

# 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 Dôme-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 PESCE

## DEGUSTATIONSMENÜ VOM MEER | TASTING MENÜ: FROM THE SEA

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

### **Amuse-Bouche dello Chef e flûte di benvenuto**

### **Salmone norvegese, avocado, mango, robiola al lime, fregola sarda**

Norwegischer Lachs, Avocado, Mango, Limetten-Robiola-Käse, sardische Fregola  
Norwegian salmon, avocado, mango, lime robiola cheese, Sardinian fregola

### **Risotto Vialone Nano IGP, bisque di crostacei, scampi, castraure**

Risotto Vialone Nano IGP, Krustentier-Bisque, Scampi, Artischocken  
Risotto Vialone Nano IGP, crustacean bisque, scampi, artichoke

**Salmerino di fonte al vapore, primizie di campo, beurre blanc**  
Gedämpfter Saibling, Frühgemüse, Beurre Blanc  
Steamed char, early vegetables, beurre blanc

**Intermezzo ghiacciato**

Sorbet  
Sorbet

**Meringata alla frutta**  
Baisertorte mit Früchten  
Fruit meringue

€ 70.00 per Pers.

## PERCORSO DEGUSTAZIONE CARNE

FLEISCH-DEGUSTATIONSMENÜ | MEAT TASTING MENÜ

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

**Amuse-Bouche dello Chef e flûte di benvenuto**

**Lingua di vitello croccante, maionese d'acciughe, carciofi, lamponi, salsa verde**  
Knusprige Kalbszunge, Anchovis-Mayonnaise, Artischocken, Himbeeren, grüne Sauce  
Crispy veal tongue, anchovy mayonnaise, artichokes, raspberries, green sauce

**Cappellacci ripieni di coda di bue, guancia croccante, Monte Veronese, jus alla salvia**  
Cappellacci gefüllt mit Ochschwanz, knusprigem Bacon, Salbei-Jus  
Cappellacci filled with oxtail, truffle, sage jus

**Maialino da latte, fungo cardoncello, riduzione di birra artigianale, anacardi**  
Spanferkel, Cardoncello-Pilze, handwerklich gebrautes Bier-Reduktion, Cashewnuss  
Suckling pig, cardoncello mushroom, handcrafted beer reduction, cashew nuts

**Intermezzo ghiacciato**

Sorbet  
Sorbet

**Semifreddo alle mandorle amare e mandarino**  
Parfait aus Bittermandeln und Mandarinen  
Bitter almond and mandarin parfait

€ 65.00 per Pers



## ANTIPASTI | VORSPEISEN | HORS D'OEUVRES

### PER COMINCIARE

**La proposta del giorno: la creatività del Garde Manger** € 18.00  
Kreative Vorspeise unseres Garde Manger  
Appetizer of the day from our Chefs creativity

### DAL GASTRONOMO

**Selezione di salumi "Antica Foma", burrata al tartufo, verdure in agrodolce, focaccia 48h** € 20.00  
Auswahl an Aufschnitt "Antica Foma", Burrata-Käse mit Trüffel, süß-saures Gemüse, Focaccia 48h  
Selection of cold cuts "Antica Foma", burrata cheese with truffle, sweet and sour vegetables, focaccia 48h

**Lingua di vitello croccante, maionese d'acciughe, carciofi, lamponi, salsa verde** € 18.00  
Knusprige Kalbszunge, Anchovis-Mayonnaise, Artischocken, Himbeeren, grüne Sauce  
Crispy veal tongue, anchovy mayonnaise, artichokes, raspberries, green sauce

### DAL PESCIVENDOLO

**Salmone norvegese, avocado, mango, robiola al lime, fregola sarda** € 20.00  
Norwegischer Lachs, Avocado, Mango, Limetten-Robiola-Käse, sardische Fregola  
Norwegian salmon, avocado, mango, lime robiola cheese, Sardinian fregola

**Astice, zucca, cardamomo, asparagino di mare, maionese agli agrumi** € 28.00  
Hummer, Kürbis, Kardamom, Queller, Zitrusmayonnaise  
Lobster, pumpkin, cardamom, glasswort, citrus mayonnaise

### L'ORTO CI PROPONE



**Tuorlo, sedano rapa affumicato, vaniglia, tartufo, crostone di semola** € 18.00  
Eigelb, geräucherter Sellerie, Vanille, Trüffel, Croûton  
Yolk, smoked celeriac, vanilla, truffle, croûton

## PRIMI PIATTI | ERSTE GÄNGE | FIRST COURSES

**Risotto Vialone Nano IGP, bisque di crostacei, scampi, castraure** € 18.00  
Risotto Vialone Nano IGP, Krustentier-Bisque, Scampi, Artischocken  
Risotto Vialone Nano IGP, crustacean bisque, scampi, artichoke

**Bigoli cacio e pepe, tonno sashimi, lime** € 18.00  
Bigoli "Cacio e Pepe", Thunfisch-Sashimi, Limetten  
Bigoli "Cacio e Pepe", tuna sashimi, lime



## DAL NOSTRO PASTIFICIO

**Tortelli ripieni di pecorino di malga, carbonara, guanciale di Gola, fave** € 18.00

Tortelli gefüllt mit Pecorino-Käse, Carbonara, Schweinebacke, Puffbohnen  
Tortelli filled with pecorino cheese, carbonara, guanciale, broad beans

**Pappardelle, ragù di capriolo, cavolo nero, ricotta salata** € 16.00

Pappardelle Nudeln, Hirschragout, Schwarzkohl, salzige Ricotta  
Pappardelle pasta, venison ragout, kale, salted ricotta

**Cappellacci ripieni di coda di bue, lardo iberico, Monte Veronese, jus alla salvia** € 18.00

Cappellacci gefüllt mit Ochsenchwanz, spanischem Schmalz, Salbei-Jus  
Cappellacci filled with oxtail, Spanish lard, cheek, sage jus



**Gnocchi al "Bianchemilio" parmigiano, porri, tartufo** € 16.00

Kartoffelgnocchi, Parmesan, Lauch, Trüffel  
Potato gnocchi, parmesan, leek, truffle

## SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

### LA PESCHERIA

**Salmerino di fonte al vapore, primizie di campo, beurre blanc** € 26.00

Gedämpfter Saibling, Frühgemüse, Beurre Blanc  
Steamed char, early vegetables, beurre blanc

**Baccalà, salsa alla vicentina, crostone di mais, essenza alle erbe** € 24.00

Kabeljau, Sauce nach Vicenza Art, Mais-Croûton, Kräuternessenz  
Cod, Vicenza style sauce, corn croûton, herb essence

### DAL MACELLAIO

**Rocher di manzo, salsa bernese, pak choi, salsa di soia, patate noisette** € 28.00

Rocher- Bällchen vom Rind, Sauce Béarnaise, Pak Choi, Sojasauce, Noisette-Kartoffeln  
Beef rocher-ball, Béarnaise sauce, pak choi, soy sauce, potato noisette

**Maialino da latte, fungo cardoncello, riduzione di birra artigianale, anacardi** € 25.00

Spanferkel, Cardoncello-Pilze, handwerklich gebrautes Bier-Reduktion, Cashewnuss  
Suckling pig, cardoncello mushroom, handcrafted beer reduction, cashew nuts

### L'ORTO DI STAGIONE



**Cordon bleu di zucca, tarallo pugliese al finocchietto, provola affumicata, cipollotto nocerino, porcino in polvere** € 22.00

Kürbis-Cordon bleu, Taralli mit Fenchel, geräucherter Provola-Käse, Frühlingzwiebeln, Steinpilz-Pulver  
Pumpkin cordon bleu, taralli with fennel, smoked provola cheese, spring onion, penny bun mushroom powder

**La proposta del giorno: la creatività del Saucier** € 24.00

Kreatives Hauptgericht unseres Saucier  
Main dish of the day from our Chefs creativity



## I NOSTRI PIATTI FORTI

### UNSERE HIGHLIGHTS | OUR HIGHLIGHTS

**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, Beilagen der Saison (mind. 2 Pers.)  
Fish catch of the day in salt crust, vegetables (min. 2 pers.)

**Fiorentina di Garronese Veneta ai 3 sali, patate al forno, rucola, pomodorini, grana** € 78.00 per 2 Pers  
Gegrilltes Fiorentina-Steak mit 3 Salzen serviert, Ofenkartoffeln, Rucola, Tomaten, Parmesan (mind. 2 Pers.)  
Grilled T-bone steak served with 3 salts, baked potatoes, rocket, tomatoes, Parmesan (min. 2 pers.)

## TAVOLOZZA DI FORMAGGI DAI CASEIFICI LOCALI

### ÖRTLICHE KÄSEAUSWAHL

### LOCAL CHEESE'S SELECTION



**Monte Veronese semi-stagionato** € 18.00

**GialloBlu erborinato**

**Pecorino al tartufo**

**Caciottina di capra del Monte Baldo**

**Grana Padano stagionato 36 mesi**

**Chutney fatte in casa di stagione**

**Focaccia a lunga lievitazione dal nostro forno**

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

€ 9.00

**Millefoglie classica**

Klassisches Millefeuille Blätterteiggebäck  
Classic Millefeuille

**Semifreddo alle mandorle amare e mandarino**

Parfait aus Bittermandeln und Mandarinen  
Bitter almond and mandarin parfait

**Meringata alla frutta**

Baisertorte mit Früchten  
Fruit meringue

**Brownie vegan**

Vegan Brownie  
Vegan Brownie

## 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.

Vi 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.