

RISTORANTE DOLOMIA

INSALATE

Caesar Salad Lattuga, Trentingrana, crostini di pane, Caesar dressing	Pollo	26
	Gamberi	28
	Avocado	24
Insalata di riso venere Riso venere, quinoa, fagioli di soia, avocado, pomodori, olive, dressing balsamico e soia		24

SANDWICH

Club Sandwich Pane tostato, tacchino, pancetta, uova, prosciutto cotto, formaggio locale, lattuga, pomodori, maionese	28	Focaccia ripiena di pomodori, stracciatella, prosciutto crudo e scarola	26
Hamburger/Cheeseburger Burger bun, burger di manzo 200 gr., pomodori, lattuga, bacon, formaggio locale	30	Tramezzino integrale, babaganoush, yogurt greco, pomodori secchi	 22

ANTIPASTI

Caprese con pomodoro ciliegino, burrata	24
Trota Salmonata con salsa al cren, rape rosse all'agro e pane nero	28
Selezione di salumi e formaggi del Trentino-Alto Adige con giardiniera di verdure fatta in casa	30

PRIMI

Linguine al ragù di lago e limone del Garda	28
Rigatoni di pasta fresca al ragù di vitello e verdure	26
Spaghetti al pomodoro di Ciro Flagella	 24

SECONDI

Filetto di manzo, patate al forno e salsa bernese	44
Petto di pollo, riso rosso selvatico, verdure e maionese al basilico	34
Pescato del giorno con patate e salsa mediterranea	 42

DESSERT

Strudel con salsa alla vaniglia	16	Torta Sacher	16
Tiramisù	16	Assortimento di frutta fresca	 16
Selezione di gelati e sorbetti	14		

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.

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.