

MENÙ DEL GIORNO

RISTORANTE DOLOMIA

LEFAY SPA 

ANTIPASTI

Capesante arrostita, zucca e puntarelle	<b>30</b>
Uovo morbido, spuma di Granpan, ragù di funghi	<b>26</b>
Salmone marinato, cavolfiore, olio all'aneto	<b>28</b>
Battuta di manzo, chutney di pere e senape, crackers ai semi di girasole	<b>28</b>

PRIMI

Risotto mantecato al Montanaro, zucca e cardoncelli	<b>28</b>
Strozzapreti agli spinaci, ragù di capriolo, mirtilli confit e timo	<b>28</b>
Tortelli di Casolet, crema allo zafferano, polvere di capperi e fave di cacao	<b>26</b>
Spaghetti di grano duro con gamberi alla "busera" e pan grattato	<b>30</b>

PESCE

Filetto di salmerino alla mugnaia, cime di rapa e olive	<b>36</b>
Trancio di branzino con carciofi in casseruola	<b>42</b>
Pescato del giorno in guazzetto di cozze e olive	<b>40</b>

CARNE

Pollo nostrano disossato e arrostito, salsa agrodolce ai limoni, patate rosolate (per 2 persone)	<b>64</b>
Stinco di maialino al forno, patate ed erbe ripassate	<b>36</b>
Costata di manzo alla griglia (per 2 persone)	<b>95</b>
Filetto di manzo con verdure e salsa bernese	<b>44</b>

FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani accompagnati da confetture e mostarde	<b>28</b>
--	-----------

DESSERT

Tartelletta al limone, mango e gelato al cocco	<b>16</b>
Meringata alle castagne, cachi e vaniglia	<b>16</b>
Sfoglia alle mele con crema chantilly	<b>16</b>
Selezione di gelati e sorbetti	<b>14</b>
Assortimento di frutta fresca	<b>16</b>

Ceviche di orata, cipolle di Tropea marinata, gel di limone e patata dolce affumicata **28**

Bottoni di faraona arrosto con il suo fondo, sedano rapa e alloro **26**

Pancia di maialino, cavolo rosso marinato, purea di mele e salsa all'anice stellato **38**


Minestrone di verdure, legumi e cereali al miso **24**

Fusilloni di mais bianco, ragù vegetale alla "Bolognese" **26**

Involtino di verza e verdure brasate, hummus di piselli **32**

Gelato alla vaniglia, frutti di bosco 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 853/2004. 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.