



DOLOMIEU RISTORANTE

San Silvestro 2022

*Finta Ciliegia Foie Gras / Ostrica, Riduzione di Scalogno / Pan Brioche, Burro Montato, Alici Cantabrico
Blinis, Caviale, Panna Acida / Gambero in Crosta, Maionese Lime /
Crudo di Manzetta Bio, Cracker al Sesamo e Rafano, Nocciola
Testina Croccante, Cipolla Agra / Rocher di Formaggi di Malga, Tartufo Bianco*

1°Er Cru Tradition F.Grifon L'Americano Breton Brut

A Tavola

*Pluma di Maialino Iberico
Tartare di Peperoni, Melassa al Chinotto*

Bordeaux Blanc 2021, Chateau-Lamothe

*Bottoni agli Stimmi di Zafferano di Montagna
Ossobuco di Vitello, Jus di Midollo, Gremolada agli Agrumi*

*Riso
Champagne, Ricci, Katsuobushi*

Re di Revi 100 Mesi, Revi

*Lombo di Cervo
Burro al Fieno e Bosco, Cremoso di Patate Affumicate, Cipolla Glassata, Mirtilli Rossi*

Gallina Barbaresco 2017 Ugo L Equio

Mousse al Cocco, Mango e Lime

Spatelese Riesling Hofstatter

Brindisi al Nuovo Anno 2023

Panettone Artigianale e Zabaione

Cotechino e Lenticchie

Cioccolatini

... di buon auspicio

**Fiorenzo Perremuto, Chef de Cuisine 2022
Remo Onesto, Maître 2021**

**Menù Euro 240 Bevande Escluse
Abbinamento Vini a Tavola Euro 65**



DOLOMIEU RISTORANTE

New Year's Eve 2022

*Mock Cherry Foie Gras / Oyster, Shallot Reduction / Pan Brioche, Whipped Butter, Cantabrian Anchovies
Blinis, Caviar, Sour Cream / Crusted Prawn, Lime Mayonnaise
Bio Raw Beef, Sesame and Horseradish Crackers, Hazelnut
Crispy Head, Sour Onion / Malga Cheese Rocher, White Truffle*

1°Er Cru Tradition F.Grifon L'Americano Breton Brut

At the Table

*Iberian Pork Pluma
Peppers Tartare, Chinotto Molasses*

Bordeaux Blanc 2021, Chateau-Lamothe

*Buttons Pasta with Mountain Saffron Stigmas
Marrowbone Veal, Marrow Jus, Citrus Gremolada*

*Rice
Champagne, Sea-Urchins, Katsuobushi*

Re di Revi 100 Mesi, Revi

*Venison Loin
Hay and Forest Butter, Smoked Potato Cream, Glazed Onion, Cranberries*

Gallina Barbaresco 2017 Ugo L Equio

Coconut, Mango and Lime Mousse

Spatelese Riesling Hofstatter

Cheers to the New Year 2023

Artisan Panettone and Eggnog

Boiled salami and Lentils

Chocolates

... of auspiciousness

**Fiorenzo Perremuto, Chef de Cuisine 2022
Remo Onesto, Maître 2021**

**Menù Euro 240 Excluding drinks
Wine Pairing at the table Euro 65**