

Menù
esemplificativo:
la proposta varia
ogni giorno

MENÙ DEL GIORNO

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Carne salada, vinaigrette di fagioli, olio al sedano, cipolla al miele di montagna | 28 |
| Fusilloni con tartare di branzino, zucchine e olive | 30 |
| Controfiletto di cervo, topinambur e ribes | 38 |

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 abbattimento termico.

RISTORANTE DOLOMIA

ANTIPASTI

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Capesante arrostite, 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, beurre blanc, tartufo nero | 28 |

PRIMI

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Risotto selezione Carnaroli mantecato al Trentingrana e funghi porcini | 28 |
| Gnocchi di semolino gratinati, ragù di vitello e maggiorana | 28 |
| Ravioli di burrata, coulis di pomodoro e olio al basilico | 26 |
| Spaghetti con ragù di tonno e pomodorini confit | 30 |

PESCE

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Filetto di salmerino con asparagi, patate e salsa bernese al prezzemolo | 36 |
| Trancio di rombo con verdure ripassate in padella e olio al basilico | 42 |
| Pescato del giorno in guazzetto, pomodori confit, capperi e olive | 42 |

CARNE

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Pollo nostrano disossato e arrostito, salsa agrodolce ai limoni, patate rosolate (per 2 persone) | 66 |
| Costolette di agnello, salsa al timo, patate novelle | 36 |
| Costata di manzo alla griglia (per 2 persone) | 95 |
| Filetto di manzo con verdure e salsa al pepe | 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 |
| Millefoglie alle fragole e pistacchio | 16 |
| Selezione di gelati e sorbetti | 14 |
| Assortimento di frutta fresca | 16 |

LEFAY SPA

| | |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|
| Asparagi arrostiti, tuorlo d'uovo marinato | 24 |
| Fusilloni di mais bianco Bontasana, fagiolini, pesto e patate | 26 |
| Melanzana farcita con pomodori secchi e basilico | 32 |
| Gelato alla vaniglia, insalata di fragole e menta | 16 |

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.

Menù
esemplificativo:
la proposta varia
ogni giorno