

# 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

**28**

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

**26**

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

**30**

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**

Entrecôte di manzo, patate  
al forno e salsa bernese al  
dragoncello

**38**

Carpaccio di tonno, lamponi  
e nocciole

**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**

Linguine con vongole e zucchine

**28**

Pescato del giorno  
con verdure di stagione

*L*

**42**

## DESSERT

Strudel con salsa alla vaniglia

**16**

Torta Sacher

**16**

Tiramisù

**16**

Assortimento di frutta fresca

*L*

**16**

Selezione di 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 853/2004.  
Al fine di garantire la sicurezza  
igienico sanitaria e le caratteristiche  
organolettiche dei prodotti,  
le preparazioni possono essere  
sottoposte ad abbattimento termico.