



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)

Fiorenzo Perremuto, Executive Chef 2022

Maitre 2021

Remo Onesto,





DOLOMIEU RISTORANTE

FINO ALLA VETTA...DAL LAGO ALLA MONTAGNA
UP TO THE SUMMIT...FROM THE LAKE TO THE MOUNTAIN

Benvenuto dalla Cucina
Welcome from the Kitchen

Roll di Trota
(In fondo al Lago)

Agrumi, Mango, Yogurt Acido, Rapa Agra, Olandese di Trota e le Sue Uova,
Gel al Limone, Salicornia, Crescioni, Aneto
(Granita al Gin Luz e Cetriolo)

Trout Roll
Citrus Fruit, Mango, Sour Turnip, Yoghurt, Trout Hollandaise and His Eggs,
Lemon Gel, Salicornia, Watercress, Dill
(Luz Gin and Cucumber Granita)

Cervo in Battuta
Germogli di Abete Rosso, Funghi e Frutti del Bosco, Maionese allo Yuzu e Nocciole,
Caviale Beluga Calvisius
Deer Tartare
Spruce Shoots, Mushrooms and Berries, Yuzu and Hazelnut Mayonnaise, Caviale Beluga Calvisius

"Tortelli di Saraceno"
Polenta Concia, Trentingrana di Malga Invecchiato Slow Food Presanella, Tartufo Nero
"Buckwheat Tortelli"
Polenta Concia, Alpin Aged Trentingrana Slow Food Presanella, Black Truffle

Hucho Hucho Alpino
Broccolo di Torbole, Emulsione di Shiitake "Gua" Bio del Trentino, Chardonnay, Caviali, Capperi del Gargnano
Alpin Hucho Hucho Alpino
Torbole Broccoli, Organic Trentino Shiitake "Gua" Emulsion, Chardonnay, Caviar, Gargnano Capers

"Sella di Capriolo al Fieno e Bosco"
Zucca, Scalogni caramellati, Corniole, Caffè
"Roe Rack on Hay and Woods"
Pumpkin, Caramelized Shallots, Cornelian Seeds, Coffee

Pre Dessert

Uovo....
Inglese allo Strudel e Cioccolato Bianco, Vaniglia, Grappa, Kataifi, Mantecato al Fior di Latte.
Egg.....
English Strudel and White Chocolate, Vanilla, Grappa, Kataifi, Creamed with Fior di Latte.

Dolci Tentazioni
Sweet Temptations

€ 180 a Persona / per Person
Servito per l'Intero Tavolo
Served for the whole table



Abbinamento Vini
al Menù Degustazione € 95
Wine Pairing for Tasting Menù € 95



DOLOMIEU RISTORANTE

PER INIZIARE TO START

Roll di Trota

(In fondo al Lago) € 55

*Agrumi, Mango, Yogurt Acido, Rapa Agra, Olandese di Trota e le Sue Uova,
Gel al Limone, Salicornia, Crescioni, Aneto
(Granita al Gin Luz e Cetriolo)*

Trout Roll

*Citrus Fruit, Mango, Sour Turnip, Yoghurt, Trout Hollandaise and His Eggs,
Lemon Gel, Salicornia, Watercress, Dill
(Luz Gin and Cucumber Granita)*

Cervo in Battuta € 56

*Germogli di Abete Rosso, Funghi e Frutti del Bosco, Maionese allo Yuzu e Nocciole,
Caviale Beluga Calvisius
Deer Tartare*

Spruce Shoots, Mushrooms and Berries, Yuzu and Hazelnut Mayonnaise, Caviale Beluga Calvisius

Carciofo Fondente € 55

*Stracciatella di Burrata, Scampi, Emulsione di Mandorla e Colatura di Cetara
Fondent Artichoke*

Burrata's Stracciatella, Prawns, Almond Emulsion and Cetara's Anchovies Colatura

Uovo Bio di Montagna € 58

Topinambur, Imperatore, Tartufo Bianco

Bio Dolomite Egg

Jerusalem artichoke, Emperor Cheese, White Truffle





DOLOMIEU RISTORANTE

I PRIMI FIRST COURSES

Linguine Monograno Felicetti "il Cappelli" € 45

*Burro di Malga Affumicato, Limone del Garda, Alici del Cantabrico, Bottarga di Muggine
Linguine Pasta*

Smoked Malga butter, Lemon from Garda, Cantabrian Anchovies, Mullet Roe

"Tortelli di Saraceno" € 45

*Polenta Concia, Trentin Grana di Malga Invecchiato Slow Food Presanella, Tartufo Nero
"Buckwheat Tortelli"*

Polenta Concia, Alpin Aged Trentingrana Slow Food Presanella Cheese, Black Truffle

Riso (Acquerello Riserva) € 45

Barzola di Capra, Lamponi, Pera Martinsec

Rice (Acquerello riserva)

Goat's Barzola Cheese, Raspberries, Martinsec Pear





DOLOMIEU RISTORANTE

I SECONDI MAIN COURSES

Hucho Hucho Alpino € 57

*Broccolo di Torbole, Emulsione di Shiitake "Gua" Bio del Trentino, Chardonnay, Caviali, Capperi del Gargnano
Alpin Hucho Hucho Alpino
Torbole Broccoli, Organic Trentino Shiitake "Gua" Emulsion, Chardonnay, Caviar, Gargnano Capers*

"Sella di Capriolo al Fieno e Bosco" € 56

Zucca, Scalogni caramellati, Corniole, Caffè

"Roe Rack on Hay and Woods"

Pumpkin, Caramelized Shallots, Cornelian Seeds, Coffee

Piccione € 56

Melograno, Parfait di Fegatini, Pan Brioche, Tuber Uncinatum

Pigeon

Pomegranate, Liver Parfait, Pan Brioche, Tuber Uncinatum

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

**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

I DOLCI DESSERTS

Garda Sicilia € 28

*Cake alla Mandorla di Noto, Crema al Limone Montata, Limone Salato, Pralinato alla Mandorla,
Lamina di Meringa, Cremoso e Spuma di Mandorla*

Garda Sicilia

*Noto Almond Cake, Whipped Lemon Cream, Salted Lemon, Almond Praline,
Meringue Wafer, Almond Crèmeux and Almond Foam*

Namelaka al Cioccolato Dulcey € 28

*Caramello al Miso Montato, Cremoso allo Yogurt, Tuille al Miso, Gelato allo Yogurt Greco
Dulcey Chocolate Namelaka*

Whipped Miso Caramel, Yogurt Crèmeux, Miso Tuile, Greek Yogurt Ice Cream

Soufflé al Guanaja € 26

Sorbetto ai Frutti Rossi

Guanaja Chocolate Soufflé

Red Berry Sorbet

ESPERIENZE SENSORIALI SENSORY EXPERIENCES

Degustazione 3 Portate con il Dolce € 110

Tasting Menu 3 Course including Dessert

Degustazione 4 Portate con il Dolce € 140

Tasting Menu 4 Course including Dessert

La Scelta della Degustazione si Intende uguale per Ogni Persona del Tavolo

The Choice of Tasting is the Same for Each Person at the Table

Abbinamento Vini 3 Calici € 70

Wine Pairing 3 Glass € 70

Abbinamento Vini 4 Calici € 85

Wine Pairing 4 Glass € 85

