


# 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	30
	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	28		


## PRIMI


## VEGETARIANI

## SECONDI

Fusilloni alle vongole e carciofi	30	Spaghetti quadrati di pasta fresca al pomodoro	24	Entrecote di manzo, patate rustiche, salsa bernese al dragoncello	38
Canederli allo speck, salsa al Trentingrana	26	Zuppa di verdure, farro, pesto di basilico	 22	Petto di pollo, riso rosso selvatico, verdure e maionese al basilico	34
Tagliatelle con ragù bianco di faraona e pesto di salvia	28			Pescato del giorno con verdure di stagione	 40

## DESSERT

Strudel con salsa alla vaniglia	16	Selezione di gelati e sorbetti	14
Tiramisù	16	Torta Sacher	16
Cheesecake 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.