



**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**

Crudo di Cervo, maionese speziata ed estratto di melograno € 25  
*Raw deer, spicy mayonnaise and pomegranate reduction*

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

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*



DOLOMIEU RISTORANTE

## I PRIMI PIATTI

Tagliatelle al mattarello in royale di lepre, mais abbrustolito e pesto di erbe spontanee € 26  
*Noodles made with royal hare, roasted corn and wild herbs pesto*

Riso "Acquerello 7 anni" al siero di latte, mantecato all'olio "Evo Casaliva", lumache al prezzemolo e aglio nero € 28  
*"7-year-old watercolor" rice creamed with olive oil "Evo Casaliva", whey, parsley and garlic snails*

Tortelli di manioca, ricotta affumicata "Poina", ristretto di radici, porri e tartufo nero € 25  
*"Cassava" tortelli with smoked ricotta cheese "Poina", roots consommé, leeks and black truffle*

## IL PIATTO PRINCIPALE

Controfiletto di Capriolo, more di rovo senapate, caprino e radicchio dell'orso € 48  
*Sirloin Venison, blackberries with mustard, goat's cheese and bear red chicory*

Ombrina "pil pil" all'anice stellato, olive e limone del Garda, emulsione di nocciole e rapa rossa € 41  
*"Pil pil" Shi drum with star anise, olives and Garda lemon, hazelnuts emulsion and beetroots*

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



**DOLOMIEU RISTORANTE**

## **ALL'ORIZZONTE**

Benvenuto di Terra e Mare  
*Appetizer from Land and Sea*

Animelle di vitello al pepe , radicchio tardivo cotto a freddo, olandese al burro nocciola e gruè  
*Calf sweetbreads with pepper, cooked and raw red chicory, hazelnut butter and gruè*

Gnocchi di patata, umido di seppia nera, fegati emulsionati alle alghe, zenzero e fagioli risina  
*Potato gnocchi, stew black squid, emulsified livers with sea weeds, ginger and white beans*

Riso "Acquerello 7 anni" al siero di latte, mantecato all'olio "Evo Casaliva", lumache al prezzemolo e aglio nero  
*"7-year-old watercolor" rice creamed with olive oil "Evo Casaliva", whey, parsley and garlic snails*

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

*Pompelmo rosa e pino mugo*  
*Pink grapefruit and mountain pine*

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

Dolci tentazioni  
*Small temptations*

**€ 95** a persona / per person

Servito per l'intero tavolo  
*Served for the whole table*



**DOLOMIEU RISTORANTE**

## **FORMAGGI**

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

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



DOLOMIEU RISTORANTE

## LA CARTA DEI DOLCI

Mela €20

*Mela ,fava tonka, cioccolato*

*Apple, tonka bean, chocolate*

Mont blanc € 18

*Castagne, daisquise di mandorle, gelato alla vaniglia*

*Chestnuts, almond daisquise, vanilla ice cream*

Ricotta e pere €16

*Mousse e freddo di ricotta, pere williams e crumble*

*Mousse and cold ricotta cheese, pears williams and crumble*



Davide Rangoni, chef de cuisine 2018

Raffaele Illiano, maître d'hôtel et sommelier 2018