



## 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**

**Polpo arrosto, crema di piselli, spuma di bufala, caviale di limone e pomodorini**  
Gebratener Oktopus, Erbsencreme, Büffelmousse, Zitronenkaviar und Kirschtomaten  
Roasted octopus, pea cream, buffalo mousse, lemon caviar and cherry tomatoes

**Tagliolini al limone amalfitano, fiori di zucca e gambero rosso**  
Tagliolini Nudeln mit Amalfi-Zitrone, Kürbisblüten und roten Garnelen  
Tagliolini pasta with Amalfi lemon, pumpkin flowers and red prawn

**Filetto di rombo arrosto, coulis di peperone, mandorle, vongole e verdure**  
Gebratenes Steinbutt-Filet, Paprikaschoten-Coulis, Mandeln, Venusmuscheln und Gemüse  
Roasted turbot fillet, pepper coulis, almonds, clams and vegetables

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

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

**€ 75.00 per Pers.**



## PERCORSO DEGUSTAZIONE ASTICE

### DEGUSTATIONSMENÜ HUMMER | TASTING MENÙ: LOBSTER

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

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

#### **Insalata d'astice con avocado, passionfruit e verdure**

Hummersalat mit Avocado, Passionsfrucht und Gemüse  
Lobster salad with avocado, passionfruit and vegetables

#### **Paccheri di pasta all'uovo, astice, pesto di pistacchio e pomodorini gialli**

Eiernudeln-Paccheri, Hummer, Pistazien-Pesto und gelben Kirschtomaten  
Paccheri egg pasta, lobster, pistachio pesto and yellow cherry tomatoes

#### **Astice gratinato, Villeroy ai crostacei e Franciacorta con spinacino novello, pinoli e uvetta**

Gratinierter Hummer, Krustentiercreme mit Franciacorta Wein, frischem Spinat, Pinienkernen und Rosinen  
Lobster au gratin, crustaceans cream and Franciacorta wine, fresh spinach, pine nuts and raisins

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

Passionfrüchte-Sorbet  
Passion fruit sorbet

#### **Meringata alla frutta**

Baisertorte mit Früchten  
Fruit meringue

**€ 88.00 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**

#### **Sottilissima di Black Angus affumicato, porcini e tartufo**

Geräuchertes Black Angus Carpaccio, Steinpilze und Trüffel

Smoked Black Angus carpaccio, penny bun mushrooms and truffle

#### **Ravioli ripieni di pappa al pomodoro, jus al finocchietto, burrata e porchetta croccante**

Ravioli gefüllt mit "Pappa al pomodoro", Fencheljus, Burrata-Käse und kunspriger Porchetta

Ravioli filled with "pappa al pomodoro", fennel jus, burrata cheese and crispy porchetta

#### **Filetto di manzo cacio e pepe, crocchette di patate e porcini alla piastra**

Rinderfilet Cacio-Käse und Pfeffer, Kartoffelkroketten und gegrillten Steinpilzen

Beef fillet cacio cheese and pepper, potato croquettes and grilled penny bun mushrooms

#### **Intermezzo ghiacciato al lampone**

Himbeere-Sorbet

Raspberry sorbet

#### **Millefoglie classica**

Klassisches Millefeuille Blätterteiggebäck

Classic Millefeuille

€ 70.00 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

**Sottilissima di Black Angus affumicato, porcini e tartufo** € 22.00  
Geräuchertes Black Angus Carpaccio, Steinpilze und Trüffel  
Smoked Black Angus carpaccio, penny bun mushrooms and truffle

**Tartare di manzo, midollo, salsa Cipriani e zenzero** € 24.00  
Tatar vom Rind, Rindermark, Cipriani-Sauce und Ingwer  
Beef tartare, beef bone marrow, Cipriani sauce and ginger

### DAL PESCVENDOLO

**Insalata d'astice con avocado, passionfruit e verdure** € 25.00  
Hummersalat mit Avocado, Passionsfrucht und Gemüse  
Lobster salad with avocado, passionfruit and vegetables

**Tartare di ricciola, cocco, mango e gazpacho di anguria** € 25.00  
Bernsteinmakrelen-Tatar, Kokosnuss, Mango und Wassermelone-Gazpacho  
Amberjack tartare, coconut, mango and watermelon gazpacho

**Polpo arrosto, crema di piselli, spuma di bufala, caviale di limone e pomodorini** € 22.00  
Gebratener Oktopus, Erbsencreme, Büffelmousse, Zitronenkaviar und Kirschtomaten  
Roasted octopus, pea cream, buffalo mousse, lemon caviar and cherry tomatoes

### L'ORTO CI PROPONE



**Parmigiana di melanzane 5.0** € 18.00  
Auberginen-Parmigiana  
Aubergine parmigiana



## PRIMI PIATTI | ERSTE GÄNGE | FIRST COURSES



**Risotto Vialone Nano IGP ai porcini, gelato al timo e Bianchemilio**

€ 18.00

Risotto Vialone Nano IGP mit Steinpilzen, Thymian-Eis und Bianchemilio-Käse

Risotto Vialone Nano IGP with penny bun mushrooms, thyme ice cream, Bianchemilio cheese

### DAL NOSTRO PASTIFICIO

**Tortello di ombrina, spuma di patate, cardamomo, cerfoglio e polvere di olive**

€ 18.00

Tortello gefüllt mit Umberfisch, Kartoffelmousse, Kardamom, Kerbel und Olivenpulver

Tortello filled with shi drum, potato mousse, cardamom, chervil and olive powder

**Paccheri di pasta all'uovo, astice, pesto di pistacchio e pomodorini gialli**

€ 24.00

Eiernudeln-Paccheri, Hummer, Pistazien-Pesto und gelben Kirschtomaten

Paccheri egg pasta, lobster, pistachio pesto and yellow cherry tomatoes

**Tagliolini al limone amalfitano, fiori di zucca e gambero rosso**

€ 20.00

Tagliolini Nudeln mit Amalfi-Zitrone, Kürbisblüten und roten Garnelen

Tagliolini pasta with Amalfi lemon, pumpkin flowers and red prawn

**Ravioli ripieni di pappa al pomodoro, jus al finocchietto, burrata e porchetta croccante**

€ 18.00

Ravioli gefüllt mit "Pappa al pomodoro", Fencheljus, Burrata-Käse und kunspriger Porchetta

Ravioli filled with "pappa al pomodoro", fennel jus, burrata cheese and crispy porchetta

**Gnocchi di ricotta di bufala, faraona, zabaione salato e tartufo**

€ 18.00

Gnocchi mit Büffel-Ricotta, Perlhuhn, salziger Zabaglione und Trüffel

Buffalo ricotta cheese gnocchi, guinea fowl, salted zabaglione and truffle



## SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

### LA PESCHERIA

**Filetto di rombo arrosto, coulis di peperone, mandorle, vongole e verdure** € 28.00

Gebratenes Steinbutt-Filet, Paprikaschoten-Coulis, Mandeln, Venusmuscheln und Gemüse  
Roasted turbot fillet, pepper coulis, almonds, clams and vegetables

**Composizione di mare con verdure alla griglia, crema di lattuga, patate al limone e salsa chimichurri** € 34.00

Gegrillte Fischplatte mit Gemüse, Kopfsalatcreme, Kartoffeln mit Zitronengeschmack und Chimichurri-Sauce  
Mixed grilled fish with vegetables, cream of lettuce, lemon potatoes and chimichurri sauce

**Astice gratinato, Villeroy ai crostacei e Franciacorta con spinacino novello, pinoli e uvetta** € 45.00

Gratiniertes Hummer, Krustentiercreme mit Franciacorta Wein, frischem Spinat, Pinienkernen und Rosinen  
Lobster au gratin, crustaceans cream und Franciacorta wine, fresh spinach, pine nuts and raisins

### DAL MACELLAIO

**Costolette di agnello alla scottadito, caviale di melanzane, pomodoro ripieno alla provenzale e patata fondant** € 26.00

Gegrillte Lammkoteletts nach Scottadito Art, Auberginen-Kaviar, gefüllten Tomaten aus der Provence und Fondant-Kartoffel  
Grilled lamb cutlets scottadito style, aubergine caviar, stuffed tomato and fondant potato

**Filetto di manzo cacio e pepe, crocchette di patate e porcini alla piastra** € 28.00

Rinderfilet Cacio-Käse und Pfeffer, Kartoffelkroketten und gegrillten Steinpilzen  
Beef fillet cacio cheese and pepper, potato croquettes and grilled penny bun mushrooms

### L'ORTO DI STAGIONE



**Zucchina in variazione** € 22.00

Zucchini-Variationen  
Courgettes in variation



## I NOSTRI PIATTI FORTI

### UNSERE HIGHLIGHTS

### OUR HIGHLIGHTS

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

Steinbutt aus dem Ofen nach Mediterraner Art mit Gemüse (mind. 2 Pers.)  
Mediterranean-style oven-Roasted turbot with 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, Beilagen der Saison (mind. 2 Pers.)  
Fish catch of the day in salt crust, 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 serviert, Ofenkartoffeln, Rucola, Tomaten, Parmesan (mind. 2 Pers.)  
Grilled T-bone steak served with 3 salts, baked potatoes, rocket, tomatoes, Parmesan (min. 2 pers.)

**€ 78.00 per 2 Pers**





## TAVOLOZZA DI FORMAGGI DAI CASEIFICI LOCALI

**ÖRTLICHE KÄSEAUSWAHL**

**LOCAL CHEESE'S SELECTION**



**Monte Veronese semi-stagionato**

**€ 22.00**

**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**

Semifreddo 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.

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.