

# RISTORANTE DOLOMIA

## ANTIPASTI

Caesar Salad a scelta (Lattuga, Trentingrana, crostini di pane, Caesar dressing) con	pollo	20	Caprese con pomodoro ciliegino, burrata, focaccia all'olio extra vergine d'oliva Cuvée Lago	22	Selezione di salumi del Trentino-Alto Adige con giardiniera di verdure fatta in casa	18
	gamberi	22				
	avocado	20				
Insalata Lefay SPA (Chutney di mela, spinacini, finocchi, cetrioli, germogli di soia, tofu marinato allo zenzero e noci)		20	Trotta affumicata con pane tostato, formaggio di capra, ravanelli e pere in agrodolce	24	Selezione di formaggi del Trentino-Alto Adige accompagnati da confetture e mostarde	24

## PRIMI

## VEGETARIANI

## SECONDI

Penne Kamut ai frutti di mare e limoni del Garda	22	Spaghetti Felicetti Senatore Cappelli, zucchine, pesto di prezzemolo all'aglio e peperoncino, pomodori confit	20	Maialino arrotolato arrosto, patate rustiche, salsa alla senape e "Bira da l'Ors"	28
Tagliolini all'aglio orsino, ragù di capriolo e mirtilli	20	Insalata di grano saraceno, peperoni arrostiti, caviale di melanzane, ricotta e rucola	22	Petto di pollo, riso rosso selvatico, verdure e maionese al basilico	26
Crema di topinambur e pomodoro, canederli al Graukäse	18			Pescato del giorno con verdure di stagione	28

## DESSERT

Strudel con salsa alla vaniglia	14	Selezione di gelati e sorbetti	12
Tiramisù	14	Cafè gourmand (Cafè espresso servito con una selezione di piccoli dolci)	18
Flan di vaniglia con frutti rossi	14	Assortimento di frutta fresca di stagione	14

I piatti Lefay SPA  sono stati creati in collaborazione con il Comitato Scientifico Lefay SPA; leggermente ipocalorici e iposodici, hanno proprietà detossinanti e sono preparati con metodi di cottura che non sollecitano in modo eccessivo l'apparato digerente. Le preparazioni potrebbero contenere allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al Team di Sala.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo le norme prescritte dal Regolamento CE 854/2004. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, le preparazioni possono essere sottoposte ad abbattimento termico.