



DOLOMIEU RISTORANTE

## **San Silvestro 2023**

### **Aperitivo Di Benvenuto**

*Nigirl, Orzo, Polpo, Wasabi  
Petto d'Anatra, Prugna Fermentata, Scalogno Confit,  
Cracker di Tapioca, Guacamole, Anguilla Affumicata,  
Gambero, Spaghettoni Soffiati, Lime,  
Crema di Cavolfiore, Polvere di Speck, Caviale di Aringa*

*Breton Brut, Puccini, Americano, Froment Griffon 1° Cru*

### **A Tavola**

#### **TACOS**

*Cervo, Granny Smith, Abete Rosso, Tartufo Nero, Perle di Balsamico*

*Trento Doc Cavaliere Nero Rosè Extra Brut (Revi)*

#### **ASTICE**

*Tortelli di Astice e Bufala di Montagna, Ristretto di Shiitake Gua e Miso, Carambola*

*Riesling 2021 (Tenuta San Leonardo)*

#### **OSTRICA**

*Riso Riserva Acquerello, Ostrica, Burro Affumicato, Fieno, Birra Leon, Camomilla*

*Gewurztraminer Ris. 2020 Magnum (Engel)*

#### **SEMBRA UN ROSSINI**

*Filetto Razza Rendena, Sedano Rapa, Gelato al Foie Gras, Tartufo Nero Ghiacciato*

*Pivier Ris. 2010 Magnum Merlot (Cesconi)*

#### **DECLINAZIONE AI CIOCCOLATI**

*Croccante Mais e Caffè, Single Batch Irish Cream, Mantecato al Caffè Arabica e Whisky, Oro*

*Marzemino Doron (Rosi)*

## **Brindisi al Nuovo Anno 2024**

*Panettone Artigianale e Zabaione*

*Cotechino e Lenticchie*

*... di buon auspicio*

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

**Menù Euro 245 Bevande Escluse  
Abbinamento Vini a Tavola Euro 85**