



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 vitello, tonno in due consistenze, pomodori semi dry, carta musica e fiori di capperi

Hauchzartes Kalbsfleisch mit zweierlei vom Thunfisch, halbgetrockneten Tomaten, Carasau-Brot und Kapern

Thinly sliced veal with tuna in two textures, semi-dried tomatoes, carasau flatbread, and capers

Risotto mantecato alla zucca con pancetta croccante di maialino, rosmarino e polvere di Gin61

Risotto mit Kürbis, knuspriger Spanferkel-Bauchspeck, Rosmarin und Blauschimmelkäse-Pulver

Pumpkin risotto with crispy suckling pig bacon, rosemary, and blue cheese powder

Intermezzo ghiacciato al lampone

Himbeere-Sorbet

Raspberry sorbet

Filetto di vitello allevato al pascolo ai 3 pepi, con patate croccanti e insalatina dell'orto

Kalbsfilet mit drei Pfeffer-Sauce, serviert mit knusprigen Kartoffeln und kleinem Garten-Salat

Veal filet with three pepper sauce served with crispy potatoes and a fresh garden salad

Lingotto alla nocciola, cioccolato croccante e salsa alle pere

Haselnuss-Barren mit knuspriger Schokolade und Birnensauce

Hazelnut praline bar, crunchy chocolate and pear sauce

€ 75.00 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

Bouquet di mare tiepido, soffice di patate allo zafferano, limone del Garda e gocce di olio alle erbe mediterranee

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat, auf cremigem Safran-Kartoffelpüree, Garda-Zitrone
und Tropfen von mediterranem Kräuteröl
Lukewarm seafood salad, saffron potato puree, Garda lemon, and drops of Mediterranean herb oil

I nostri tagliolini all'uovo al ragù di gamberi rosa, emulsione di pesto ligure e colatura di bufala

Hausgemachten Eier-Tagliolini mit Rosa-Garnelen-Ragout, einer Emulsion aus ligurischem Pesto
und Büffelmozzarella-Creme
Our house-made egg tagliolini with pink prawn ragout, Ligurian pesto emulsion,
and a buffalo mozzarella cream

Intermezzo ghiacciato al passion fruit

Passionsfrüchte-Sorbet
Passion fruit sorbet

Cuore di spigola croccante, giardinetto di verdure al vapore, salsa di finocchi e erbe servito con un fritturina del Mediterraneo

Knuspriges Wolfsbarschfilet mit gedünstetem Gemüse, einer Fenchel-Kräuter-Sauce serviert mit
frittierte Meeresfrüchte nach mediterraner Art
Crispy fillet of sea bass with steamed vegetables fennel and herb sauce,
served with Mediterranean fried seafood

Torta di rose con chantilly

Rosenkuchen mit Chantilly-Crème
Rose cake with Chantilly cream

€ 80.00 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

Mozzarella di bufala di Paestum Dop, avocado, pomodorini al balsamico invecchiato in barique, noci e basilico

Büffelmozzarella aus Paestum DOP mit Avocado, Kirschtomaten im Balsamico-Essig, Walnüssen und Basilikum

Buffalo mozzarella of Paestum DOP with avocado, cherry tomatoes in balsamic vinegar, walnuts and basil

Tortellone ai porcini, leggera fonduta di Monte Veronese, nocciole tostate e perle di Amarone di Valpolicella

Tortellone gefüllt mit Steinpilzen auf einer Monte-Veronese-Käsefondue,

gerösteten Haselnüssen und Amarone-della-Valpolicella-Perlen

Tortellone stuffed with penny bun mushrooms, Monte Veronese cheese fondue,

toasted hazelnuts, and Amarone della Valpolicella pearls

Intermezzo ghiacciato al limone

Zitrone Sorbet

Lemon sorbet

Porcini fritti con farina di panko, salsa aioli e sale maldon

Frittierte Steinpilze in Panko-Kruste mit Aioli-Sauce und Maldon-Salz

Crispy Panko-Crusted Porcini Mushrooms with aioli sauce and Maldon salt

Crumble alle mele con sorbetto alla mela verde

Apfelstreusel mit Grüner-Apfel-Sorbet

Apple crumble with green apple sorbet

€ 65.00 per Pers.



ANTIPASTI | VORSPEISEN | HORS D'OEUVRES

DAL GASTRONOMO

Sottilissima di vitello, tonno in due consistenze, pomodori semi dry, carta musica e fiori di capperi € 22.00

Hauchzartes Kalbsfleisch mit zweierlei vom Thunfisch, halbgetrockneten Tomaten, Carasau-Brot und Kapern
Thinly sliced veal with tuna in two textures, semi-dried tomatoes, carasau flatbread, and capers

La nostra tartare di manzo garronese servita al guéridon, con tartufo del Monte Baldo, crostini dorati e focaccia calda h48 € 26.00

Tatar vom Garronese-Rind, am Tisch zubereitet, serviert mit Crostini, hausgemachte Focaccia und Monte-Baldo-Trüffel

Garronese beef tartare, prepared tableside, served with crostini, homemade focaccia and Monte Baldo truffle

DAL PESCIVENDOLO

Bouquet di mare tiepido, soffice di patate allo zafferano, limone del Garda e gocce di olio alle erbe mediterranee € 25.00

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat, auf cremigem Safran-Kartoffelpüree, Garda-Zitrone und Tropfen von mediterranem Kräuteröl

Lukewarm seafood salad, saffron potato puree, Garda lemon, and drops of Mediterranean herb oil

Carpaccio di gamberi rossi di Mazara del Vallo, burrata di Andria, maionese al maracuja e crumble ai lamponi € 28.00

Carpaccio von roten Garnelen mit Andria-Burrata, Passionfrucht-Mayonnaise und Himbeer-Crumble
Red prawn carpaccio with Andria burrata, passion fruit mayonnaise, and raspberry crumble

L'ORTO CI PROPONE



Mozzarella di bufala di Paestum Dop, avocado, pomodorini al balsamico invecchiato in barrique, noci e basilico € 20.00

Büffelmozzarella aus Paestum DOP mit Avocado, Kirschtomaten im Balsamico-Essig, Walnüssen und Basilikum
Buffalo mozzarella of Paestum DOP with avocado, cherry tomatoes in balsamic vinegar, walnuts and basil

DEL GIORNO

Il fuori carta dello chef € 22.00

Überraschungsggericht des Küchenchefs
Chef's surprise dish



FOCACCIA VALIER DA CONDIVIDERE

HAUSGEMACHTE FOCACCIA ZUM TEILEN | HOME-MADE FOCACCIA TO SHARE

La Rossa: caprese contemporanea con pomodorini tricolore, stracciata di bufala e basilico

€ 20.00

Die Rote: moderne Caprese mit dreifarbigen Kirschtomaten, Büffel-Stracciatella und Basilikum

The Red: modern Caprese with tricolor cherry tomatoes, buffalo stracciatella, and basil

La Bianca: zucca mantovana, Giovanna e Monte Veronese

€ 24.00

Die Weiße: Mantua-Kürbis, Giovanna-Bauchspeck und Monte Veronese-Käse

The White: Mantua pumpkin, Giovanna pork belly and Monte Veronese cheese



PRIMI PIATTI | ERSTE GÄNGE | FIRST COURSES

Paccheri Benedetto Cavalieri ai frutti di mare, crostacei e katsuobushi

€ 24.00

Paccheri mit Meeresfrüchten, Krustentieren und Katsuobushi

Paccheri pasta with seafood, crustaceans and Katsuobushi

I nostri tagliolini all'uovo al ragù di gamberi rosa,

€ 25.00

emulsione di pesto ligure e colatura di bufala

Hausgemachten Eier-Tagliolini mit Rosa-Garnelen-Ragout, einer Emulsion aus ligurischem Pesto und Büffelmozzarella-Creme

Our house-made egg tagliolini with pink prawn ragout, Ligurian pesto emulsion, and a buffalo mozzarella cream

Maccheroni Benedetto Cavalieri "cacio e pepe" con spuma di zabaione salato, guanciale croccante di Amatrice e tartufo del Monte Baldo

€ 20.00

Maccheroni "Cacio e Pepe" mit salzigem Zabaione-Schaum, knusprigem Guanciale und Monte Baldo-Trüffel

Maccheroni "cacio e pepe" with savory zabaglione foam, crispy guanciale and Monte Baldo truffle

Risotto mantecato alla zucca con pancetta croccante di maialino, rosmarino e polvere di Gin61

€ 20.00

Risotto mit Kürbis, knuspriger Spanferkel-Bauchspeck, Rosmarin und Blauschimmelkäse-Pulver

Pumpkin risotto with crispy suckling pig bacon, rosemary, and blue cheese powder



Tortellone ai porcini, leggera fonduta di Monte Veronese, nocciole tostate e perle di Amarone di Valpolicella

€ 20.00

Tortellone gefüllt mit Steinpilzen auf einer Monte-Veronese-Käsefondue, gerösteten Haselnüssen und Amarone-della-Valpolicella-Perlen

Tortellone stuffed with penny bun mushrooms, Monte Veronese cheese fondue, toasted hazelnuts, and Amarone della Valpolicella pearls

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 spigola croccante, giardinetto di verdure al vapore, salsa di finocchi e erbe
servito con un fritturina del Mediterraneo** € 38.00

Knuspriges Wolfsbarschfilet mit gedünstetem Gemüse, einer Fenchel-Kräuter-Sauce serviert mit
frittierte Meeresfrüchte nach mediterraner Art

Crispy fillet of sea bass with steamed vegetables fennel and herb sauce,
served with Mediterranean fried seafood

Tataki di tonno rosso, zucca al cardamomo, pistacchi di Bronte e teriyaki agli agrumi € 28.00

Thunfisch-Tataki mit Kardamom-Kürbis, Bronte-Pistazien und Zitrus-Teriyaki Sauce

Bluefin tuna tataki with cardamom pumpkin, Bronte pistachios, and citrus teriyaki sauce

DAL MACELLAIO

**La tagliata di garronese "Sartori" affumicata su patate ratte, spuma di grana Padano DOP riserva
finferli e chutney di fichi** € 30.00

Geräucherte „Sartori“ Garronese-Rind Tagliata mit Kartoffeln, Parmesan-Käse, Pfifferlingen und Feigen-Chutney

Smoked "Sartori" Garronese beef Tagliata with potatoes, Parmesan cheese, chanterelle mushrooms, and fig chutney

Filetto di vitello allevato al pascolo ai 3 pepi, con patate croccanti e insalatina dell'orto € 32.00

Kalbsfilet mit drei Pfeffer-Sauce, serviert mit knusprigen Kartoffeln und kleinem Garten-Salat

Veal filet with three pepper sauce served with crispy potatoes and a fresh garden salad

L'ORTO DI STAGIONE



Porcini fritti con farina di panko, salsa aioli e sale maldon € 22.00

Frittierte Steinpilze in Panko-Kruste mit Aioli-Sauce und Maldon-Salz

Crispy Panko-Crusted Porcini Mushrooms with aioli sauce and Maldon salt



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.)

Steinbutt aus dem Ofen nach Mediterraner Art mit Wok-Gemüse (mind. 2 Pers.)

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

€ 88.00 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.)

€ 88.00 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 for hotel guests

€ 38.00 for visitors

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 for hotel guests

€ 34.00 for visitors

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 for hotel guests

€ 50.00 for visitors



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

€ 9.00

Millefoglie al cioccolato

Schokoladen-Mille-Feuille

Chocolate mille-feuille

Lingotto alla nocciola, cioccolato croccante e salsa alle pere

Haselnuss-Barren mit knuspriger Schokolade und Birnensauce

Hazelnut praline bar, crunchy chocolate and pear sauce



Crumble alle mele con sorbetto alla mela verde

Apfelstreusel mit Grüner-Apfel-Sorbet

Apple crumble with green apple sorbet

Torta di rose con chantilly

Rosenkuchen mit Chantilly-Creme

Rose cake with Chantilly cream

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.