



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)

Fiorenzo Perremuto, Executive Chef 2022

Remo Onesto, Maitre 2021



DOLOMIEU RISTORANTE

FINO ALLA VETTA...DAL LAGO ALLA MONTAGNA
UP TO THE SUMMIT...FROM THE LAKE TO THE MOUNTAIN

Benvenuto dalla Cucina
Welcome from the Kitchen

Roll di Trota

Agrumi, Mango, Yogurt Acido Rapa Agra, Olandese di Trota e le Sue Uova, Salicornia, Crescioni
(Granita al Gin Luz e Cetriolo)

Trout Roll

Citrus Fruit, Mango, Sour Turnip Yoghurt, Trout Dutchman and His Eggs, Salicornia, Watercress
(Luz Gin and Cucumber Granita)

Cappuccino

Broccolo di Torbole, Cenere di Cipolla, Anguilla Affumicata, Pan di Segale, Caviale Calvisius Royal
Cappuccino

Broccoli from Torbole, Onion Ash, Smoked Eel, Rye Bread, Calvisius Royal Caviar

Tortelli di Saraceno

Polenta Concia, Trentingrana Invecchiato, Tartufo Nero Pregiato
Saracen Tortelli

Polenta Concia, Aged Trentingrana, Precious Black Truffle

Coregone Alpino

Pac-Choi, Carota, Grappa di Moscato, Capperi di Gargnano
Alpine Lavarello

Pac-Choi, Carrot, Moscato Grappa, Capers from Gargnano

Lombo di Capriolo

Burro al Fieno e Bosco, Zucca, Corniole, Caffè

Loin of venison

Hay and Forest Butter, Pumpkin, Carnelian cherries, Coffee

Pre Dessert

Pre Dessert

“Ci Son Cascato di Nuovo” Strudel

“I Fell for It Again” Strudel

Dolci Tentazioni

Sweet Temptations

€ 140 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

PER INIZIARE TO START

Roll di Trota € 36

*Agrumi, Mango, Yogurt Acido Rapa Agra, Olandese di Trota e le Sue Uova, Salicornia, Crescioni
(Granita al Gin Luz e Cetriolo)*

Trout Roll

*Citrus Fruit, Mango, Sour Turnip Yoghurt, Trout Dutchman and His Eggs, Salicornia, Watercress
(Luz Gin and Cucumber Granita)*

Carciofo Fondente € 37

*Stracciatella di Burrata, Scampi, Emulsione di Mandorla e Colatura di Cetara
Dark Artichoke*

Burrata Stracciatella, Prawns, Almond Emulsion and Cetara Colatura

Battuta di Manzo Bio € 38

*Maionese allo Yuzu e Nocciole, Granny Smith, Spugna al Levistico, Caprino,
Caviale Calvisius Tradition Royal, Frutti di Bosco*

Bio Chopped Beef

*Yuzu and Hazelnut Mayonnaise, Granny Smith, Lovage Sponge, Goat Cheese,
Calvisius Tradition Royal Caviar, Wild Berries*

Uovo Bio di Montagna € 40

Topinambur, Trentingrana, Tartufo Bianco Piemonte

Bio Mountain Egg

Topinambur, Trentingrana Cheese, Piemonte White Truffle



DOLOMIEU RISTORANTE

I PRIMI **FIRST COURSES**

Riso € 32

*Barzola di Capra, Lamponi, Pera Martinsec
Rice (acquerello invecchiato)
Goat's Barzola, Raspberries, Martinsec Pear*

Tortelli di Saraceno € 32

*Polenta Concia, Trentingrana Invecchiato, Tartufo Nero Pregiato
Saracen Tortelli
Polenta Concia, Aged Trentingrana, Precious Black Truffle*

Linguine € 35

*Burro di Malga Affumicato, Limone del Garda, Alici del Cantabrico, Bottarga di Muggine
Linguine
Smoked Malga butter, Garda lemon, Cantabrian Anchovies, Mullet Roe*

Cozze e Fasoi (1918) € 28

*Fagioli di Lamon, Nieddittas, Spaghettone Soffiato
Mussels and Fasoi (1918)
Lamon Beans, Nieddittas, Puffed Spaghettone*



DOLOMIEU RISTORANTE

IL PIATTO PRINCIPALE THE MAIN COURSE

Coregone Alpino € 46

*Pac-Choi, Carota, Grappa di Moscato, Capperi di Gargnano
Alpine Lavarello
Pac-Choi, Carrot, Moscato Grappa, Capers from Gargnano*

Rombo € 45

*Cime di Rapa, Vongole Veraci, Nosiola
Turbot
Turnip tops, Vongole Veraci, Nosiola*

Piccione € 46

*Melograno, Parfait di Fegatini, Pan Brioche, Tartufo Nero Pregiato
Pigeon
Pomegranate, Liver Parfait, Pan Brioche, Precious Black Truffle*

Lombo di Capriolo € 48

*Burro al Fieno e Bosco, Zucca, Corniole, Caffè
Loin of venison
Hay and Forest Butter, Pumpkin, Carnelian cherries, Coffee*

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

**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

I DOLCI DESSERTS

"Ci Son Cascato di Nuovo" Strudel € 23
"I Fell for It Again" Strudel

Cima Grostè € 22
Castagna, Vaniglia, Mandarino
Grostè Peak...
Chestnut, Vanilla, Tangerine

Nido D'Ape € 23
Bavarese al Limone, Camomilla, Polline, Mantecato al Miele Tun, Mugolio
Honeycom
Lemon Bavarian Cream, Chamomile, Pollen, Tun Honey Mantecato, Mugolio

Assiette di Frutta € 20
Sorbetto al Sedano, Sciroppo Speziato
Fruit Assiette
Celery Sorbet, Spiced Syrup

ESPERIENZE SENSORIALI SENSORY EXPERIENCES

Degustazione 3 Portate con il Dolce € 85
Tasting Menu 3 Course including Dessert

Degustazione 4 Portate con il Dolce € 105
Tasting Menu 4 Course including Dessert

La Scelta della Degustazione si Intende uguale per Ogni Persona del Tavolo
The Choice of Tasting is the Same for Each Person at the Table

Abbinamento Vini 3 Calici € 55
Wine Pairing 3 Glass € 55

Abbinamento Vini 4 Calici € 70
Wine Pairing 4 Glass € 70