

MENÙ DEL GIORNO

RISTORANTE DOLOMIA

LEFAY SPA 

ANTIPASTI

Capesante arrostitite, fiore di zucca farcito di ricotta, crema di zucchine alla menta **30**

Melanzana, mozzarella di bufala e basilico **26**

Pappa al pomodoro, gamberi rosa, burrata e polvere di olive **28**

Battuta di manzo, tuorlo d'uovo marinato, tartufo nero **28**

PRIMI

Risotto selezione Carnaroli mantecato al Trentingrana e funghi porcini **28**

Gnocchi di semolino gratinati, ragù d'anatra, maggiorana e mirtilli **28**

Tortelli di casolet, crema allo zafferano, polvere di capperi e fave di cacao **26**

Spaghetti Monograno Felicetti, pistacchi, seppie e limone **30**

PESCE

Filetto di salmerino con asparagi, patate e salsa bernese al prezzemolo **36**

Ricciola di fondale con verdure ripassate in padella e olio al basilico **42**

Pescato del giorno in guazzetto, pomodori confit, capperi e olive **40**

CARNE

Pollo nostrano disossato e arrostito, salsa agrodolce ai limoni, patate rosolate (per 2 persone) **64**

Costine di vitello glassate, crema di mais e cicoria **36**

Costata di manzo alla griglia (per 2 persone) **95**

Filetto di manzo con verdure e salsa bernese **44**

FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani accompagnati da confetture e mostarde **28**

DESSERT

Lingotto al cioccolato, caramello e nocciola **16**

Meringata al lampone e yogurt **16**

Babà al limoncello, cremoso al cioccolato bianco, fragole e sorbetto al limone **16**

Selezione di gelati e sorbetti **14**

Assortimento di frutta fresca **16**


Insalata di legumi, cremoso di caprino e cetrioli **24**

Fusilloni di mais bianco Bontasana, fagiolini, pesto e patate **26**

Ratatouille di verdure, salsa di ricotta nostrana al finocchietto **32**

Gelato alla vaniglia, insalata di fragole e menta **16**

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 un abbattimento termico.

La dieta Lefay SPA  è stata creata in collaborazione con il Comitato Scientifico Lefay SPA e rispecchia l'integrazione tra i canoni dietetici della Medicina Classica Cinese con quelli della scienza occidentale. I piatti seguono l'equilibrio Yin/Yang della stagione, rispettando il rapporto tra carboidrati, grassi e proteine, senza dimenticare l'importanza delle fibre e la presenza di ingredienti prebiotici, che favoriscono il naturale benessere della flora intestinale. I dolcificanti scelti hanno un apporto calorico limitato e non modificano la glicemia.