DOME RESTAURANT

IL TUO RISTORANTE PANORAMICO SUL LAGO DI GARDA

Nel nostro ristorante Dome avete l'opportunità di gustare l'autentica cucina italiana, in un'atmosfera elegante e rilassata, godendovi una magnifica vista sul lago di Garda.
Il nostro ristorante è il set ideale per qualsiasi occasione, che sia un evento speciale da celebrare insieme ai vostri cari o godersi appieno i giorni di vacanza, regalandovi momenti indimenticabili.
In sala possiamo ospitare fino a 200 persone, mentre sulla terrazza del nostro ristorante vista lago accogliamo comodamente fino a 100 coperti: Il nostro spazio offre comfort e versatilità per ogni tipo di evento.
Lo chef Giuliano e tutto lo staff della cucina si dedicano a proporre piatti preparati con prodotti locali. Potrete gustare salumi e formaggi tipici della zona, freschi antipasti di pesce di mare, pasta fatta in casa, carni bovine di razza scottona veneta, pescato fresco del giorno, verdure di stagione e deliziosi dolci fatti in casa. La nostra ampia scelta di vini completerà la vostra esperienza culinaria.

IHR PANORAMA-RESTAURANT AM GARDASEE

In unserem Ristorante Dome haben Sie die Möglichkeit, authentische italienische Küche in einer eleganten und entspannten Atmosphäre zu genießen, während Sie einen herrlichen Blick auf den Gardasee haben.
Unser Restaurant bietet den idealen Rahmen für jeden Anlass, ob es sich um ein besonderes Ereignis handelt, das Sie mit Ihren Lieben feiern möchten, oder um die Tage Ihres Urlaubs in vollen Zügen zu genießen und Ihnen unvergessliche Momente zu bescheren.
Im Speisesaal können wir bis zu 200 Personen unterbringen, während auf der Terrasse unseres Restaurants mit Blick auf den Gardasee bis zu 100 Gäste bequem Platz finden. Unsere Räumlichkeiten bieten Komfort und Vielseitigkeit für jede Art von Veranstaltung.
Chefkoch Giuliano und das gesamte Küchenteam haben sich der Zubereitung von Gerichten mit lokalen Produkten verschrieben. Genießen Sie Wurst- und Käsesorten aus der Region, Vorspeisen mit frischen Meeresfrüchten, hausgemachte Pasta, Rindfleisch der venezianischen Rasse Scottona, fangfrische Tagesgerichte, Gemüse der Saison und köstliche hausgemachte Desserts. Unsere große Auswahl an Weinen wird Ihr kulinarisches Erlebnis vervollständigen.

YOUR PANORAMIC RESTAURANT ON LAKE GARDA

In our Ristorante Dome you have the opportunity to enjoy authentic Italian cuisine, in an elegant and relaxed atmosphere, while enjoying a magnificent view of Lake Garda.
Our restaurant is the ideal set for any occasion, whether it is a special event to celebrate together with your loved ones or fully enjoy your vacation days, giving you unforgettable moments.
In the dining room we can accommodate up to 200 people, while on the terrace of our Lake Garda restaurant we comfortably accommodate up to 100 guests. Our space offers comfort and versatility for any kind of event.
Chef Giuliano and the entire kitchen staff are dedicated to offering dishes prepared with local products. You can enjoy local cured meats and cheeses, fresh seafood appetizers, homemade pasta, beef from the Veneto scottona breed, fresh catch of the day, seasonal vegetables and delicious homemade desserts. Our wide selection of wines will complete your dining experience.

PERCORSO DEGUSTAZIONE MARE

DEGUSTATIONSMENÜ VOM MEER | TASTING MENU: FROM THE SEA

MIN. 2 PERSONE | MIND. 2 PERSONEN | MIN. 2 PERSONS

Benvenuto dello chef
Willkommensgruß des Küchenchefs
Chef's welcome

Capasanta scottata, zucca, pistacchio e tartufo del Monte Baldo
Gebratene Jakobsmuschel, Kürbis, Pistazien und Trüffel aus Monte Baldo
Seared scallops, pumpkin, pistachios and Monte Baldo truffle

Gnocchi di zucca, colatura di bufala affumicata di Paestum, scampi, bacon e pepe agrumato
Kürbisgnocchi, geräucherter und geschmolzener Büffelmozzarella aus Paestum, Scampi, Speck und Zitronenpfeffer
Pumpkin gnocchi, smoked and melted buffalo mozzarella from Paestum, scampi, bacon and citrus pepper

Lomo di baccalà, spuma di patate affumicate, funghi porcini e salsa al Franciacorta
Stockfischfilet, geräucherte Kartoffelcreme, Steinpilze und Franciacorta-Wein-Sauce
Salt cod loin, smoked potato mousse, porcini mushrooms, and Franciacorta wine sauce

Intermezzo ghiacciato al frutto della passione
Passionfrüchte-Sorbet
Passion fruit sorbet

Tarte tatin alle mele con parfait alla cannella
Apfel-Tarte Tatin mit Zimtparfait
Apple tarte tatin with cinnamon parfait

€ 75.00 per Pers.

PERCORSO DEGUSTAZIONE CARNE

FLEISCH - DEGUSTATIONSMENÜ | TASTING MENU: MEAT

MIN. 2 PERSONE | MIND. 2 PERSONEN | MIN. 2 PERSONS

Benvenuto dello chef
Willkommensgruß des Küchenchefs
Chef's welcome

Carpaccio di cervo, topinambur, melograno, noci e Stravecchio del Monte Baldo
Hirschcarpaccio, Topinambur, Granatapfel, Walnüsse und Stravecchio-Käse aus Monte Baldo
Venison carpaccio, Jerusalem artichoke, pomegranate, walnuts and Stravecchio cheese aus Monte Baldo

Bigoli freschi al torchio, ragù di cinghiale, mirtilli e ricotta salata
Frische Bigoli-Nudeln, Wildschweinragout, Heidelbeeren und gesalzene Ricotta
Fresh bigoli pasta with boar ragout, blueberries and salted ricotta cheese

Guancetta di vitello brasata, castagna e punte di broccoletti
Geschmorte Kalbsbacke, Kastanien und Brokkoli
Braised veal cheek, chestnuts and broccoli

Intermezzo ghiacciato al mango
Mango-Sorbet
Mango sorbet

Semifreddo al marron glacé
Marron-Glacé-Parfait
Marron glacé parfait

€ 68.00 per Pers.

PERCORSO DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

VEGETARISCHES-DEGUSTATIONSMENÜ | VEGETARIAN TASTING MENU

MIN. 2 PERSONE | MIND. 2 PERSONEN | MIN. 2 PERSONS

Benvenuto dello chef
Willkommensgruß des Küchenchefs
Chef's welcome

Uovo poché cotto in acqua aromatica, castagne e porcini croccanti
In aromatischem Wasser pochiertes Ei, Kastanien und knusprige Steinpilze
Poached egg cooked in aromatic water, chestnuts and crispy porcini mushrooms

Risotto Vialone Nano all'Amarone e radicchio di Chioggia
Risotto mit Amarone-Wein und Radicchio aus Chioggia
Risotto with Amarone wine and radicchio from Chioggia

Parmigiana bianca di zucca mantovana, paprica affumicata, blue di capra, anacardi e miele di castagno
Weiße Parmigiana aus Kürbis aus Mantua, geräuchertem Paprika, Ziegen-Blauschimmelkäse, Cashewnüssen und Kastanienhonig
White parmigiana with Mantua pumpkin, smoked paprika, blue goat cheese, cashews and chestnut honey

Torta delle rose con gelato alla vaniglia
Rosenkuchen mit Vanilleeis
Rose cake with vanilla ice cream

€ 60.00 per Pers.

ANTIPASTI | VORSPEISEN | HORS D'OEUVRES

DAL PESCIVENDOLO

Battuta di gamberi rossi del Mozambico, burrata, cavolo romanesco e agrumi € 28.00
Garnelen aus Mosambik, Burrata-Käse, Romanesco-Kohl und Zitrusfrüchte
Mozambique red prawns, burrata cheese, Romanesco broccoli and citrus fruits

Capasanta scottata, zucca, pistacchio e tartufo del Monte Baldo € 22.00
Gebratene Jakobsmuschel, Kürbis, Pistazien und Trüffel aus Monte Baldo
Seared scallops, pumpkin, pistachios and Monte Baldo truffle

DAL GASTRONOMO

Carpaccio di cervo, topinambur, melograno, noci e Stravecchio del Monte Baldo € 20.00
Hirschcarpaccio, Topinambur, Granatapfel, Walnüsse und Stravecchio-Käse aus Monte Baldo
Venison carpaccio, Jerusalem artichoke, pomegranate, walnuts and Stravecchio cheese aus Monte Baldo

Tartare di Garronese Veneta, midollo arrosto, nocciole e crema pasticcera salata € 22.00
Tatar aus Garronese-Veneta-Rind, gebratenes Mark, Haselnüsse und salzige Vanillecreme
Garronese Veneta beef tartare, roasted marrow, hazelnuts and savoury custard

L'ORTO CI PROPONE

Uovo poché cotto in acqua aromatica, castagne e porcini croccanti € 18.00
In aromatischem Wasser pochiertes Ei, Kastanien und knusprige Steinpilze
Poached egg cooked in aromatic water, chestnuts and crispy porcini mushrooms

---

ANTIPASTI E DOLCI DAI NOSTRI BUFFET € 34.00

Vorspeisen von unserem Buffet und abschließende Dessertecke
Hors d'oeuvres from our buffet and final dessert corner

PRIMI PIATTI | ERSTE GÄNGE | FIRST COURSES

Mezzelune al lavarello, crema di mais e funghi porcini € 18.00
Mezzelune-Nudeln mit Reinanke-Füllung, Maiscreme und Steinpilzen
Mezzelune pasta with whitefish filling, corn cream and porcini mushrooms

Gnocchi di zucca, colatura di bufala affumicata di Paestum, scampi, bacon e pepe agrumato € 20.00
Kürbisgnocchi, geräucherter und geschmolzener Büffelmozzarella aus Paestum, Scampi, Speck und Zitronenpfeffer
Pumpkin gnocchi, smoked and melted buffalo mozzarella from Paestum, scampi, bacon and citrus pepper

Bigoli al torchio, ragù di cinghiale, mirtilli e ricotta salata € 18.00
Frische Bigoli-Nudeln, Wildschweinragout, Heidelbeeren und gesalzene Ricotta
Fresh bigoli pasta with boar ragout, blueberries and salted ricotta cheese

Tortelloni di Fassona, Monte Veronese e tartufo nero del Monte Baldo € 20.00
Tortelloni mit Fassona-Rindfleisch, Monte Veronese-Käse und schwarzem Trüffel aus Monte Baldo
Tortelloni with Fassona beef, Monte Veronese cheese and black truffle from Monte Baldo

Risotto Vialone Nano all'Amarone e radicchio di Chioggia € 18.00
Risotto mit Amarone-Wein und Radicchio aus Chioggia
Risotto with Amarone wine and radicchio from Chioggia

SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

LA PESCHERIA

Scampi alla Busara veneziana con aglio, olio, peperoncino e pomodorini serviti con pane aromatico, spinacino novello e patate al vapore € 30.00
Scampi alla Busara nach venezianischer Art mit Knoblauch, Öl, Chili und Kirschtomaten, serviert mit aromatischem Brot, jungem Spinat und gedämpften Kartoffeln
Venetian-style Busara scampi with garlic, oil, chilli pepper and cherry tomatoes served with aromatic bread, baby spinach and steamed potatoes

Lomo di baccalà, spuma di patate affumicate, funghi porcini e salsa al Franciacorta € 26.00
Stockfischfilet, geräucherte Kartoffelcreme, Steinpilze und Franciacorta-Wein-Sauce
Salt cod loin, smoked potato mousse, porcini mushrooms, and Franciacorta wine sauce

DAL MACELLAIO

Filetto di manzo Garronese Veneta all'Amarone con crostone al Gialloblu, radicchio rosso al miele e pinoli € 35.00
Garronese-Veneta-Rinderfilet mit Amarone-Wein, Gialloblu-Käse-Croutons, rotem Radicchio, Honig und Pinienkernen
Garronese Veneta beef fillet with Amarone wine, Gialloblu cheese croutons, red radicchio with honey and pine nuts

Guancetta di vitello brasata, castagna e punte di broccoletti € 26.00
Geschmorte Kalbsbacke, Kastanien und Brokkoli
Braised veal cheek, chestnuts and broccoli

L'ORTO DI STAGIONE

Parmigiana bianca di zucca mantovana, paprica affumicata, blue di capra, anacardi e miele di castagno € 24.00
Weiße Parmigiana aus Kürbis aus Mantua, geräuchertem Paprika, Ziegen-Blauschimmelkäse, Cashewnüssen und Kastanienhonig
White parmigiana with Mantua pumpkin, smoked paprika, blue goat cheese, cashews and chestnut honey

EVERGREEN

UNSERE HIGHLIGHTS

OUR HIGHLIGHTS

Rombo al forno alla mediterranea con verdure wok (min 2 pers.) € 85.00 per 2 Pers.
Steinbutt aus dem Ofen nach Mediterraner Art mit Wok-Gemüse (mind. 2 Pers.)
Mediterranean-style oven-roasted turbot with vegetables (min. 2 pers.)

Pescato del giorno in bellavista al carrello,
con contorno di stagione (min 2 pers.) € 78.00 per 2 Pers.
Fischfang des Tages vom Wagen serviert und Beilagen der Saison (mind. 2 Pers.)
Fish catch of the day served on the trolley, seasonal vegetables (min. 2 pers.)

Fiorentina di Garronese Veneta ai 3 sali, patate al forno,
rucola, pomodorini, grana (min. 2 pers.) € 85.00 per 2 Pers.
Gegrilltes Fiorentina-Steak mit 3 Salzen, Ofenkartoffeln,
Rucola, Kirschtomaten, Parmesan (mind. 2 Pers.)
Grilled T-bone steak with 3 salts, baked potatoes,
rocket, tomatoes, parmesan (min. 2 pers.)

DOLCI DALLA NOSTRA PASTICCERIA
NACHSPEISEN AUS UNSERER KONDITOREI
DESSERTS FROM OUR PASTRY-CHEF

€ 9.00

Semifreddo al marron glacé
Marron-Glacé-Parfait
Marron glacé parfait

Torta delle rose con gelato alla vaniglia
Rosenkuchen mit Vanilleeis
Rose cake with vanilla ice cream

Tarte tatin alle mele con parfait alla cannella
Apfel-Tarte Tatin mit Zimtparfait
Apple tarte tatin with cinnamon parfait

Millefoglie al cioccolato
Schokoladen-Millefeuille
Chocolate millefeuille

Valiermisù
Unsere Tiramisu
Our tiramisu

Trilogia di sorbetti
Trilogie von Sorbets
Sorbets trilogy

Dolce delizia vegana e senza glutine
Süßer veganer und glutenfreier Genuss
Sweet vegan and gluten-free delight

NEL NOSTRO CESTINO DEL PANE

troverete prodotti da forno da noi preparati a lievitazione lenta, tra i quali pani e schiacciate con farine biologiche macinate a pietra, grissini stirati a mano e focaccia all'olio extra vergine d'oliva del Lago di Garda.
Inoltre, la pasta fresca è lavorata giornalmente dai nostri cuochi.

IN UNSEREM BROTKORB

finden Sie hausgemachte Backprodukte, die wir durch einen natürlichen Gärprozeß vorbereiten: Brote und Flachbrote aus biologischem steingemahlenem Mehl, Brotstangen und Focaccia mit Nativem Olivenöl vom Gardasee.
Außerdem wird der Pasta-Teig täglich von unseren Köchen geknetet.

IN OUR BASKET OF BREAD

you will find homemade bakery products which have been prepared through a long yeasting process such as breads and flat bread with organic grindstone flour, breadsticks shaped by hand and focaccia with extra virgin olive oil of Garda Lake. Furthermore, the fresh pasta is kneaded daily by our chefs.

ALLERGENI

Gentile Cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

La preghiamo di informarci con anticipo riguardo ad allergie o intolleranze alimentari.

I piatti speciali per allergici o intolleranti hanno quotazione separata.

ALLERGENE

Sehr geehrter Gast, Information zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Service-Personal.

Wir bitten Sie, uns im Voraus über Nahrungsmittel- Allergien oder -Unverträglichkeit zu informieren.

Spezielle Gerichte für Allergiker oder Unverträgliche werden gesondert berechnet.

ALLERGENS

Dear Guest, information about substances or products which can provoke allergies or intolerances is available by asking our Staff.

Please inform us in advance about food allergies or intolerances.

Special dishes for allergy sufferers or intolerant persons are charged separately.