

# RISTORANTE DOLOMIA

## ANTIPASTI

Capesante, patata dolce, insalata di puntarelle e salsa verde	30
Uovo di montagna, spuma di Gran Pan e tartufo nero	28
Morbido di zucca, carpaccio di sedano rapa, salsa al caprino e cumino, cavolo cappuccio all'aceto balsamico di mele	26
Battuta di manzo, chutney di pere e senape, crackers ai semi di girasole	28
Salmerino, carpaccio di rapa rossa, gel di ribes e olio al finocchietto	28

## PRIMI

Strozzapreti agli spinaci, ragù di capriolo, mirtilli confit e timo	28
Gnocchi di farina di mais di Storo, crema di sedano rapa, funghi e ricotta Bio Al Pont affumicata	26
Plin di Casolet, crema allo zafferano, polvere di capperi e fave di cacao	26
Tagliolini agli scampi e tartufo nero	32
Fusilli di mais bianco, latte di pinoli, carciofi e olio alla menta	26

## PESCE

Salmerino alla mugnaia, cime di rapa e olive	36
Trancio di rombo, zafferano, taccole, patate e finocchi	42
Trancio di branzino, carciofi e olio al sedano levistico	40

## CARNE

Guancia di manzo brasata, sedano rapa e radicchio	36
Stinco di maiale brasato, purea di patate e cipolline all'agro	36
Controfiletto di cervo, cavolfiore e verza	42

## DA CONDIVIDERE

Antipasto all'italiana di carne, pesce e verdure	50
Risotto mantecato al montanaro, zucca e cardoncelli	55
Orata alla griglia e rosmarino	70
Pollo ruspante arrostito alle erbe di montagna e salsa al limone	64
Selezione di formaggi italiani accompagnati da confetture e mostarde	28

## DESSERT

Tartelletta al limone, mango e gelato al cocco	16
Semifreddo alla liquirizia e lamponi	16
Foresta nera con gelato al kirsch	16
Meringa, castagne, kaki e vaniglia	16
Selezione di gelati e sorbetti	14
Tiramisù classico	16

## DALLA GRIGLIA

Filetto di manzo

44

Controfiletto  
di Fassona Piemontese

46

Tomahawk di manzo  
di razza Prussiana 1000g

95

Carrè di agnello 5 coste

44

*Serviti con erbe miste ripassate,  
patate e 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.