

Menù
esemplificativo:
la proposta varia
ogni giorno

Menù
esemplificativo:
la proposta varia
ogni giorno

MENÙ DEL GIORNO

ANTIPASTI

Polpo arrostito, patate rosolate e
salsa di olive e peperoncino **28**

Polpo arrostito, patate rosolate e
salsa di olive e peperoncino **28**

Polpo arrostito, patate rosolate e
salsa di olive e peperoncino **28**

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

Lasagnetta con stracotto di manzo
e formaggio Crozzon **26**

Pancia di maialino, cavolo rosso
marinato, purea di mele e salsa
all'anice stellato **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 un abbattimento termico.

RISTORANTE DOLOMIA

ANTIPASTI

Capesante arrostite, zucca e puntarelle **30**

Speck artigianale Macelleria Alter Keller, pane di segale,
burro alle erbe e giardiniera di verdure **26**

Salmone marinato, cavolfiore, olio all'aneto **28**

Carpaccio di manzo biologico marinato, erbe amare e
formaggio Patascoss **28**

PRIMI

Risotto mantecato al Prà Fiorito e ragù di funghi **28**

Strozzapreti agli spinaci, ragù di capriolo,
mirtilli confit e timo **28**

Tortelli di Casolet, crema allo zafferano,
polvere di capperi e fave di cacao **26**

Spaghetti di grano duro con gamberi alla "busera"
e pan grattato **30**

PESCE

Filetto di salmerino, topinambur, lardo di montagna
e salsa al vino rosso **36**

Trancio di branzino con carciofi in casseruola **42**

Pescato del giorno in guazzetto di cozze e olive **42**

CARNE

Pollo nostrano disossato e arrostito, salsa agrodolce
ai limoni, patate rosolate (per 2 persone) **66**

Stinco di vitello brasato, midollo gratinato,
riso allo zafferano al salto **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

Biscotto linzer alle mandorle, zabaione, cioccolato 70%
e confettura di ribes rosso **16**

Paris-Brest alla nocciola, caramello e mandarino **16**

Sfoglia alle mele caramellate, salsa alla vaniglia **16**

Selezione di gelati e sorbetti **14**

Assortimento di frutta fresca **16**

LEFAY SPA

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

Gnocchi di patate dolci, chips di
topinambur **26**

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

Gelato alla vaniglia,
frutti di bosco 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.