



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)

Desideriamo informare i nostri graditi ospiti che nei prodotti e nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Vi preghiamo di non esitare a contattare il maître per ogni chiarimento.
I Prodotti contrassegnati con * sono preparati con materia prima fresca con abbattimento di temperatura

We would like to inform our guests that our products and the dishes prepared in this establishment, may contain ingredients or adjuvants considered allergens. For those who may have food related intolerances or allergies please direct your questions to our staff.
Products marked * are prepared with blast-chilled fresh food



DOLOMIEU RISTORANTE

PER INIZIARE

Porcino in Olio Cottura, Crema di Latte e Aglio Della Regina € 23
Boletus in Texture, Milk Cream and Queen's Garlic

Trota Salmonata al Vapore di Idromele, Mugnaia di Mandorle, Patate e Verbena € 25
Steamed Salmon Trout with mead, Almonds Meunière, Potatoes and Vervain

Caldo Freddo di Diaframma di Rendena, More, Bietola e Caviale Prestige "Calvisius" € 32
Hot and Cold of Rendena's Diaphragm, Blackberries, Swiss Chard and Caviar Prestige "Calvisius"

Battuta di Capriolo, Lattuga in Olio Di Abete, Pera Martinsecca e Maionese all' Anice € 28
Raw Venison, Lettuce, Martinsecca Pear and Aniseed Mayonnaise

LE PASTE

*Tortelli Bianchi alla Poina, Infuso di Tuberi, e Luppolo Selvatico € 28
White Tortelli with Smoked Ricotta Cheese "Poina", Tuber Consommè and wild hops

Riso Al Pesto d'Erbe Selvatiche, *Tinca al Coriandolo, Mais e Evo 1111 € 32
Wild herbs rice, Coriander Tench, Corn and Evo 1111

Tagliatella Tirata a Mano, Mantecata Al Burro D' Alpeggio e Trentingrana 30 Mesi € 30
Hand pulled tagliatelle, creamed with Alpine Butter and Trentingrana 30 months

Bottoni di Patate Ripieni di *Finanziere di Germano Reale, Tartufo Estivo e Salvia € 32
Potatoes Handmade Pasta stuffed with Wild Duck, Black Truffle and Sage



DOLOMIEU RISTORANTE

IL PIATTO PRINCIPALE

Cervo Glassato al Ginepro, Cagliata alla Camomilla, Radicchio dell'Orso e Ribes Rosso € 43
Hirsch Glazed with Juniper, Cagliata Chamomile, Red Chicory and Red Currant

Lombo di Coniglio Arrosto, Rape Rosse al Prezzemolo, Pesto di Noci € 41
Loin of Rabbit, Parsley Turnips and Walnuts Pesto

Costina di Maiale Dry Aged, Insalata di Sedano, Salsa Barbeque alle Albicocche € 38
Dry Aged Pork Ribs, Celery Salad and Apricot BBQ Sauce

Salmerino al timo, Finferli, Salsa Basilico e Rabarbaro € 38
Char with Thyme, Chanterelle, Basil Sauce and Rhubarb

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

ALL'ORIZZONTE

*Dal Sentiero Dolomitico senza Meta
From the Dolomitic Path without a Destination*

Benvenuto dalla Terra al Mare
Aperitif from Land and Sea

Brodetto di Spugnole, *Totano e Fito Plancton
Morels Broth, Flying Squid and Phyto Plankton

Rombo in Porchetta, Topinambur e Crescione di Fiume
Turbot in Porchetta, Jerusalem Artichoke and Watercress

Penne all'Arrabbiata di *Gamberi Viola, Dragoncello e Pepe Timut
Penne Arrabbiata Style with Purple Prawns, Estragon and Timut Pepper

Petto e Coscia di Piccione all'intangolo di Ciliegie al Vermouth, Erbe Amare e Vongole
Dipped Pigeon Breast and Leg with Vermouth Cherries, Bitter Herbs and Clams

Anguria e Menta
Cocomero and Mint

Mou, Lampone e Limone
Mou, Raspberry and Lemon

Piccole Tentazioni
Little Temptations

€ 110 a Persona / per Person
Servito per l'Intero Tavolo
Served for the whole table



DOLOMIEU RISTORANTE

LA CARTA DI MONTAGNA D'ESTATE

Mountain Summer a la Cartè

ANCHE **DEGUSTAZIONE**

Tasting Menù

DEGUSTAZIONE 3 PIETANZE CON IL DOLCE € 75 P.P
Tasting Menu 3 Course including Dessert

DEGUSTAZIONE 4 PIETANZE CON IL DOLCE € 95 P.P
Tasting Menu 4 Course including Dessert

LA SCELTA DEL DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER PERSONA PER L'INTERO TAVOLO
Tasting Menu per Person for the Whole Table

DEGUSTAZIONE VINI AL CALICE DA € 40 A € 85 PER PERSONA
Wine Pairing by the Glass from € 40 to € 85 per person



DOLOMIEU RISTORANTE

I DOLCI E NON SOLO

Sweets and More....

Strudel al Cardamomo, Ristretto di Rosa Canina, Ghiacciata di Mela Verde e Acetosella € 20
Cardamom Strudel, Rosehip, Iced Green Apple and Sorrel

Croccante Ecuador 76% Bean To Bar d'Alta Quota, Mirtillo e Mantecato di Basilico € 20
Brittle Ecuador 76% Bean To Bar, Blueberry and Basil Ice Cream

Consistenze di Frutta e Sedano, Semi Tostati e Cremoso all' Evo di Biancolilla € 20
Fruit and Celery, Semi Toasted with Biancolilla Evo Ice Cream

Brulè al Taleggio, Croccante di Sesamo al Mugo e Alchechengi Senapate € 20
Taleggio Cheese Brulè, Sesame Brittle and Alchechengi mustard

**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*



Davide Rangoni, Chef de Cuisine 2018
Remo Onesto, Maitre 2021