



## DOME RESTAURANT

---

### IL TUO RISTORANTE PANORAMICO SUL LAGO DI GARDA

La cucina del ristorante Dome si ispira alla tradizione veneta e a quella mediterranea nel rispetto dei migliori prodotti italiani.

Lo chef Giuliano e tutta la brigata di cucina propongono prodotti del territorio con salumi locali e selezionati, antipasti freschi di pesce di mare, pasta fatta in casa, carni bovine di razza Garronese veneta, pescato fresco al carrello. verdure, erbe aromatiche, formaggi locali con il pane ed i dolci fatti in casa completano la nostra filosofia di cucina.

Un servizio impeccabile dove i dettagli fanno la differenza ed una vasta carta dei vini, renderanno la vostra esperienza unica.

Al ristorante Dome assaporerete l'autentica cucina italiana in uno dei migliori ristoranti di Lazise.

### IHR PANORAMA-RESTAURANT AM GARDASEE

Die Küche des Dome-Restaurants ist von der venezianischen und mediterranen Tradition inspiriert, wobei die besten italienischen Produkte verwendet werden.

Chef Giuliano und seine Küchenbrigade verwöhnen Sie mit lokalen Produkten, lokalen und ausgewählten Wurstwaren, Vorspeisen mit frischen Meeresfrüchten, hausgemachter Pasta, venezianischem Garronese-Rindfleisch, fangfrischen Fisch vom Wagen. Gemüse, aromatische Kräuter, lokale Käsesorten mit Brot und hausgemachte Desserts vervollständigen unsere Kochphilosophie. Ein tadelloser Service, bei dem Details den Unterschied machen, und eine umfangreiche Weinkarte für ein einzigartiges Erlebnis.

Im Dome Restaurant genießen Sie eine authentische italienische Küche in einem der besten Restaurants von Lazise.

### YOUR PANORAMIC RESTAURANT ON LAKE GARDA

The cuisine of the Dome restaurant is inspired by the Venetian and Mediterranean tradition in respect of the best Italian products.

Chef Giuliano and all the kitchen brigade propose local products with local and selected cold cuts, fresh seafood appetizers, homemade pasta, Venetian Garronese beef, freshly caught fish from the trolley. vegetables, aromatic herbs, local cheeses with bread and homemade desserts complete our cooking philosophy.

An impeccable service where details make the difference, and an extensive wine list will make your experience unique.

At Dome Restaurant you will enjoy authentic Italian cuisine in one of the best restaurants in Lazise.



# PERCORSO DEGUSTAZIONE DEL MESE

## DEGUSTATIONSMENÜ | TASTING MENU

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

### **Piccolo benvenuto dello chef e bollicine italiane**

Kleiner Willkommensgruß des Küchenchefs und italienische Sekt  
Small chef's welcome and Italian bubbles

### **Baccalà mantecato carciofo violetto, polvere di olive nere e polenta soffiata**

Stockfisch-Creme mit violetter Artischocke, schwarzem Olivenpulver und Puffpolenta  
Salt cod cream with purple artichoke, black olive powder and puffed polenta

### **Linguine alle vongole con cime di rapa e bottarga di Cabras**

Linguine Nudeln mit Venusmuscheln, Rübenspröss und Meeräsche-Rogen aus Cabras  
Linguine pasta with clams, turnip greens and Cabras smoked fish roe

### **Cuore di branzino, spuma di cavolfiore arrosto, chips di patata viola e polvere di capperi**

Seebarschfilet mit gerösteter Blumenkohlcreme, lila Kartoffel-Chips und Kapernpulver  
Sea bass fillet with roasted cauliflower cream, purple potato chips and caper powder

### **Intermezzo ghiacciato al frutto della passione**

Passionfrüchte-Sorbet  
Passion fruit sorbet

### **Cubo al pistacchio, cioccolato caramellato e mela verde**

Pistazienwürfel, karamellierte Schokolade und grüner Apfel  
Pistachio cube, caramelized chocolate, and green apple

€ 78.00 per Pers.



## ANTIPASTI | VORSPEISEN | HORS D'OEUVRES

### DAL GASTRONOMO

**Carpaccio di black angus affumicato, puntarelle burrata e tartufo** € 22.00  
Geräucherter Black Angus-Carpaccio, Zichorien-Sprossen-Salat, Burrata-Käse und Trüffel  
Smoked black angus carpaccio, chicory salad, burrata cheese and truffle

**Tartare di manzo Garronese conciata al tavolo con le sue guarnizioni** € 25.00  
Tatar vom Garronese-Rind, zubereitet am Tisch mit seinen Beilagen  
Garronese beef tartare prepared at the table with its toppings

### DAL PESCIVENDOLO

**Polpo croccante in crosta di riso verde, crema di ceci con paprika affumicata e olio al limone del Garda** € 20.00  
Knuspriger Oktopus in grüner Reiskruste, Kirchererbsencreme mit geräuchertem Paprika und Zitronenöl vom Garda  
Crispy octopus with green rice crust, chickpea cream with smoked paprika and lemon oil from Garda

**Baccalà mantecato carciofo violetto, polvere di olive nere e polenta soffiata** € 20.00  
Stockfisch-Creme mit violetter Artischocke, schwarzem Olivenpulver und Puffpolenta  
Salt cod cream with purple artichoke, black olive powder and puffed polenta

### L'ORTO CI PROPONE



**Uovo cotto a bassa temperatura con crema di spinaci fonduta di Monte Veronese stagionato e caviale al balsamico** € 18.00  
Bei niedriger Temperatur gegartes Ei mit Spinatcreme, gereifter Monte Veronese Käse-Fondue und Balsamico-Kaviar  
Low-temperature cooked egg with spinach cream, aged Monte Veronese cheese fondue and balsamic caviar

### DEL GIORNO

**Il fuori carta dello chef** € 20.00  
Überraschungsgesicht des Küchenchefs  
Chef's surprise dish



## FOCACCIA VALIER DA CONDIVIDERE

### HAUSGEMACHTE FOCACCIA FÜR TEILEN | HOME-MADE FOCACCIA TO SHARE

**La Rossa: pomodoro San Marzano, burrata di Andria, acciughe del Cantabrico e origano di Pantelleria**

€ 20.00

Die Rote: mit San Marzano Tomaten, Burrata-Käse, Sardellen aus Kantabrien und Oregano

The Red: with San Marzano tomatoes, burrata cheese, anchovies from Cantabria and oregano

**La Bianca: crudo di Parma 30 mesi, bufala di Battipaglia e carciofo violetto di Albenga**

€ 20.00

Die Weiße: mit 30-Monate gereiftem Parmaschinken, Büffelmozzarella und violetten Artischocken aus Albenga

The White: with 30-month aged Parma ham, buffalo mozzarella and purple artichokes from Albenga



## PRIMI PIATTI | ERSTE GÄNGE | FIRST COURSES

**Risotto Vialone Nano mantecato in bisque di gamberi e carciofino croccante** € 18.00

Risotto mit Garnelen-Bisque und knusprigen Artischocken  
Risotto creamed in shrimp bisque with crispy artichokes

**Linguine alle vongole con cime di rapa e bottarga di Cabras** € 20.00

Linguine Nudeln mit Venusmuscheln, Rübenspröss und Meeräsche-Rogen aus Cabras  
Linguine pasta with clams, turnip greens and Cabras smoked fish roe

**Tortellone di stracotto di manzo ubriaco d'Amarone, fonduta di Grana Riserva 20 mesi e porri croccante** € 20.00

Tortellone mit in Amarone geschmortem Rindfleisch,  
20-Monate gereiftem Parmesan und knusprigem Lauch  
Tortellone filled with Amarone wine braised beef, 20-month aged Parmesan and crispy leeks

**Bigoli al torchio con ragù di agnello, spuma di pecorino e crumble di pane alle erbe** € 18.00

Frische Bigoli-Nudeln mit Lammragout, Pecorino-Mousse und Kräuterbrot-Crumble  
Fresh bigoli pasta with lamb ragout, pecorino cheese mousse and herb bread crumble



**Gnocchi al pesto vegan di aglio orsino, cardoncello e chips di topinambur** € 18.00

Gnocchi mit veganem Pesto aus Bärlauch, Cardoncello-Pilzen und Topinambur-Chips  
Gnocchi with vegan wild garlic pesto, cardoncello mushroom and Jerusalem artichoke chips

### DEL GIORNO

**Il fuori carta dello chef** € 18.00

Überraschungsgesicht des Küchenchefs  
Chef's surprise dish



## SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

### LA PESCHERIA

**Cuore di branzino, spuma di cavolfiore arrosto, chips di patata viola e polvere di capperi** € 28.00

Seebarsch mit gerösteter Blumenkohlcreme, lila Kartoffelchips und Kapernpulver

Sea bass with roasted cauliflower cream, purple potato chips and caper powder

### DAL MACELLAIO

**Filetto di manzo Garronese al giallo blue, Amarone e milanese di polenta** € 35.00

Rinderfillet Garronese mit "GialloBlu"-Schimmelkäse, Amarone und frittierte Polenta

Beef filet Garronese with "GialloBlu" blue cheese, Amarone wine and fried polenta

**Stinco di agnello, fondo ristretto al rosmarino, patata croccante e carciofo** € 30.00

Lammkeule mit reduzierter Brühe und Rosmarin-Aroma, knusprigen Kartoffeln und Artischocken

Lamb shank with reduced stock in rosemary duft, crispy potatoes and artichoke

### L'ORTO DI STAGIONE



**Millefoglie di semola con broccolo di Custoza e zabaione salato al pepe Sarawak** € 24.00

Millefeuille aus Hartweizengrieß mit Brokkoli aus Custoza

und salziger Zabaione mit Sarawak-Pfeffer

Semolina millefeuille with Custoza broccoli and savory zabaglione with Sarawak pepper



## EVERGREEN

### UNSERE HIGHLIGHTS

### OUR HIGHLIGHTS

**Rombo al forno alla mediterranea con verdure wok (min 2 pers.)**

Steinbutt aus dem Ofen nach Mediterraner Art mit Wok-Gemüse (mind. 2 Pers.)  
Turbot Mediterranean-style oven-roasted with sautéed vegetables (min. 2 pers.)

€ 85.00 per 2 Pers.

**Pescato del giorno in bellavista in crosta di sale,  
contorno di stagione (min 2 pers.)**

Fischfang des Tages in Salzkruste und Beilagen der Saison (mind. 2 Pers.)  
Fish catch of the day in salt crust, seasonal vegetables (min. 2 pers.)

€ 78.00 per 2 Pers.

**Fiorentina di Garronese Veneta ai 3 sali, patate al forno,  
rucola, pomodorini, grana (min. 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.)

€ 85.00 per 2 Pers.

## DAL NOSTRO MENÙ GOURMET DEL GIORNO

---

**ANTIPASTI E DOLCI DAI NOSTRI BUFFET**

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

€ 34.00

**ANTIPASTI, PRIMI E DOLCI DAI NOSTRI BUFFET**

Vorspeisen von unserem Buffet, erster Hauptgang und abschließende Dessertecke  
Hors d'oeuvres from our buffet, first main course and final dessert corner

€ 38.00

**ANTIPASTI, SECONDI E DOLCI DAI NOSTRI BUFFET**

Vorspeisen von unserem Buffet, zweiter Hauptgang und abschließende Dessertecke  
Hors d'oeuvres from our buffet, second main course and final dessert corner

€ 40.00



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

€ 9.00



**Tortino al cioccolato Ecuador dal cuore morbido salsa al mandarino**

Ecuador-Schokotörtchen mit weichem Kern und Mandarin-Sauce  
Ecuadorian chocolate cake with soft filling and mandarin sauce

**Torta delle rose con chantilly alla vaniglia**

Rosen-Butter-Kuchen mit Vanille-Chantilly  
Rose butter cake with vanilla chantilly cream

**Cubo al pistacchio, cioccolato caramellato e mela verde**

Pistazienwürfel, karamellisierte Schokolade und grüner Apfel  
Pistachio cube, caramelized chocolate, and green apple

**Millefoglie alle fragole**

Erdbeer-Millefeuille  
Strawberry millefeuille

**Valiermisu'**

Unsere Tiramisù  
Our tiramisù

**Angolo delle dolci delizie a buffet**

Ecke der süßen Köstlichkeiten im Buffet  
Corner of sweet delights at the buffet



## 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.