

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.