



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



**MICHELIN
2024**



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
(Infondo al Lago)

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 Hollandaise and His Eggs,
Lemon Gel, Salicornia, Watercress, Dill
(Luz Gin and Cucumber Granita)

Cervo in Battuta

Germogli di Abete Rosso, Funghi e Frutti del Bosco, Maionese allo Yuzu e Nocciole,
Caviale Calvisius Tradition Royal

Deer Tartare

Spruce Shoots, Mushrooms and Berries, Yuzu and Hazelnut Mayonnaise, Calvisius Tradition Royal Caviar

"Tortelli di Saraceno"

Polenta Concia, Trentingrana di Malga Invecchiato Slow Food Presanella, Tartufo Nero
"Buckwheat Tortelli"

Polenta Concia, Alpin Aged Trentingrana Slow Food Presanella, Black Truffle

Coregone

Broccolo di Torbole, Salsa allo Chardonnay, Emulsione di Shiitake Guà Trentino,
Ketchup di Rosa Canina, Capperi di Gargnano

Coregone

Torbole's Broccoli, Chardonnay Sauce, Trentino Shiitake Emulsion, Rosehip Ketchup, Gargnano's Capers

"Sella di Capriolo al Fieno e Bosco"

Zucca, Scalogni caramellati, Corniole, Caffè

"Roe Rack on Hay and Woods"

Pumpkin, Caramelized Shallots, Cornelian Seeds, Coffee

Pre Dessert

Limone Tridimensionale

(Del Garda)

Ganache Montata, Gel al Limone, Finger Lime, Limone Semicandito,
Crumble al Limone, Sorbetto al Limone Glaciale e Menta

Three-Dimensional Lemon

(From Lake Garda)

Whipped Ganache, Lemon Gel, Finger Lime, Semi-Candied Lemon,
Lemon Crumble, Ice Lemon and Mint Sorbet

Dolci Tentazioni

Sweet Temptations

€ 160 a Persona / per Person
Servito per l'Intero Tavolo
Served for the whole table


MICHELIN
2024

Abbinamento Vini
al Menù Degustazione € 90
Wine Pairing for Testing Menù € 90



DOLOMIEU RISTORANTE

PER INIZIARE
TO START

Roll di Trota

(Infondo al Lago) € 45

*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 Hollandaise and His Eggs,
Lemon Gel, Salicornia, Watercress, Dill
(Luz Gin and Cucumber Granita)*

Cervo in Battuta € 45

*Germogli di Abete Rosso, Funghi e Frutti del Bosco, Maionese allo Yuzu e Nocciole,
Caviale Calvisius Tradition Royal*

Deer Tartare

Spruce Shoots, Mushrooms and Berries, Yuzu and Hazelnut Mayonnaise, Calvisius Tradition Royal Caviar

Carciofo Fondente € 43

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

Burrata's Stracciatella, Prawns, Almond Emulsion and Cetara's Anchovies Colatura

Uovo Dolomitico Bio € 44

*Topinambur, Puzzone di Moena, Tartufo Bianco
Bio Dolomite Egg*

Jerusalem artichoke, Moena Puzzone Cheese, White Truffle



MICHELIN
2024



DOLOMIEU RISTORANTE

I PRIMI
FIRST COURSES

Linguine Monograno Felicetti " il Cappelli" € 38

*Burro di Malga Affumicato, Limone del Garda, Alici del Cantabrico, Bottarga di Muggine
Linguine*

Smoked Malga butter, Garda lemon, Cantabrian Anchovies, Mullet Roe

"Tortelli di Saraceno" €40

*Polenta Concia, Trentin Grana di Malga Invecchiato Slow Food Presanella, Tartufo Nero
"Buckwheat Tortelli"*

Polenta Concia, Alpin Aged Trentingrana Slow Food Presanella, Black Truffle

Riso (Acquerello Riserva) € 38

Barzola di Capra, Lamponi, Pera Martinsec

Rice (Acquerello riserva)

Goat's Barzola Cheese, Raspberries, Martinsec Pear



MICHELIN
2024



DOLOMIEU RISTORANTE

I SECONDI MAIN COURSES

Coregone € 55

*Broccolo di Torbole, Salsa allo Chardonnay, Emulsione di Shiitake Guà Trentino,
Ketchup di Rosa Canina, Capperi di Gargnano
Whitefish*

*Torbole Broccoli, Chardonnay Sauce, Trentino Shiitake Emulsion,
Rosehip Ketchup, Gargnano's Cappers*

“Sella di Capriolo al Fieno e Bosco” € 52

Zucca, Scalogni caramellati, Corniole, Caffè

“Roe Rack on Hay and Woods”

Pumpkin, Caramelized Shallots, Cornelian Seeds, Coffee

Piccione € 50

*Melograno, Parfait di Fegatini, Pan Brioche, Tuber Uncinatum
Pigeon*

Pomegranate, Liver Parfait, Pan Brioche, Tuber Uncinatum

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*



**MICHELIN
2024**



DOLOMIEU RISTORANTE

I DOLCI DESSERTS

Declinazione ai Cioccolati € 26

*Croccante Mais e Caffè, Single Batch Irish Cream, Mantecato al Caffè Arabica e Whisky, Oro
Chocolate's Features*

Crunchy Corn and Coffee, Single Batch Irish Cream, Creamed Arabica Coffee and Whiskey, Gold

Limone Tridimensionale € 26

(Del Garda)

*Ganache Montata, Gel al Limone, Finger Lime, Limone Semicandito,
Crumble al Limone, Sorbetto al Limone Glaciale e Menta*

Three-Dimensional Lemon

(From Lake Garda)

*Whipped Ganache, Lemon Gel, Finger Lime, Semi-Candied Lemon,
Lemon Crumble, Ice Lemon and Mint Sorbet*

"Bufala e Lampone € 25

*Cremoso e Mousse di Ricotta di Bufala, Crumble al Grue di Cacao Sabbiato, Gel e Salsa al Lampone, Cialda di
Mais, Meringa, Mantecato allo Yogurt di Malga e Lampone*

"Buffalo and Raspberry"

*Bufala's Ricotta Cream and Mousse, Sandblasted Cocoa Grue Crumble, Raspberry Gel and Sauce,
Corn Wafer, Meringue, Creamed Malga's Yogurt and Raspberry*

ESPERIENZE SENSORIALI SENSORY EXPERIENCES

Degustazione 3 Portate con il Dolce € 95

Tasting Menu 3 Course including Dessert

Degustazione 4 Portate con il Dolce € 115

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 € 65

Wine Pairing 3 Glass € 65

Abbinamento Vini 4 Calici € 80

Wine Pairing 4 Glass € 80



MICHELIN
2024