



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 MARE

DEGUSTATIONSMENÜ VOM MEER | TASTING MENU: FROM THE SEA

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

Insalata d'astice con avocado, arancia e verdure croccanti

Hummersalat mit Avocado, Orange und knackigem Gemüse
Lobster salad with avocado, orange and crunchy vegetables

Bigoli Cacio e pepe con tartare di gambero rosso e lime

Bigoli-Nudeln mit Cacio-Käse und Pfeffer mit rotem Garnelentatar und Limette
Cacio cheese and pepper bigoli pasta with red prawn tartare and lime

Spigola in bellavista al forno, pomodorini, olive taggiasche, patate bio al vapore

Gebackener Wolfsbarsch, Kirschtomaten, Oliven aus Taggia, gedämpfte Bio-Kartoffeln
Baked sea bass on a tray, cherry tomatoes, Olives from Taggia, steamed organic potatoes

Intermezzo ghiacciato al frutto della passione

Passionfrüchte-Sorbet
Passion fruit sorbet

Crème Brulée profumata agli agrumi

Crème Brulée mit Zitrusgeschmack
Citrus-flavoured Crème Brulée

€ 78.00 per Pers.



PERCORSO DEGUSTAZIONE CARNE

FLEISCH - DEGUSTATIONSMENÜ | TASTING MENU: MEAT

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

Black Angus affumicato, insalata di castraure, burrata e olio al Limone del Garda

Geräuchertes Black Angus, Artischocken-Castraure-Salat, Burrata-Käse und Gardasee-Zitronenöl

Smoked Black Angus, artichoke castraure salad, burrata cheese and Garda lemon oil

Tortellone di Garronese Veneta fatto in casa, fonduta di Monte Veronese e tartufo nero

Hausgemachter Tortellone mit Garronese Veneta-Rindfleisch, Monte-Veronese-Fondue und schwarzer Trüffel

Homemade tortellone with Garronese Veneta beef, Monte Veronese fondue and black truffle

Filetto di manzo al GialloBlu con asparagi bianchi di Bassano e patate al tartufo

Rinderfilet mit "GialloBlu" Schimmelkäse, weißem Spargel aus Bassano und Trüffelkartoffeln

Beef fillet with "GialloBlu" blue cheese, white asparagus from Bassano and truffle potatoes

Intermezzo ghiacciato al lampone

Himbeere-Sorbet

Raspberry sorbet

Torta delle rose con crema Chantilly

Rosenkuchen mit Chantilly-Crème

Rose cake with Chantilly cream

€ 68.00 per Pers.



PERCORSO DEGUSTAZIONE VEGETARIANO

VEGETARISCHES-DEGUSTATIONSMENÜ | VEGETARIAN 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

Uova bio, asparagi e tartufo nero

Bio-Eier, Spargel und schwarzer Trüffel

Organic eggs, asparagus and black truffle

Risotto Vialone Nano, punte di asparagi verdi, zafferano di Pozzolengo e straciatella di bufala

Vialone Nano Risotto, grüne Spargelspitzen, Safran aus Pozzolengo und Büffel-Straciatella-Käse

Vialone Nano risotto, green asparagus tips, saffron from Pozzolengo and buffalo straciatella cheese

Carciofo, formaggio pecorino, tuorlo morbido bio, Topinambur e scaglie di Balsamico

Artischocke, Pecorino-Käse, weiches Bio-Eigelb, Topinambur und Balsamico-Flocken

Artichoke, Pecorino cheese, soft organic yolk, Jerusalem artichoke and balsamic flakes

Cupola al pistacchio e fragole

Kuppel aus Pistazien und Erdbeeren

Pistachio and strawberry dome

Pers.

€ 55.00 per



ANTIPASTI | VORSPEISEN | HORS D'OEUVRES

DAL GASTRONOMO

Black Angus affumicato, insalata di castraure, burrata e olio al Limone del Garda € 18.00

Geräuchertes Black Angus, Artischocken-Castraure-Salat,
Burrata-Käse und Gardasee-Zitronenöl

Smoked Black Angus, artichoke castraure salad, burrata cheese and Garda lemon oil

Tartare di manzo Garronese conciata al tavolo con le sue guarnizioni € 24.00

Tatar vom Garronese-Rind, zubereitet am Tisch mit seinen Beilagen

Garronese beef tartare prepared at the table with its toppings

DAL PESCIVENDOLO

Insalata d'astice con avocado, arancia e verdure croccanti € 25.00

Hummersalat mit Avocado, Orange und knackigem Gemüse

Lobster salad with avocado, orange and crunchy vegetables

L'ORTO CI PROPONE



Uova bio, asparagi e tartufo nero € 18.00

Bio-Eier, Spargel und schwarzer Trüffel

Organic eggs, asparagus and black truffle

PER FINIRE

Il fuori carta dello chef € 18.00

Überraschungsggericht des Küchenchefs

Chef's surprise dish

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



PRIMI PIATTI | ERSTE GÄNGE | FIRST COURSES



Risotto Vialone Nano, punte di asparagi verdi, zafferano di Pozzolengo e stracciatella di bufala € 16.00

Vialone Nano Risotto, grüne Spargelspitzen, Safran aus Pozzolengo und Büffel-Stracciatella-Käse

Vialone Nano risotto, green asparagus tips, saffron from Pozzolengo and buffalo stracciatella cheese

Tortellone di Garronese Veneta fatto in casa, fonduta di Monte Veronese e tartufo nero € 16.00

Hausgemachter Tortellone mit Garronese Veneta Rind, Monte-Veronese-Fondue und schwarzer Trüffel

Homemade tortellone with Garronese Veneta beef, Monte Veronese fondue and black truffle

Pacchero di Gragnano con sugo d'astice e pesto di pistacchio € 24.00

Pacchero aus Gragnano mit Hummersauce und Pistazienpesto

Pacchero from Gragnano with lobster sauce and pistachio pesto

Bigoli Cacio e pepe con tartare di gambero rosso e lime € 20.00

Bigoli-Nudeln mit Cacio-Käse und Pfeffer mit rotem Garnelentatar und Limette

Cacio cheese and pepper bigoli pasta with red prawn tartare and lime

Il fuori carta dello chef € 18.00

Überraschungsgericht des Küchenchefs

Chef's surprise dish



SECONDI PIATTI | HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

LA PESCHERIA

Spigola in bellavista al forno, pomodorini, olive taggiasche, patate bio al vapore € 35.00
Gebackener Wolfsbarsch, Kirschtomaten, Oliven aus Taggia, gedämpfte Bio-Kartoffeln
Baked sea bass, cherry tomatoes, olives from Taggia, steamed organic potatoes

DAL MACELLAIO

Filetto di manzo al GialloBlu con asparagi bianchi di Bassano e patate al tartufo € 35.00
Rinderfillet mit "GialloBlu"-Schimmelkäse, weißem Spargel aus Bassano und Trüffelkartoffeln
Beef filet with "GialloBlu" blue cheese, white asparagus from Bassano and truffle potatoes

Pluma iberica alla griglia con sauté di cime di rapa, provola affumicata di bufala e salsa all'ibisco piccante € 26.00
Gegrillte iberische Pluma mit sautiertem Stängelkohl, geräuchertem Büffel-Provola-Käse und pikanter Hibiskussauce
Grilled Iberian pluma with turnip greens sauté, smoked buffalo provola cheese and spicy hibiscus sauce

L'ORTO DI STAGIONE



Carciofo, formaggio pecorino, tuorlo morbido bio, topinambur e scaglie di Balsamico € 20.00
Artischocke, Pecorino-Käse, weiches Bio-Eigelb, Topinambur und Balsamico-Flocken
Artichoke, Pecorino cheese, soft organic yolk, Jerusalem artichoke and balsamic flakes



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.)
Mediterranean-style oven-roasted turbot with 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.) € 78.00 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.)



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

€ 9.00

Crème brulée profumata agli agrumi
Crème Brulée mit Zitrusgeschmack
Citrus-flavoured crème brulée

Torta delle rose con crema Chantilly
Rosenkuchen mit Chantilly-Crème
Rose cake with Chantilly cream

Cupola al pistacchio e fragole
Kuppel aus Pistazien und Erdbeeren
Pistachio and strawberry dome

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.