*

Mela Verde e Meringa  
*Green Apple & Marshmallow*

Marroni, Lamponi e Tartufo Bianco  
*Chestnuts, Raspberriers and White Truffle*

Piccole Tentazioni  
*Little Temptations*

€ 135 a Persona / per Person  
Servito per l'Intero Tavolo  
Served for the whole table

ABBINAMENTO VINI AL MENÙ DEGUSTAZIONE € 85  
*Wine Pairing for Testing Menù € 85*



**DOLOMIEU RISTORANTE**

## **LA CARTA DI MONTAGNA D'INVERNO**

*Winter Mountain a la Cartè*

ANCHE IN **DEGUSTAZIONE**

*Tasting Menù*

*DEGUSTAZIONE 3 PIETANZE CON IL DOLCE € 75*  
*Tasting Menu 3 Course including Dessert*

*DEGUSTAZIONE 4 PIETANZE CON IL DOLCE € 95*  
*Tasting Menu 4 Course including Dessert*

*LA SCELTA DEL DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER PERSONA PER L'INTERO TAVOLO*  
*Tasting Menu per Person for the Whole Table*

*ABBINAMENTO VINI 3 CALICI € 55*  
*ABBINAMENTO VINI 4 CALICI € 70*

*Wine Pairing 3 Glass € 55*  
*Wine Pairing 4 Glass € 70*



DOLOMIEU RISTORANTE

## I DOLCI

Sweets

Sfoggia di Strudel di Mele al Cardamomo, Pompelmo e Mirtillo € 20  
*Cardamom Strudel, Grapefruit and Blueberries*

Crocante di Gianduia, Limone e Rosmarino € 20  
*Cruncy Gianduia Chocolate, Lemon and Rosemary*

Consistenze di Frutta e Sedano, Semi Tostati e Cremoso all' Evo di Biancolilla € 18  
*Fruit and Celery, Toasted Seeds with Biancolilla Evo Ice Cream*

Brulè al Taleggio, Croccante di Sesamo al Mugo e Alchechengi Senapate € 20  
*Taleggio Cheese Brulè, Sesame Brittle and Alchechengi mustard*

**Il Nostro Pane è Fatto a Mano con Metodi a Lunga Lievitazione Naturale**  
**Il Nostro Burro e l'Olio Extra Vergine d'Oliva Vengono Selezionati da Artigiani di Alta Qualità**

*Our Bread is Handmade with Long Natural Leavening Methods*  
*Our Butter and Extra Virgin Olive Oil are Selected by High Quality Artisans*



Davide Rangoni, Chef de Cuisine 2018  
Remo Onesto, Maitre 2021