



DOLOMIEU RISTORANTE

## **San Silvestro 2025**

### **Aperitivo Di Benvenuto**

*TAPAS DALLA CUCINA*

*Champagne Exlusive Reserve (Nicolas Feuillatte)*

### **A Tavola**

*CARCIOFO FONDENTE*

*Tartare Di Scampi, Stracciatella Di Burrata, Emulsione Di Mandorle E Colatura Di Alici,  
Aneto, Caviale Prestige Royale  
Trentodoc Dosaggio "0" 2021 Madonna delle Vittorie*

*TORTELLI DI GRANCHIO REALE*

*Fondo Di Granchio Reale Ristretto, Finger Lime, Kumquat Candito  
Nosiola delle Dolomiti 2021 Salvetta*

*RISO RISERVA*

*Latte e Fieno Bio Di Alpeggio, Polvere Di Porcini, Spugnone  
Champagne La Reserve Palmer)*

*FILETTO BIO RENDENA*

*Radici, Gelato Al Foie Gras, Tartufo Nero Pregiato, Salsa Ristretta Al Porto  
Villa Gresti 2017 Magnum (San Leonardo)*

*GROSTÈ*

*Mousse Ai Marroni, Diplomatica Alla Vaniglia, Taithi E Mandarinetto Isolabella, Mandarino  
Tuille Agli Agrumi, Tartufo Bianco  
Moscato Rosa Revi*

## **Brindisi al Nuovo Anno 2026**

*Panettone Artigianale e Zabaione*

*Cotechino e Lenticchie*

*... di buon auspicio*

**Menù Euro 320 Bevande Escluse**

**Abbinamento Vini a Tavola Euro 100**

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