



**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*



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



**MONTAGNA  
THE MOUNTAIN**

**DOLOMIEU RISTORANTE**

*Benvenuto dalla Cucina  
Welcome from the Kitchen*

*Roll di Trota  
(In fondo 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*

*Hucho Hucho Alpino*

*Broccolo di Torbole, Emulsione di Shiitake "Gua" Bio del Trentino, Chardonnay, Caviali, Capperi del Gargnano  
Alpin Hucho Hucho Alpino*

*Torbole Broccoli, Organic Trentino Shiitake "Gua" Emulsion, Chardonnay, Caviar, Gargnano Capers*

*"Sella di Capriolo al Fieno e Bosco"*

*Zucca, Scalogni caramellati, Corniole, Caffè*

*"Roe Rack on Hay and Woods"*

*Pumpkin, Caramelized Shallots, Wild Berry, Coffee*

*Pre Dessert*

*Uovo....*

*Inglese allo Strudel e Cioccolato Bianco, Vaniglia, Grappa, Kataifi, Mantecato al Fior di Latte.*

*Egg.....*

*English Strudel and White Chocolate, Vanilla, Grappa, Kataifi, Creamed with Fior di Latte.*

*Dolci Tentazioni  
Sweet Temptations*

*€ 180 a Persona / per Person  
Servito per l'Intero Tavolo  
Served for the whole table*



*Abbinamento Vini  
al Menù Degustazione € 95  
Wine Pairing for Tasting Menù € 95*



DOLOMIEU RISTORANTE

**PER INIZIARE  
TO START**

*Roll di Trota*

*(In fondo al Lago) € 55*

*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 € 52*

*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 € 52*

*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 Bio di Montagna € 58*

*Topinambur, Imperatore, Tartufo Bianco*

*Bio Dolomite Egg*

*Jerusalem artichoke, Emperor Cheese, White Truffle*

S





**DOLOMIEU RISTORANTE**

## **I PRIMI** **FIRST COURSES**

*Linguine Monograno Felicetti "il Cappelli" € 45*

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

*Smoked Malga butter, Lemon from Garda, Cantabrian Anchovies, Mullet Roe*

*"Tortelli di Saraceno" € 45*

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

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

*Riso (Acquerello Riserva) € 45*

*Barzola di Capra, Lamponi, Pera Martinsec*

*Rice (Acquerello riserva)*

*Goat's Barzola Cheese, Raspberries, Martinsec Pear*





DOLOMIEU RISTORANTE

## I SECONDI MAIN COURSES

*Hucho Hucho Alpino € 57*

*Broccolo di Torbole, Emulsione di Shiitake "Gua" Bio del Trentino, Chardonnay, Caviali, Capperi del Gargnano  
Alpin Hucho Hucho Alpino  
Torbole Broccoli, Organic Trentino Shiitake "Gua" Emulsion, Chardonnay, Caviar, Gargnano Capers*

*"Sella di Capriolo al Fieno e Bosco" € 56*

*Zucca, Scalogni caramellati, Corniole, Caffè  
"Roe Rack on Hay and Woods"  
Pumpkin, Caramelized Shallots, Cornelian Seeds, Coffee*

*Piccione € 56*

*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*





DOLOMIEU RISTORANTE

## I DOLCI DESSERTS

*Uovo..... € 26*

*Inglese allo Strudel e Cioccolato Bianco, Vaniglia, Grappa, Kataifi, Mantecato al Fior di Latte.*

*Egg.....*

*English Strudel and White Chocolate, Vanilla, Grappa, Kataifi, Creamed with Fior di Latte.*

*“Eclissi” € 26*

*Bavarese al Limone, Rapa Rossa, Confettura di Limone, Croccante al Cioccolato Ivoire, Caviale*

*“Eclipse”*

*Lemon Bavarian Cream, Red Beetroot, Lemon Confit, Ivory Chocolate Crunch, Caviar*

## ESPERIENZE SENSORIALI SENSORY EXPERIENCES

*Degustazione 3 Portate con il Dolce € 110*

*Tasting Menu 3 Course including Dessert*

*Degustazione 4 Portate con il Dolce € 140*

*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 € 70*

*Wine Pairing 3 Glass € 70*

*Abbinamento Vini 4 Calici € 85*

*Wine Pairing 4 Glass € 85*

