



DOLOMIEU RISTORANTE

HO DEI GUSTI SEMPLICISSIMI, MI ACCONTENTO SEMPRE DEL MEGLIO

*ICH BIN EIN MANN MIT EINEM EINFACHEN GESCHMACK,
ICH BIN IMMER MIT DEM BESTEN ZUFRIEDEN*

(OSCAR WILDE)

Fiorenzo Perremuto, Executive Chef 2022

Remo Onesto, Maitre 2021



DOLOMIEU RISTORANTE

**FINO ALLA VETTA...DAL LAGO ALLA MONTAGNA
BIS ZUM GIPFEL... VOM SEE BIS ZUM BERG**

*Benvenuto dalla Cucina
Willkommen aus der Küche*

Roll di Trota

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

Forellenrolle

*Zitrusfrüchte, Mango, saurer Rübenjoghurt, Forellenholländer und seine Eier,
Zitronengel, Salicornia, Brunnenkresse, Dill
(Luz Gin und Gurken-Granita)*

Cervo in Battuta (Crudo)

*Germogli di Abete Rosso, Funghi e Frutti del Bosco, Caviale Calvisius Tradition Royal
Gehacktes Reh (roh)
Fichtensprossen, Pilze und Beeren, Calvisius Tradition Royal Caviar*

„Tortelli“

*Cagliata di Capra di Malga, Gambero Rosso, Tartufo Nero,
Ristretto di Gallina Agrumato, Anice Stellato
„Tortelli“*

*Alpenziegenquark, rote Garnele, schwarzer Trüffel
Citrus Chicken Reduziert, Sternanis*

„Hucho Hucho Alpino“

*Cipollotti al Carbone, Emulsione di Shiitake „Gua“ Trentino, Chardonnay, Caviale di Aringa
„Alpin Hucho Hucho“
In Kohle gekochte Frühlingszwiebeln, Trentino-Shiitake-Emulsion, Chardonnay, Heringskaviar*

„Sella di Capriolo al Fieno“

*Sedano Rapa, Scalogni Confit, Juice al Miele d'Abete Rosso, Corniole, Caffè
„Sattel eines Rehs im Heu“
Knollensellerie, konfitierte Schalotten, Fichtenhonigsaft, Kornblume, Kaffee*

Pre Dessert

Vor dem Dessert

Nido D'Ape

*Bavarese al Limone, Camomilla, Polline, Mantecato al Miele Thun, Abete Rosso
Honeycom
Bayerische Zitronencreme, Kamille, Pollen, Mantecato-Honig aus Thun, Fichte*

Dolci Tentazioni

Süße Versuchungen

*€ 140 a Persona / pro Person
Servito per l'Intero Tavolo*

SERVIERT FÜR DEN GESAMTEN TISCH

*Abbinamento Vini al Menù Degustazione € 85
Weinbegleitung zum Probiermenü 85 €*



DOLOMIEU RISTORANTE

PER INIZIARE TO START

Roll di Trota € 38

*Agrumi, Mango, Yogurt Acido Rapa Agra, Olandese di Trota e le Sue Uova,
Gel al Limone, Salicornia, Crescioni, Aneto*

(Granita al Gin Luz e Cetriolo)

Forellenrolle

*Zitrusfrüchte, Mango, saurer Rübengoghurt, Forellenholländer und seine Eier,
Zitronengel, Salicornia, Brunnenkresse, Dill*

(Luz Gin und Gurken-Granita)

Cervo in Battuta (Crudo) € 42

*Germogli di Abete Rosso, Funghi e Frutti del Bosco, Caviale Calvisius Tradition Royal
Gehacktes Reh (roh)*

Fichtensprossen, Pilze und Beeren, Calvisius Tradition Royal Caviar

Uovo Bio € 35

Zucca, Puzzone di Moena, Tartufo Nero Estivo

Bio-Ei

Kürbis, Puzzone di Moena-Käse, schwarzer Sommertrüffel



DOLOMIEU RISTORANTE

I PRIMI **FIRST COURSES**

“Spaghettone Quadrato” € 35

*Ostrica, Burro Acido, Erba Cipollina, Aria di Lampone
„Quadratische Spaghetti“
Auster, saure Butter, Schnittlauch, Himbeerluft*

“Tortelli” € 38

*Cagliata di Capra di Malga, Gambero Rosso, Tartufo Nero,
Ristretto di Gallina Agrumato, Anice Stellato
„Tortelli“
Alpenziegenquark, rote Garnele, schwarzer Trüffel
Citrus Chicken Reduziert, Sternanis*

“Riso Riserva Aquerello” € 38

*Pesto di Cerfoglio, Gallinacci, Scampi, Bisque di Crostacei
„Acquerello-Reservereis“
Kerbelpesto, Pfifferlinge, Scampi, Muschelcremesuppe*



DOLOMIEU RISTORANTE

I SECONDI MAIN COURSES

“Hucho Hucho Alpino” € 52

*Cipollotti al Carbone, Emulsione di Shiitake “Gua” Trentino, Chardonnay, Caviale di Aringa
„Alpin Hucho Hucho“*

In Kohle gekochte Frühlingszwiebeln, Trentino-Shiitake-Emulsion, Chardonnay, Heringskaviar

“Sella di Capriolo al Fieno” € 48

*Sedano Rapa, Scalogni Confit, Juice al Miele d’Abete Rosso, Corniole, Caffè
„Sattel eines Rehs im Heu“*

Knollensellerie, konfitierte Schalotten, Fichtenhonigsaft, Kornblume, Kaffee

“Lombo d’Agnello al Pascolo” € 48

*Agretti, Carote, Spugnole, Crema di Ricotta, Ristretto d’Agnello, Camomilla
„Lammrücken auf der Weide“*

Queller, Karotten, Morcheln, Ricottacreme, reduziertem Lammfleisch, Kamille

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

Unser Brot wird mit langen natürlichen Gärmethoden handgefertigt

Unsere Butter und unser natives Olivenöl extra werden von erstklassigen Handwerkern ausgewählt

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

*Wir legen Wert auf die Nachhaltigkeit von Lebensmitteln und engagieren uns daher bei der Auswahl
saisonaler und kurzketziger Produkte*



DOLOMIEU RISTORANTE

I DOLCI DESSERTS

Nido D'Ape € 23

*Bavarese al Limone, Camomilla, Polline, Mantecato al Miele Thun, Abete Rosso
Honeycom*

Bayerische Zitronencreme, Kamille, Pollen, Mantecato-Honig aus Thun, Fichte

"Tropical" € 22

Mango, Cocco, Lime, Cioccolato Dulcey, Meringa Laminata

"Tropisch"

Mango, Kokosnuss, Limette, Dulcey-Schokolade, laminiertes Baiser

"Se fossi una Sacher" € 23

*Cioccolato Croccante, Cremoso al Guanaja, Albicocca in Doppia Consistenza,
Bisquit al Fondente, Mantecato al Pepe di Sichuan*

„Wenn ich ein Sacher wäre“

Knusprige Schokolade, cremige Guanaja, Aprikose in doppelter Konsistenz,

Bisquit mit dunkler Schokolade, cremig mit Sichuanpfeffer

ESPERIENZE SENSORIALI SENSORY EXPERIENCES

Degustazione 3 Portate con il Dolce € 85

Degustationsmenü 3-Gänge inklusive Dessert

Degustazione 4 Portate con il Dolce € 105

Degustationsmenü 4-Gänge inklusive Dessert

La Scelta della Degustazione si Intende uguale per Ogni Persona del Tavolo

Die Wahl der Verkostung ist für jede Person am Tisch gleich

Abbinamento Vini 3 Calici € 55

Weinbegleitung 3 Gläser 55 €

Abbinamento Vini 4 Calici € 70

Weinbegleitung 4 Gläser 70 €