

# RISTORANTE DOLOMIA

## ANTIPASTI

Capesante scottate, fiori di zucca  
farciti di ricotta nostrana, crema di zucchine alla menta **28**

Uovo di montagna, spuma di Granpan  
e salmerino affumicato **24**

Trota salmonata all'aneto, valeriana, lamponi,  
salsa yogurt e uova di trota **26**

Battuta di manzo, maionese allo speck, crackers ai semi **28**

Pappa al pomodoro, burrata, olive riviera  
e gamberi al vapore *L* **22**

## PRIMI

Paccheri di pasta fresca al ragù d'anatra e maggiorana **26**

Ravioli di patate della Val Gresta,  
crema di formaggio di capra al basilico, fagiolini e pinoli **24**

Plin di Casolet, crema allo zafferano,  
polvere di capperi e fave di cacao **24**

Fusilloni con pesto di pistacchi, vongole e limone **28**

Pennette di mais bianco "Bontasana",  
ricotta di mandorle, pomodori confit, olive  
e polvere di capperi *L* **22**

## PESCE

Filetto di rombo arrostito con patate, taccole,  
zucchine e crema di basilico **38**

Trancio di Halibut con pomodori San Marzano,  
acciughe e origano **36**

Filetto di salmerino alpino, funghi e bietoline,  
mandorle tostate *L* **32**

## CARNE

Costine di vitello glassate al finocchietto e pepe,  
crema di mais e cicoria **34**

Coppa di maiale, polenta, verze  
e salsa alla senape di mosto d'uva **32**

Sella di cervo con ciliegie marinate, purè di sedano rapa **38**

## DA CONDIVIDERE

Antipasto all'italiana di carne, pesce e verdure **50**

Risotto ai funghi porcini e Trentingrana biologico **52**

Branzino alla plancha con verdure **65**

Pollo ruspante arrostito alle erbe di montagna **60**

Selezione di formaggi italiani  
accompagnati da confetture e mostarde **24**

## DESSERT

Tartelletta bianca con cremoso al mango e passion fruit **14**

Lingotto al cioccolato con crema ai frutti rossi **14**

Mousse al pistacchio e lampone **14**

Paris Brest con mousseline di arachidi **14**

Cafè gourmand  
(caffè espresso servito con una selezione di piccoli dolci) **18**

Tiramisù classico **14**



## DALLA GRIGLIA

Filetto di scottona

**38**

Entrecôte di manzo  
biologico

**34**

Costata di manzo 1000g

**80**

Carrè di agnello 5 coste

**36**

—○—

*Serviti con patate della Val di Gresta  
e verdure di stagione arrostiti, salsa bernese*

Le preparazioni potrebbero contenere allergeni.  
Per ulteriori informazioni rivolgersi al team di Sala.  
Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a  
trattamento di bonifica preventiva secondo le norme prescritte dal  
Regolamento CE 854/2004.  
Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e  
le caratteristiche organolettiche dei prodotti, le preparazioni  
possono essere sottoposte ad un abbattimento termico.