

DOLOMIA RESTAURANT											
SALATE					SANDWICHES						
Caesar Salad Kopfsalat, Trentingrana-Käse, Croutons, Caesar Dressing	Hühnchen	26	Club Sandwich Geröstetes Brot, Truthahn, Bacon, Eier, Schinken, lokaler Käse, Kopfsalat, Tomaten, Mayonnaise			28	Focaccia mit Tomaten, Stracciatella-Käse, Rohschinken, Eskariol			26	
	Garnelen	28									
	Avocado	24									
Venus-Reis Salat Venus-Reis, Quinoa, Sojabohnen, Avocado, Tomaten, schwarze Oliven, Balsamico-Soja-Dressing		24	Hamburger/Cheeseburger Burgerbrötchen, 200gr Rindburger, Tomaten, Kopfsalat, Speck, lokaler Käse			30	Vollkornsandwich, Baba Ghanoush, griechischer Joghurt, getrocknete Tomaten			 22	
VORSPEISEN			ERSTE GÄNGE			HAUPTGERICHTE					
Caprese mit Kirschtomaten, Burrata-Käse		24	Linguine-Nudeln mit Seeragout und Zitronen aus dem Gardasee			28	Rinderfilet, Ofenkartoffeln mit Béarnaise Sauce				44
Lachsforelle mit Meerrettichsauce, sauren roten Rüben und Schwarzbrot		28	Frische Rigatoni Nudeln mit Kalbsragout und Gemüse			26	Hühnerbrust, wilder roter Reis, Gemüse und Basilikum-Mayonnaise				34
Auswahl an Aufschnitt und Käsesorten aus Trentino-Südtirol mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse		30	Spaghetti mit „Ciro Flagella“ Tomatensauce			 24	Fisch des Tages mit Kartoffeln und mediterraner Sauce				 42
DESSERTS											
Strudel mit Vanillesauce		16	Sachertorte			16	Das Lefay SPA Menü  wurde in Zusammenarbeit mit dem Wissenschaftlichen Komitee des Lefay SPA entwickelt und verbindet die Ernährungsprinzipien der Klassischen Chinesischen Medizin mit denen der westlichen Wissenschaft. Die Gerichte entsprechen dem Yin/Yang-Gleichgewicht der Jahreszeiten und beachten das optimale Verhältnis von Kohlenhydraten, Fetten und Eiweißen, ohne dabei auf Ballaststoffe und präbiotische Zutaten zu verzichten, die das natürliche Wohlbefinden der Darmflora fördern. Die gewählten Süßungsmittel sind kalorienarm und verändern den Blutzuckerspiegel nicht. Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Der Fisch, der roh verzehrt werden soll, wird gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 853/2004 einer vorbeugenden Schockkühlung unterzogen. Um die Hygiene und Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und die organoleptischen Eigenschaften der Produkte zu erhalten, können unsere Zubereitungen einer Schockkühlung unterzogen werden.				
Tiramisù		16	Auswahl an frischem Obst			 16					
Auswahl an Eis und Sorbet		14									