

MENÙ DEL GIORNO

RISTORANTE DOLOMIA

LEFAY SPA 

ANTIPASTI

Mazzancolle e verdure in tempura, salsa agrodolce	32
Melanzana, mozzarella di bufala e basilico	26
Pappa al pomodoro, tartare di tonno, burrata e polvere di olive	28
Speck artigianale Macelleria Alter Keller, pane di segale, burro alle erbe e giardiniera di verdure	26

PRIMI

Risotto selezione Carnaroli mantecato al formaggio di capra, asparagi e piselli	28
Strozzapreti alle erbe, salsa alle noci, ragù di capriolo	28
Ravioli di burrata, pomodoro infornato e olio al basilico	26
Spaghetti con ragù di tonno e pomodorini confit	30

PESCE

Filetto di salmerino, crosta al lardo di montagna, vignarola di verdure e lattuga	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
Costine di maiale, patate dolci e lime	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 alla banana, caramello e arachidi	16
Cremoso alla nocciola, cioccolato e ciliegia	16
Tartelletta alla pesca, mango e mandorle	16
Selezione di gelati e sorbetti	14
Assortimento di frutta fresca	16

Asparagi arrostiti, tuorlo d'uovo marinato	24
Fusilloni di mais bianco Bontasana, fagiolini, pesto e patate	26
Ortaggi farciti con salsa piperade	32
Gelato alla vaniglia, macedonia di fragole 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 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.