

THE
DOPING
DINING ROOM

A curated dining and cocktail pairing experience

THE
DOPING
DINING ROOM

Un'estensione del The Doping che conosciamo e amiamo. Lo spazio perfetto per gustare il meglio dei nostri cocktail signature, abbinati a deliziosi piatti contemporanei curati dal nostro Executive Chef, Luca Nania.

Cucina mediterranea, tagli di carne grass-fed e pasta fresca, oltre a una selezione di piatti internazionali con un tocco originale.

La nostra proposta unica sfida l'archetipo tradizionale del ristorante basato sull'abbinamento con il vino, concentrandosi invece sull'accostamento tra piatti e cocktail. I nostri esperti mixologist del Doping diventano i sommelier della serata, trovando la giusta alchimia per soddisfare il vostro palato.

An extension of The Doping we know and love. The perfect dining space to savour the best of our signature cocktails, paired with delicious contemporary dishes curated by our Executive Chef, Luca Nania.

Mediterranean cooking, grass-fed cuts, and freshly made pasta alongside a selection of international dishes with a twist.

Our unique offering challenges the traditional restaurant archetype of wine pairing, instead focusing on pairing dishes with cocktails. Our expert Doping mixologists become the sommeliers of the evening, finding the right alchemy to satisfy your palate.

THE
DOPING
DINING ROOM

SPECIALI | SPECIALS

Melanzana

Cotta alla brace servita con panna acida e jus di verdure
Charcoal-grilled eggplant, sour cream and vegetable jus

LA – S – SD – AS

14

Cavolfiore alla Brace*

Al burro chiarificato, cipolla di Tropea al cartoccio, riduzione
all'aceto di lampone
Chargrilled cauliflower, clarified butter, foil-baked Tropea onion,
raspberry vinegar reduction

LA – SD – AS

15

Cipolla alla Brace

Alla brace, brodo vegetale ristretto, riduzione di aceto di lamponi
e nocciola Piemonte tostata
Charcoal-grilled onions, reduced vegetable broth,
raspberry vinegar reduction and toasted hazelnuts

FR – SD – AS

12

COCKTAIL PAIRING

Wake-Roy

Chivas 18, Mancino Rosso, Angostura, Caffè

18

THE
DOPING
DINING ROOM

PASTA

Tagliatelle Fatte in Casa*

Burro di malga e tartufo nero

Homemade tagliolini with Alpine butter and black truffle

G - U - LA

18

Pappardelle ai 100 Tuorli*

ragù di vitello in bianco e pecorino

100-Yolk pappardelle with white veal ragù and pecorino cheese

G - U - LA - SD - AS

16

Paccheri ai Tre Pomodori*

Paccheri with Three-Tomato Sauce

G - U

15

COCKTAIL PAIRING

The Doping Negroni

Martini Bitter Riserva, The Doping Vermouth Mix, Oxley Gin

16

THE
DOPING
DINING ROOM

SECONDI | MAINS

Pluma Iberica

Taglio pregiato di maiale iberico

Iberian pork "Pluma"

26

Diaframma di Manzo

Butcher's steak

25

Picanha alla Brace

Servita con jus di manzo, pesto di rucola e Grana Padano

Chargrilled picanha, beef jus, rocket pesto and Grana Padano

LA - F - SD - AS

25

Ombrina alla Brace*

Charcoal-grilled meagre

P

24

Suprema Di Pollo*

Suprema di pollo arrosto alle erbe

Herb-roasted chicken supreme

21

COCKTAIL PAIRING

Tangerine Dream

Tequiereo Tequila, Lime, Mandarino, Bergamotto

17

THE
DOPING
DINING ROOM

CONTORNI | SIDES

Cavolo Bianco e Cavolo Viola Marinati alla Limoncina

Marinated white and red cabbage with lemon verbena

AS

6

Pak Choi alla Brace

salsa al sesamo e lime

Charcoal-grilled pak choi, sesame sauce and lime

G - S - SE - AS

6

Patate Arrosto

Patate novelle arrosto, burro nocciola, erbe aromatiche

e riduzione di aceto di Chardonnay

Roasted baby potatoes, brown butter, fresh herbs

and Chardonnay vinegar reduction

LA - SD

6

Crema di Carote Arrosto

Carote arrosto al burro, olio extravergine d'oliva ed erbe fini

Roasted carrot cream, butter, extra-virgin olive oil, and fresh herbs

LA

6

THE DOPING DINING ROOM

Glutine / Gluten G, Soia e derivati / Soy and derivatives S, Uova e derivati / Eggs and derivatives U, Frutta a guscio e derivati / Nuts and derivatives F, Crostacei e derivati / Crustaceans and derivatives C, Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and derivatives SE, Pesce e derivati / Fish and derivatives P, Lupino e derivati / Lupins and derivatives L, Arachidi e derivati / Peanuts and derivatives A, Molluschi e derivati / Shellfish and derivatives M, Latte e derivati / Milk and derivatives LA, Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites AS, Senape e derivati / Mustard and derivatives SP, Sedano e derivati / Celery and derivatives SD

* Prodotto surgelato all'origine oppure congelato presso la nostra struttura mediante abbattimento rapido della temperatura.

* Product originally frozen or frozen in our kitchen using rapid blast-freezing.