



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 CARNE

FLEISCH-DEGUSTATIONSMENÜ | MEAT TASTING MENU

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

Piccolo benvenuto dello chef

Kleiner Willkommensgruß des Küchenchefs
Small chef's welcome

Sottilissima di Garronese Veneta, ricottina di Paestum, fragole in osmosi e olio al limone

Carpaccio vom Garronese-Veneta-Rind, Ricotta aus Paestum, osmotisierte Erdbeeren und Zitronenöl
Thinly sliced Garronese Veneta beef, ricotta from Paestum, osmosis-infused strawberries, and lemon oil

Tortelloni di manzo "Garronese Veneta" con Monte Veronese e tartufo nero

Rindfleisch Tortelloni mit Monte Veronese Käse und schwarzem Trüffel,
Beef Tortelloni with Monte Veronese cheese and black truffle

Tournedos di manzo alla senape antica e pepe affumicato, purea di topinambur e primizie di stagione

Rinder-Tournedos mit grobem Senf und geräuchertem Pfeffer, Topinambur-Püree und jungem Saisongemüse
Beef Tournedos with whole grain mustard and smoked pepper, Jerusalem Artichoke purée,
and seasonal vegetables

Intermezzo ghiacciato

Sorbet
Sorbet

Semifreddo ai tre cioccolati in geometria di cubo

Dreierlei Schokoladen-Semifreddo in Würfelform
Three-chocolate semifreddo cube

€ 68.00 per Pers.



PERCORSO DEGUSTAZIONE PESCE

FISH DEGUSTATIONSMENÜ | FISCH TASTING MENU

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

Piccolo benvenuto dello chef

Kleiner Willkommensgruß des Küchenchefs
Small chef's welcome

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, burrata e zenzero

Rote-Garnele-Carpaccio aus Mazara del Vallo mit Burrata-Käse und Ingwer
Red prawn carpaccio from Mazara del Vallo with burrata cheese and ginger

Linguine Benedetto Cavalieri al pesto di aglio orsino, vongole veraci e limone

Linguine Nudeln mit Bärlauchpesto, Venusmuscheln und Zitrone
Linguine pasta with wild garlic pesto, veraci clams, and lemon

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

Seebarsch mit gerösteter Blumenkohlcreme, lila Kartoffelchips und Kapernpulver
Sea bass with roasted cauliflower cream, purple potato chips and caper powder

Intermezzo ghiacciato

Sorbet
Sorbet

Crostata di fragole con cuore morbido al limone

Erdbeerkuchen mit cremiger Zitronenfüllung
Strawberry Tart with a Soft Lemon Heart

€ 78.00 per Pers.



PERCORSO DEGUSTAZIONE VEGETARIANO



DEGUSTATIONSMENÜ | TASTING MENU

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

Piccolo benvenuto dello chef

Kleiner Willkommensgruß des Küchenchefs
Small chef's welcome

Uovo cotto a bassa temperatura, spugnole, Grana Padano Riserva, tartufo nero e misticanza selvatica

Bei niedriger Temperatur gegartes Ei, Morcheln, Grana Padano Riserva, schwarzer Trüffel
und wilder Kräutersalat

Low-temperature cooked egg, morels, Grana Padano Riserva, black truffle, and wild mixed greens

Risotto Vialone Nano allo zafferano, punte di asparagi verdi e stracchino della Casara

Risotto mit Safran, grünen Spargelspitzen und Stracchino-Käse

Risotto with saffron, green asparagus tips, and stracchino cheese

Millefoglie di asparagi, carbonara vegana e tartufo

Spargel-Mille-Feuille mit veganer Carbonara und Trüffel

Asparagus Mille-feuille with vegan carbonara and ruffle

Intermezzo ghiacciato

Sorbet

Sorbet

Semifreddo allo yogurt, composta di ciliegie a Km 0 e granola

Joghurt-Semifreddo, regionale Kirschmarmelade und Knusper-Granola

Yogurt semifreddo with local cherry compote and crunchy granola

€ 58.00 per Pers.

ANTIPASTI | VORSPEISEN | HORS D'OEUVRES



DAL GASTRONOMO

Sottilissima di Garronese Veneta, ricottina di Paestum, fragole in osmosi e olio al limone € 20.00

Carpaccio vom Garronese-Veneta-Rind, Ricotta aus Paestum, osmotisierte Erdbeeren und Zitronenöl

Thinly sliced Garronese Veneta beef, ricotta from Paestum, osmosis-infused strawberries, and lemon oil

Tartare di manzo "conciata" al tavolo con le sue guarnizioni e crostini di focaccia € 25.00

Frisches Rindertatar, zubereitet am Tisch

mit seinen Beilagen und Focaccia-Croutons

Fresh beef tartare seasoned at the table with its toppings and focaccia croutons

DAL PESCVENDOLO

Variazione di polpo e asparagi verdi € 22.00

Variation von Oktopus und grünem Spargel

Different textures of octopus and green asparagus

Carpaccio di gambero rosso di Mazara del Vallo, burrata e zenzero € 25.00

Rote-Garnele-Carpaccio aus Mazara del Vallo mit Burrata-Käse und Ingwer

Red prawn carpaccio from Mazara del Vallo with burrata cheese and ginger

L'ORTO CI PROPONE



Uovo cotto a bassa temperatura, spugnole, Grana Padano Riserva, tartufo nero e misticanza selvatica € 20.00

Bei niedriger Temperatur gegartes Ei, Morcheln, Grana Padano Riserva, schwarzer Trüffel und wilder Kräutersalat

Low-temperature cooked egg, morels, Grana Padano Riserva, black truffle, and wild mixed greens

DEL GIORNO

Il fuori carta dello chef € 20.00

Überraschungsgericht 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

€ 22.00

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

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

La Bianca: crudo di Parma 30 mesi, bufala di Battipaglia, asparagi e tartufo

€ 22.00

Die Weiße: mit 30-Monate gereiftem Parmaschinken, Büffelmozzarella aus Battipaglia, Spargel und Trüffel

The White: with 30-month aged Parma ham, buffalo mozzarella from Battipaglia, asparagus and black truffle



PRIMI PIATTI | ERSTE GÄNGE | FIRST COURSES

Linguine Benedetto Cavalieri al pesto di aglio orsino, vongole veraci e limone € 20.00
Linguine Nudeln mit Bärlauchpesto, Venusmuscheln und Zitrone
Linguine pasta with wild garlic pesto, veraci clams, and lemon

Tortellone ripieno di branzino, crema di fave, emulsione di cozze e bottarga di muggine € 20.00
Mit Wolfsbarsch gefüllte Tortelloni auf Dicke Bohne-Creme, Miesmuschel-Emulsion und Meeräschen-Bottarga
Tortellone filled with sea Bass, broad bean cream, mussel emulsion, and grey mullet bottarga

Rigatoni ripieni di carbonara, crema di piselli, spuma di pecorino e guanciale croccante € 18.00
Mit Carbonara gefüllte Rigatoni auf Erbsencreme, Pecorino-Schaum und knusprigem Guanciale
Carbonara-filled Rigatoni with pea cream, pecorino foam, and crispy guanciale

Tortelloni di manzo "Garronese Veneta" con Monte Veronese e tartufo nero € 18.00
Rindfleisch Tortelloni mit Monte Veronese Käse und schwarzem Trüffel,
Beef Tortelloni with Monte Veronese cheese and black truffle



Risotto Vialone Nano allo zafferano, punte di asparagi verdi e stracchino della Casara € 18.00
Risotto mit Safran, grünen Spargelspitzen und Stracchino-Käse
Risotto with saffron, green asparagus tips, and stracchino cheese

DEL GIORNO

Il fuori carta dello chef € 20.00
Überraschungsggericht 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 € 30.00
Seebarsch mit gerösteter Blumenkohlcreme, lila Kartoffelchips und Kapernpulver
Sea bass with roasted cauliflower cream, purple potato chips and caper powder

Tonno rosso, grano saraceno, gazpacho di fragole e cetrioli marinati € 28.00
Roter Thunfisch, Buchweizen, Erdbeer-Gazpacho und marinierte Gurken
Bluefin Tuna, buckwheat, strawberry gazpacho, and marinated cucumbers

DAL MACELLAIO

Tournedos di manzo alla senape antica e pepe affumicato, purea di topinambur e primizie di stagione € 34.00
Rinder-Tournedos mit grobem Senf und geräuchertem Pfeffer, Topinambur-Püree und jungem Saisongemüse
Beef Tournedos with whole grain mustard and smoked pepper, Jerusalem artichoke purée, and seasonal spring vegetables

Pancia di maialino, carciofo confit, lingotto di patate croccante e salsa al Calvados € 26.00
Spanferkelbauch, Artischocken-Confit, knuspriger Kartoffelbarren und Calvados-Sauce
Suckling pig belly, artichoke confit, crispy potato ingot, and Calvados sauce

L'ORTO DI STAGIONE



Millefoglie di asparagi, carbonara vegana e tartufo € 22.00
Spargel-Mille-feuille mit veganer Carbonara Sauce and Trüffel
Asparagus Mille-feuille with vegan carbonara sauce and truffle



VEGAN MENÙ



Panelle di ceci croccanti, misticanza e maionese vegana al prezzemolo € 15.00
Knusprige Kichererbsen-Panelle mit gemischtem Blattsalat und veganer Petersilien-Mayonnaise
Crispy chickpea "panelle" with mixed salad greens and parsley vegan mayonnaise

Verdure di stagione grigliate con feta vegana al sesamo e agrodolce leggero all'ibisco € 16.00
Gegrilltes Saisongemüse mit veganem Sesam-Feta und leichtem Hibiskus-Süß-Sauer-Dressing
Grilled seasonal vegetables with sesame-crusted vegan feta and a light hibiscus sweet and sour dressing

Tartare vegetale con fragole pomodorini e avocado, pistacchio e lime € 16.00
Gemüse-Tatar mit Erdbeeren, Kirschtomaten, Avocado, Pistazien und Limette
Vegetable tartare with strawberries, cherry tomatoes, avocado, pistachio, and lime

Spaghettoni di semola di grano duro ai carciofi, emulsione di carbonara vegana e tartufo € 18.00
Hartweizen-Spaghettoni mit Artischocken, veganer Carbonara-Emulsion und Trüffel
Durum wheat spaghettoni Felicetti with artichokes, vegan carbonara emulsion, and truffle

Risotto agli asparagi verdi, limone e mandorle € 18.00
Risotto mit grünem Spargel, Zitrone und Mandeln
Green asparagus risotto with lemon and almonds

Gnocchi all'acqua al pesto di aglio orsino, topinambur e chips di patate viola € 16.00
Wasser-Gnocchi mit Bärlauchpesto, Topinambur und lila Kartoffelchips
Water-based gnocchi with wild garlic pesto, Jerusalem artichoke, and purple potato chips

Medaglione di cavolfiore arrosto, salsa tahina, paprika affumicata e pane croccante all'aglio dolce € 18.00
Geröstetes Blumenkohlmedaillon mit Tahini-Sauce, geräuchertem Paprikapulver und knusprigem mildem Knoblauchbrot
Roasted cauliflower medaillon with tahini sauce, smoked paprika, and crispy sweet garlic bread

Carciofo croccante, spuma di patata affumicata, capperi e limone € 18.00
Knusprige Artischocke mit geräuchertem Kartoffelmousse, Kapern und Zitrone
Crispy artichoke with smoked potato mousse, capers, and lemon

Asparagi in pasta kataifi, zafferano e insalatina di finocchi agli agrumi € 18.00
Spargel im Kataifi-Teig mit Safran und Zitrus-Fenchel-Salat
Asparagus in kataifi pastry with saffron and a citrus-infused fennel salad



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.)
Turbot Mediterranean-style oven-roasted with sautéed vegetables (min. 2 pers.)

Pescato del giorno in bellavista in crosta di sale, contorno di stagione (min 2 pers.) € 78.00 per 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.)

Fiorentina di Garronese Veneta ai 3 sali, patate al forno, rucola, pomodorini, grana (min. 2 pers.) € 88.00 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.)

DAL NOSTRO MENÙ GOURMET DEL GIORNO

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

ANTIPASTI, PRIMI E DOLCI DAI NOSTRI BUFFET € 38.00
Vorspeisen von unserem Buffet, erster Hauptgang und abschließende Dessertecke
Hors d'oeuvres from our buffet, first main course and final dessert corner

ANTIPASTI, SECONDI E DOLCI DAI NOSTRI BUFFET € 40.00
Vorspeisen von unserem Buffet, zweiter Hauptgang und abschließende Dessertecke
Hors d'oeuvres from our buffet, second main course and final dessert corner



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

€ 9.00



Semifreddo allo yogurt, composta di ciliegie a Km 0 e granola
Joghurt-Semifreddo, regionale Kirschkompott und Knuspergranola
Yogurt semifreddo with local cherry compote and crunchy granola

Crostata di fragole con cuore morbido al limone
Erdbeerkuchen mit cremiger Zitronenfüllung
Strawberry Tart with a Soft Lemon Heart

Torta delle rose con gelato alla vaniglia
Rosen-Butter-Kuchen mit Vanilleeis
Rose butter cake with vanilla ice cream

Millefoglie con gocce di cioccolato
Mille-Feuille mit feinen Schokodrops
Mille-feuille with chocolate drops

Semifreddo ai tre cioccolati in geometria di cubo
Dreierlei Schokoladen-Semifreddo in Würfelform
Three-chocolate semifreddo cube

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.