



**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,*  
*Gel al Limone, Salicornia, Crescioni, Aneto*  
*(Granita al Gin Luz e Cetriolo)*

*Trout Roll*

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

*Cervo in Battuta (Crudo)*

*Germogli di Abete Rosso, Funghi e Frutti del Bosco, Caviale Calvisius Tradition Royal*  
*Chopped Deer (Raw)*  
*Spruce Sprouts, Mushrooms and Berries, Calvisius Tradition Royal Caviar*

*"Tortelli"*

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

*"Tortelli"*

*Alpin Goat Curd, Red Shrimp, Black Truffle*  
*Citrus Chicken Reduced, Star Anise*

*"Hucho Hucho Alpino"*

*Cipollotti al Carbone, Emulsione di Shiitake "Gua" Trentino, Chardonnay, Caviale di Aringa*  
*"Alpin Hucho Hucho"*  
*Coal-Cooked Spring Onions, Trentino Shiitake Emulsion, Chardonnay, Herring Caviar*

*"Sella di Capriolo al Fieno"*

*Sedano Rapa, Scalogni Confit, Juice al Miele d'Abete Rosso, Corniole, Caffè*  
*"Saddle of Roe Deer in Hay"*  
*Celeriac, Confit Shallots, Spruce Honey Juice, Cornflower, Coffee*

*Pre Dessert*

*Pre Dessert*

*Nido D'Ape*

*Bavarese al Limone, Camomilla, Polline, Mantecato al Miele Thun, Abete Rosso*  
*Honeycom*  
*Lemon Bavarian Cream, Chamomile, Pollen, Thun Honey Mantecato, Spruce*

*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 € 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)*

*Trout Roll*

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

*Cervo in Battuta (Crudo) € 42*

*Germogli di Abete Rosso, Funghi e Frutti del Bosco, Caviale Calvisius Tradition Royal  
Chopped Deer (Raw)  
Spruce Sprouts, Mushrooms and Berries, Calvisius Tradition Royal Caviar*

*Uovo Bio € 35*

*Zucca, Puzzone di Moena, Tartufo Nero Estivo  
Bio Egg  
Pumpkin, Puzzone di Moena Cheese, Black Summer Truffle*



DOLOMIEU RISTORANTE

## I PRIMI FIRST COURSES

*“Spaghettone Quadrato” € 35*

*Ostrica, Burro Acido, Erba Cipollina, Aria di Lampone*

*“Square Spaghetti”*

*Oyster, Sour Butter, Chives, Raspberry Air*

*“Tortelli” € 38*

*Cagliata di Capra di Malga, Gambero Rosso, Tartufo Nero,*

*Ristretto di Gallina Agrumato, Anice Stellato*

*“Tortelli”*

*Alpin Goat Curd, Red Shrimp, Black Truffle*

*Citrus Chicken Reduced, Star Anise*

*“Riso Riserva Aquerello” € 38*

*Pesto di Cerfoglio, Gallinacci, Scampi, Bisque di Crostacei*

*“Acquerello Reserve Rice”*

*Chervil Pesto, Chanterelles, Scampi, Shellfish Bisque*



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”*

*Coal-Cooked Spring Onions, Trentino Shiitake Emulsion, Chardonnay, Herring Caviar*

*“Sella di Capriolo al Fieno” € 48*

*Sedano Rapa, Scalogni Confit, Juice al Miele d’Abete Rosso, Corniole, Caffè  
“Saddle of Roe Deer in Hay”*

*Celeriac, Confit Shallots, Spruce Honey Juice, Cornflower, Coffee*

*“Lombo d’Agnello al Pascolo” € 48*

*Agretti, Carote, Spugnole, Crema di Ricotta, Ristretto d’Agnello, Camomilla  
“Loin of Lamb on Pasture”*

*Glasswort, Carrots, Morel Mushrooms, Ricotta Cream, Reduced Lamb, Chamomile*

**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

*Nido D'Ape € 23*

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

*Lemon Bavarian Cream, Chamomile, Pollen, Thun Honey Mantecato, Spruce*

*"Tropical" € 22*

*Mango, Cocco, Lime, Cioccolato Dulcey, Meringa Laminata*

*"Tropical"*

*Mango, Coconut, Lime, Dulcey Chocolate, Laminated Meringue*

*"Se fossi una Sacher" € 23*

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

*"If I were a Sacher"*

*Crunchy Chocolate, Creamy Guanaja, Apricot in Double Consistency,  
Bisquit with Dark Chocolate, Creamed with Sichuan Pepper*

## 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*