

RISTORANTE DOLOMIA

ANTIPASTI

Capesante arrostate, fiore di zucca farcito di ricotta,
crema di zucchine alla menta **28**

Uovo di montagna, spuma di gran pan,
salmerino affumicato e polvere di lapsang souchong **26**

Pappa al pomodoro, gamberi rosa, burrata e
polvere di olive **26**

Battuta di manzo, tuorlo d'uovo marinato, tartufo nero **28**

Trota marinata all'aneto, lamponi, salsa allo yogurt,
uova di trota  **24**

PRIMI

Ravioli di patate della val Gresta ripieni di formaggio
di capra, basilico, fagiolini e pinoli **24**

Gnocchi di semolino gratinati, ragù d'anatra, funghi di
bosco, maggiorana e mirtilli **26**

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

Spaghetti Monograno Felicetti, pistacchi,
seppie e limone **28**

Fusillone di mais, ricotta di mandorle,
pomodorini confit, capperi e olive  **24**

PESCE

Salmerino alpino, asparagi e bernese alle erbe **32**

Trancio di Halibut con pomodori San Marzano,
acciughe e origano **34**

Filetto di rombo alla griglia, lattuga e salsa al limone  **38**

CARNE

Costine di vitello glassate, crema di mais e cicoria **34**

Stinco di maiale brasato, patate dolci e tarassaco **34**

Sella di cervo, purea di albicocche e spinacini **38**

DA CONDIVIDERE

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

Risotto mantecato con Trentingrana biologico
e funghi porcini **52**

Branzino al forno con verdure di stagione **65**

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

Selezione di formaggi italiani
accompagnati da confetture e mostarde **26**

DESSERT

Lingotto al cioccolato, caramello e nocciola **16**

Meringa con frutti rossi **16**

Bavarese alla vaniglia, mela e Babà **16**

Tartelletta al limone **16**

Selezione di gelati e sorbetti **14**

Tiramisù classico **16**



DALLA GRIGLIA

Filetto di scottona

42

Entrecôte di manzo
Black Angus

44

Costata di manzo 1000g

90

Carrè di agnello 5 coste

42

*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.