



RISTORANTE DOLOMIA

ANTIPASTI

Capesante arrostate, fiore di zucca farcito di ricotta, crema di zucchine alla menta

Uovo di montagna, spuma di gran pan, salmerino affumicato e polvere di lapsang souchong

Pappa al pomodoro, gamberi rosa, burrata e polvere di olive

Battuta di manzo, tuorlo d'uovo marinato, tartufo nero

Trota marinata all'aneto, lamponi, salsa allo yogurt, uova di trota



PRIMI

Ravioli di patate della val Gresta ripieni di formaggio di capra, basilico, fagiolini e pinoli

Gnocchi di semolino gratinati, ragù d'anatra, funghi di bosco, maggiorana e mirtilli

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

Spaghetti Monograno Felicetti, pistacchi, seppie e limone

Fusillone di mais, ricotta di mandorle, pomodorini confit, capperi e olive



PESCE

Salmerino alpino, asparagi e bernese alle erbe

Trancio di Halibut con pomodori San Marzano, acciughe e origano

Filetto di rombo alla griglia, lattuga e salsa al limone



CARNE

Costine di vitello glassate, crema di mais e cicoria

Stinco di maiale brasato, patate dolci e tarassaco

Sella di cervo, purea di albicocche e spinacini

DA CONDIVIDERE

Antipasto all'italiana di carne, pesce e verdure

Risotto mantecato con Trentingrana biologico e funghi porcini

Branzino al forno con verdure di stagione

Pollo ruspante arrostito alle erbe di montagna

Selezione di formaggi italiani accompagnati da confetture e mostarde

DESSERT

Lingotto al cioccolato, caramello e nocciola

Meringa con frutti rossi

Bavarese alla vaniglia, mela e Babà

Tartelletta al limone

Selezione di gelati e sorbetti

Tiramisù classico



DALLA GRIGLIA

Filetto di scottona

Entrecôte di manzo
Black Angus

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.