



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.

*We would like to inform our dear guests that our dishes 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.



DOLOMIEU RISTORANTE

PER INIZIARE

Carciofo in consistenza, infuso di porcini disidratati, maionese di alghe e crema di latte € 21
Artichoke with dehydrated wild mushrooms infusion, sea weeds and milk cream

Trota salmonata "mit-quit" all'agro di mele, topinambur, yogurt e crescione di ruscello € 23
"Mit-quit" salmon trout with apple sauce, Jerusalem artichokes, yogurt and cress

Animelle di vitello al Vin Santo, cime di cavolfiore, zabaione all'anice e bietole ai frutti rossi € 25
Calf sweetbreads with "Vin Santo", cauliflower tops, aniseed zabaglione and red fruit beets

Trancio di foie gras d'anatra, pleurotus, tamarindo e cumino nero € 28
Slice of duck foie gras, pleurotus mushrooms, tamarind and black cumin



DOLOMIEU RISTORANTE

LE PASTE

Bottoni di zucca, maionese dei semi e aceto mugo € 24
Pumpkin buttons, mayonnaise of seeds and mugo vinegar

Riso "Acquerello 7 anni", mantecato all'olio "Evo Leccino", crudo di scampi,
succo di corallo, limone e liquerizia € 34
"7-years-old watercolor " rice, creamed with "Evo Leccino" oil, raw scampi, bisque, lemon and liquorice

Gnocchi di patata di valle, umido di seppia nera, fegati emulsionati , zenzero e fagioli risina € 28
Potato gnocchi, stew black squid, emulsified livers with sea weeds, ginger and white bean

Tagliatelle tirate a mano, minugie di gallina vegetariana, fondente di cipolla e mela verde € 26
Handmade tagliatelle, chicken giblets, onion fudge and green apple



DOLOMIEU RISTORANTE

IL PIATTO PRINCIPALE

Dentice Reale arrostito, burro alla Maitre d'hotel, radicchio tardivo, scaglie di bottarga di muggine € 45
Roasted royal dentex, Maitre d'hotel butter, late radicchio, mullet roe flakes

Rana pescatrice in porchetta, patata acidulata e lenticchie beluga al fiasco € 43
Monkfish with pork cheek in aromatics herbs, soured potato and beluga lentils

Diaframma di "Rendena" sui carboni, scapece di carote, castagne e salsa Perigord € 41
"Rendena" diaphragm on coals, carrot, chestnuts and Perigord sauce

Controfiletto di Cervo glassato, cagliata alla camomilla, cicorie e corniole € 48
Sirloin of glazed deer, curd with chamomile, chicory and cornelian

**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*



DOLOMIEU RISTORANTE

ALL'ORIZZONTE

Benvenuto di Terra e Mare
Appetizer from Land and Sea

Bianco di Merluzzo, essenza di rape rosse e orzo soffiato
White cod, essence of red turnips and puffed barley

Tortelli di manioca, ricotta affumicata "Poina", infuso di radici, porri e tartufo nero
"Cassava" tortelli with smoked ricotta cheese "Poina", roots consommé, leeks and black truffle

Spaghettoni "Verrigni" all'estratto di San Marzano secco, caprino di montagna e Caviale Calvisius Prestige
Spaghettoni "Verrigni" with San Marzano dry extract, mountain goat cheese and Caviale Calvisius Prestige

Controfiletto di Capriolo, more di rovo senapate, morbido di latte e radicchio dell'orso
Sirloin Venison, blackberries with mustard, soft cheese and bear red chicory

Pompelmo rosa e pino mugo
Pink grapefruit and mountain pine

Panna cotta e lichii
Panna cotta ai lichii, vaniglia, lamponi, cocco
Panna cotta with lichii, vanilla, raspberries and coconut

Dolci tentazioni
Sweet temptations

€ 95 a persona / per person

Servito per l'intero tavolo
Served for the whole table



DOLOMIEU RISTORANTE

I DOLCI E NON SOLO

Sfoglia di strudel € 20
" tempo di cottura 15 min"
Strudel pastry
"Cooking time 15 min"

Consistenze di cioccolato al caramello e limone del Garda € 20
Texture of chocolate, with caramel and lemon from Garda

Biancomangiare, mandorla ghiacciata, zafferano e pere candite € 18
"Biancomangiare", iced almonds, saffron and candied pears

Brulè di "Taleggio", croccante di sesamo e macedonia senapata €16
Taleggio cheese Brulè, crunchy sesame and fruit salad with mustard

Selezione di 6 formaggi in diverse stagionature, affinati con metodi antichi e leccornie € 23
A selection of 6 refined national cheeses selection and delicacies



Davide Rangoni, chef de cuisine 2018
Raffaele Illiano, maître d'hôtel et sommelier 2018