

RISTORANTE DOLOMIA

ANTIPASTI

Capesante arrostate, crema di topinambur, spinacini e agrumi

Vitello di razza Rendena cotto a bassa temperatura, salsa "trotata", polvere di sedano levistico

Salmerino marinato, cavolo cappuccio fermentato, crackers di semi, salsa all'aneto

Battuta di manzo, chutney di mirtilli rossi, emulsione alle nocciole e senape in grani

Polpettine di erbe, spuma vegetale di radici e polvere di caffè



PRIMI

Caserecce di farina di castagne, ragù di cervo e cavolo nero

Gnocchi di farina di mais di Storo, crema di sedano rapa, funghi e ricotta Bio Al Pont affumicata

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

Bigoli in salsa di gamberi e cozze, pane aromatico al pomodoro

Mezze maniche di Sorgo, aglio olio e peperoncino, crema di broccoli e olive dolci



PESCE

Trota salmonata confit, salsa olandese e rape bianche

Calamari scottati, verdure e salsa bagna cauda all'aglio nero

Trancio di rombo con crema allo zafferano, finocchi, taccole e patate



CARNE

Guancia di manzo brasata con pure di castagne e radicchio

Stinco di maialino al forno, carote arrostate al finocchietto, mele e senape

Controfiletto di cervo, cavolfiore, polenta croccante e verza

DA CONDIVIDERE

Antipasto all'italiana di carne, pesce e verdure

Risotto mantecato al formaggio di capra, zucca e rosmarino

Branzino in guazzetto di pomodori e olive

Pollo ruspante arrostito alle erbe di montagna

Selezione di formaggi italiani accompagnati da confetture e mostarde

DESSERT

Mont Blanc di castagne e mandarino

Millefoglie al cacao, cremoso alla nocciola e gelato al cioccolato

Pavlova ai lamponi, mousse alla vaniglia

Tarte al limone e noci del Bleggio

Selezione di gelati e sorbetti

Tiramisù classico



DALLA GRIGLIA

Filetto di scottona

Entrecôte di manzo
biologico

Costata di manzo 1000g

Carrè di agnello 5 coste



*Serviti con verdure di stagione arrostate
e salsa yogurt "Fattorie Rendena" alle erbe*

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.