

RISTORANTE DOLOMIA

LEFAY SPA

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
Tagliata di scottona, patate schiacciate e salsa bbq ai frutti rossi	40

FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani
accompagnati da confetture e mostarde

28

DESSERT

PESCE

Lingotto alla banana, caramello e arachidi	16
Cremoso alla nocciola, cioccolato e ciliegia	16
Tartelletta al limone, mandorle e vaniglia	16
Selezione di gelati e sorbetti	14
Assortimento di frutta fresca	16

Ossobuco di cervo, ribes e gnocco di polenta **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.

Fusilloni di mais bianco
Bontasana, fagiolini,
pesto e patate **26**

Ortaggi farciti con salsa piperade 32

Gelato alla vaniglia,
macedonia di fragole e menta

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.