

RISTORANTE DOLOMIA

ANTIPASTI

Caesar Salad a scelta (Lattuga, Trentingrana, crostini di pane, Caesar dressing) con

pollo
gamberi
avocado

Caprese con pomodoro ciliegino, burrata, focaccia all'olio extra vergine d'oliva Cuvée Lago

Selezione di salumi del Trentino-Alto Adige con giardiniera di verdure fatta in casa

Insalata Lefay SPA (Chutney di mela, spinacini, finocchi, cetrioli, germogli di soia, tofu marinato allo zenzero e noci)



Trota affumicata con pane tostato, formaggio di capra, ravanelli e mirtilli

Selezione di formaggi del Trentino-Alto Adige accompagnati da confetture e mostarde

PRIMI

VEGETARIANI

SECONDI

Fusilloni in guazzetto di frutti di mare al profumo dei limoni del Garda

Spaghetti al peperoncino Felicetti con kale, crema di pane nero e aglio, pomodori infornati



Coppa di maiale arrosto, polenta e verza brasata

Gigli di pasta fresca, guanciale, erbe coste e patate mantecate al formaggio montanaro stagionato

Zuppa di verdure, farro, pesto di basilico



Petto di pollo, riso rosso selvatico, verdure e maionese al basilico

Tagliatelle all'uovo mantecate con Trentingrana, ragù alla bolognese e alloro

Pescato del giorno con verdure di stagione



DESSERT

Strudel con salsa alla vaniglia

Selezione di gelati e sorbetti


Tiramisù

Torta Sacher

Cheese cake ai frutti rossi

Assortimento di frutta fresca di stagione



La dieta Lefay SPA  è stata creata in collaborazione con il Comitato Scientifico Lefay SPA per essere meno impegnativa dal punto di vista metabolico e per disintossicare l'organismo. I menù offrono combinazioni gustose ma facilmente digeribili, prive di latticini e glutine, prediligendo ingredienti prebiotici che favoriscono il naturale benessere della flora intestinale. I dolcificanti scelti hanno un apporto calorico molto limitato, non modificano la glicemia e pertanto sono ben tollerati dall'organismo.

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.