


RISTORANTE DOLOMIA




ANTIPASTI

Caesar Salad a scelta (Lattuga, Trentingrana, crostini di pane, Caesar dressing) con	pollo	24	Caprese con pomodoro ciliegino, burrata, focaccia all'olio extra vergine d'oliva Cuvée Lago	24	Selezione di salumi e formaggi del Trentino-Alto Adige con giardiniera di verdure fatta in casa	28
	gamberi	26				
	avocado	24				
Insalata Lefay SPA (Chutney di mela, spinacini, finocchi, cetrioli, germogli di soia, tofu marinato allo zenzero e noci)		24	Trota affumicata con pane tostato, formaggio di capra, ravanelli e mirtilli	26		


PRIMI


VEGETARIANI

SECONDI

Fusilloni in guazzetto di frutti di mare al profumo dei limoni del Garda	28	Spaghetti al peperoncino Felicetti con kale, crema di pane nero e aglio, pomodori infornati		22	Coppa di maiale arrosto, polenta e verza brasata	34
Gigli di pasta fresca, guanciale, erbe coste e patate mantecate al formaggio montanaro stagionato	26	Zuppa di verdure, farro, pesto di basilico		22	Petto di pollo, riso rosso selvatico, verdure e maionese al basilico	32
Tagliatelle all'uovo mantecate con Trentingrana, ragù alla bolognese e alloro	24				Pescato del giorno con verdure di stagione	 38

DESSERT

Strudel con salsa alla vaniglia	16	Selezione di gelati e sorbetti	14
Tiramisù	16	Torta Sacher	16
Cheese cake ai frutti rossi	16	Assortimento di frutta fresca di stagione	 16

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.