

RISTORANTE DOLOMIA

INSALATE

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

Pollo **26**
Gamberi **28**
Avocado **24**

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

L **24**

SANDWICH

Club Sandwich
Pane tostato, pollo, pancetta, uova,
prosciutto cotto, formaggio locale, lattuga,
pomodori, maionese

26

Focaccia ai cereali con salmone
marinato, formaggio cremoso,
aneto e cetrioli

24

Hamburger/Cheeseburger
Burger bun, hamburger di manzo 200 gr.,
pomodori, lattuga, bacon, formaggio locale

28

Ciabatta integrale ai semi con
verdure grigliate, pomodori,
maionese vegetale alla soia

L

22

ANTIPASTI

Caprese con pomodoro
ciliegino, burrata

24

Canederli al formaggio
con burro e salvia

26

Tagliata di scamone di vitello,
patate schiacciate alla senape

38

Carpaccio di salmerino
affumicato, salmoriglio, zucchine
e bottarga di trota

28

Zuppa di verdure, cereali e
pesto di basilico

L

22

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

34

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

30

Spaghetti quadrati di pasta fresca
ai tre pomodori

24

Pescato del giorno
con verdure di stagione

L

40

DESSERT

Strudel con salsa alla vaniglia

16

Torta Sacher

16

Tiramisù

16

Assortimento di frutta fresca

L

16

Selezione gelati e sorbetti

14

La dieta Lefay SPA *L* 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.

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.