



DOLOMIEU RISTORANTE

Vigilia di Natale Christmas Eve

24 Dicembre 2018

Benvenuto

Scampo crudo e carciofo ripassato, patata al limone e crema di latte
Raw lobster and artichoke, lemon potato and cream of milk

Gnocchi di patata , umido di seppia nera, fegati emulsionati alle alghe e zenzero e fagioli risina
Potato gnocchi, black squid wet, emulsified livers with algae and ginger and resinous beans

Ombrina pil pil all'anice stellato, olive e limone del Garda, emulsione di nocciole e rapa rossa
Pil pil maigre with star anise, olives and lemon from Garda, emulsion of hazelnuts and red turnip

Pre Dessert

Brulè di Taleggio, croccante di sesamo e macedonia senapata
Brulè of Taleggio cheese, crunchy sesame and fruit salad with mustard

Piccole tentazioni
Small temptations

Euro 95



Davide Rangoni, chef de cuisine

