



**LEFAY**  
VITAL GOURMET

## “Persino il cibo può diventare cibo per l’anima”.

Partendo da questo presupposto, che vede l’alimentazione come parte integrante del Benessere Globale Lefay, è stato creato il brand **Lefay Vital Gourmet** che esprime una filosofia coerente al valore della Sostenibilità e si identifica in una cucina vitale, gustosa e leggera.

A tale scopo sono stati individuati **5 principi fondamentali**.

**La dieta mediterranea:** cereali, frutta e verdura, pesce, carni e latticini poveri di grassi sono gli elementi cardine di questa dieta, dove l’olio extravergine d’oliva è protagonista.

**La stagionalità:** gli ingredienti dei piatti rispettano il susseguirsi delle stagioni portando in tavola prodotti sempre freschi.

**La territorialità:** i menu sono creati utilizzando le eccellenze alimentari del territorio circostante e i prodotti tipici della tradizione regionale italiana.

**L’etica:** Lefay Vital Gourmet si impegna a non utilizzare nelle sue preparazioni specie animali e pesci in pericolo d’estinzione e prodotti ottenuti attraverso metodi violenti.

**I fornitori:** i nostri partner privilegiati sono i fornitori locali e preferibilmente quelli che adottano un sistema di produzione agricola di natura biologica.

L’Executive Chef Matteo Maenza interpreta con creatività e contemporaneità questo concetto nei menu proposti con particolare attenzione agli aspetti salutari del cibo e alla valorizzazione della cucina mediterranea.



**I piatti Lefay SPA** sono stati creati in collaborazione con il Comitato Scientifico Lefay SPA; leggermente ipocalorici e iposodici, hanno proprietà detossinanti e sono preparati con metodi di cottura che non sollecitano in modo eccessivo l’apparato digerente.

Le preparazioni potrebbero contenere allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al team di Sala.

Nel nostro Ristorante si effettua l’abbattimento degli ingredienti di origine ittica, secondo le norme prescritte dal Regolamento CE 854/2004.

## *“Even the food can become food for the soul.”*

*The brand Lefay Vital Gourmet was created according to the concept that nutrition is an essential part of Lefay’s Total Wellness, which conveys with the philosophy worth to eco-sustainability and it is linked with a fresh, tasty and light cuisine.*

*From this viewpoint, 5 fundamental principles have been identified.*

***The Mediterranean diet:** cereal, fruits, vegetables, fish, meats and low-fat dairy are the components of this diet, where olive oil is the protagonist.*

***Seasonality:** the seasonal ingredients of the dishes do respect the succession of seasons, offering therefore always the most fresh products.*

***The territoriality:** menus are created using the excellent food of the local territory and the typical products of Italian regional tradition.*

***Ethics:** Lefay Vital Gourmet agrees not to use in its preparations endangered animal species and fish nor products obtained through violent methods.*

***Suppliers:** local suppliers and preferably those that adopt a system of organic agricultural production, are our privileged partners.*

*The Executive Chef Matteo Maenza plays with creativity and contemporary menus, taking particular attention to health aspects of food and appreciation of the Mediterranean cuisine.*



*Lefay SPA dishes have been created in cooperation with Lefay SPA Scientific Committee; slightly low-calorie and low-sodium, the dishes do have detoxifying properties and are prepared with cooking methods that may not excessively stress the digestive system.*

*Our meals may contain allergens. For further information please contact our staff.*

*In our restaurant, all the fishing ingredients are subjected to reclaiming treatments according to the “CE 854/2004 regulation”.*

*Chef di cucina*

Matteo Maenza

GLI ANTIPASTI

STARTERS

VORSPEISEN

### **Il giardino**

Composizione di verdura biologica "Orto di Domenico",  
olio extra vergine d'oliva Lefay Vital Gourmet

*Organic vegetables "Orto di Domenico" selection,  
extra virgin olive oil Lefay Vital Gourmet*

*"Orto di Domenico" Biogemüse-Variation,  
Olivenöl Extra Vergine Lefay Vital Gourmet*

### **Il carciofo**

Carciofi arrostiti con baccalà all'olio e alloro, peperoni cruschi

*Roasted artichokes with salted codfish seasoned with oil and laurel, pepper chips*

*Gebratene Artischocken, Kabeljau in Öl- und Lorbeer, getrocknete Paprikaschote*

### **Il coregone del Lago di Garda**

Coregone dorato, cavolo cappuccio all'agro, purè di cavolfiori e polvere di capperi

*Garda's breaded Lavaret fillet fish, sour cabbage, cauliflower purée and capers powder*

*Gardasee-Felchen-Filet, süß-saures Weißkraut, Blumenkohlpüree und Kapern Pulver*

### **La quaglia**

Petto di quaglia ripieno, coscia arrosto e salsa alla diavola

*Stuffed quail breast, roasted leg and devilled sauce*

*Gefüllte Wachtelbrust, geröstete Keule und Diavola Sauce*

### **Il carpaccio**

Carpaccio di manzo razza "Bruna Alpina", senape di mele e rafano, rapa rossa e nocciole tostate

*"Bruna Alpina" beef carpaccio, apples and horseradish mustard, red beet and toasted hazelnut*

*Rind-Carpaccio von der "Bruna Alpina"- Rasse, Äpfel-und Meerrettichsenf,  
rote Rüben und geröstete Haselnüsse*

### **I crostacei**

Zuppetta di pesce e crostacei con funghi cardoncelli

*Fish and shellfish soup with oyster mushrooms*

*Fisch und Muschelsuppe mit Krustentiere, Pilzen*

I PRIMI  
FIRST COURSES  
ERSTE GÄNGE

**I fagottelli**

Pasta fresca ripiena di olio extra vergine d'oliva Lefay Vital Gourmet  
in guazzetto di frutti di mare

*Homemade pasta filled with extra virgin olive oil Lefay Vital Gourmet  
served in sea food sauce*

*Hausgemachte Pasta gefüllt mit Olivenöl Extra Vergine Lefay Vital Gourmet  
im Meeresfrüchtesüppchen serviert*



**La zuppa**

Minestrone, consommé di vegetali, pasta secca e nervetti

*Minestrone, vegetable consommé, dry pasta with beef tendon*

*Minestrone, Gemüse-Consommé, Trockenteigwaren und Rindfleisch Sehnen*

**I ravioli del plin**

Ravioli del plin ai carciofi, crema di topinambur e tartufo nero del Monte Baldo

*Ravioli del plin stuffed with artichokes, Jerusalem artichoke sauce  
and black truffle from Monte Baldo*

*Plin Ravioli mit Artischocken gefüllt, Topinambur-Sauce  
und schwarzer Trüffel vom Monte Baldo*

**Il risotto**

Riso "Riserva S. Massimo" allo zafferano biologico di Prevalle,  
capperi di Gargnano, limone candito e fave di cacao

*Risotto "Riserva S. Massimo" with organic saffron from Prevalle,  
local capers, candied lemon and cocoa beans*

*Risotto "Riserva S. Massimo" mit Bio-Safran aus Prevalle,  
lokale Kapern, kandierte Zitronen und Kakaobohnen*

**Gli gnocchi**

Gnocchi di zucca mantovana, spuma di patate, noci e pane alle spezie

*Mantova pumpkin gnocchi, potato foam, walnuts and spiced bread*

*Mantova-Kürbisgnocchi, Kartoffelcreme, Walnüsse und Gewürzbrot*

**Gli spaghetti**

Spaghetti "Benedetto Cavaliere" all'amatriciana in bianco

*"Benedetto Cavaliere" spaghetti with white amatriciana sauce*

*"Benedetto Cavaliere"- Spaghetti mit weißer Amatriciana Sauce*

I SECONDI  
MAIN COURSES  
HAUPTSPEISEN

**La rana pescatrice**

Rana pescatrice in guazzetto di cozze e patate

*Monkfish with stewed mussels and potatoes*

*Seeteufel mit gedünsteten Miesmuscheln und Kartoffeln*

**Il rombo**

Trancio di rombo in crosta di pane al tartufo nero, zucca fondente glassata all'arancia, puntarelle

*Thick slice of turbot topped with a crust of bread and black truffle,  
orange glazed pumpkin, asparagus chicory*

*Steinbuttfilet in Brot-und schwarzer Trüffelkruste, mit Orangensaft glasierter Kürbis,  
katalanischer Chicorée*

**Il salmerino**

Salmerino, purè di castagne, lardo nostrano e carciofi

*Char, chestnuts purée, thin sliced local cured pork fat and artichokes*

*Saibling, Kastanien-Püree, hauchdünn geschnittener Schweinespeck und Artischocken*

**Short rib di manzo**

Pancia di manzo arrostita, patate soffiate, ketchup di barbabietola e crauti italiani

*Roasted beef belly, puffed potatoes, beetroot ketchup and Italian cabbage*

*Gebratener Rinderbauch, gepufferte Kartoffeln, Rote-Bete-Ketchup und Kraut auf italienische Art*

**Il vitello**

Stinco di vitello brasato, midollo e verdure biologiche "Orto di Domenico"

*Veal shank, roasted bone marrow au gratin and organic vegetables from "Domenico's Garden"*

*Geschmorte Kalbshaxe, Knochenmark und Bio-Gemüse aus "Domenico's Garten"*



I SECONDI  
MAIN COURSES  
HAUPTSPEISEN

**Il manzo**

Costata di manzo alla graticola  
servita con patate arrosto e salsa bernese (800 gr. per due persone)

*Grilled rib steak  
served with roasted potatoes and Béarnaise sauce (28 oz. for two persons)*

*Gegrilltes Rib Steak  
serviert mit Bratkartoffeln und Sauce Béarnaise (800 Gr. für zwei Personen)*

**L'agnello**

Carrè d'agnello al forno servito con patate schiacciate e misticanza

*Baked lamb loin served with mashed potatoes and herb salad*

*Gebackenes Lammkarree serviert mit zerdrückten Kartoffeln und Salatblättern*

**Il vegetariano**

Verdure brasate e zucca

*Braised vegetables and pumpkin*

*Schmorgemüse und Kürbis*

I FORMAGGI  
CHEESES  
KÄSE

Formaggi italiani accompagnati da confetture e mostarde  
selezionati da Enrico Braghi di Gavardo

*Selection of Italian cheeses, marmelades and mustards  
selected by Enrico Braghi from Gavardo*

*Italienische Käsesorten begleitet von Frucht- und Senfkonfitüren  
Ausgewählt von Enrico Braghi von Gavardo*



Nepomuceno - Cantrina

€ 10,00



I DESSERT

DESSERTS

NACHSPEISEN

**I sorbetti**

Selezione di sorbetti alla frutta fatti in casa

*Selection of homemade fruit sorbets*

*Selektion hausgemachter Fruchtsorbets*

€ 16,00

Gin Mare



**La zuppa inglese**

Pan di Spagna, crema alla vaniglia, ganache al cioccolato e Alkermes

*Sponge-cake, vanilla cream, chocolate ganache and Alkermes*

*Biskuitkuchen mit Vanillekochcreme, Schokolade-Ganache und Alkermes*

€ 18,00

Sauternes - Château La Tour Blanche



**Il limone**

Mousse ai limoni di Gargnano, cioccolato bianco e “Cordiale al cedro Tassoni”

*Local lemon mousse, white chocolate and “Cordiale al cedro Tassoni” citron liqueur*

*Mousse aus Zitronen von Gargnano, weiße Schokolade, Zitronenlikör “Cordiale Tassoni”*

€ 7,00

Moscato d’Asti - La Morandina



**Il cioccolato**

Fondente al cioccolato, gelato di mirtillo, salsa al cioccolato bianco e Angostura

*Molten chocolate cake, blueberry ice cream, white chocolate sauce flavored with Angostura*

*Zartbitter-Schokoladenkuchen, Heidelbeereis, weiße Schokoladensauce verfeinert mit Angostura*

€ 10,00

Pedro Ximenez Anada - Alvear



**Bianco latte**

Spuma al latte di capra, caramello al latte, gelato alla guava

*Goat milk mousse, milk caramel, guava ice-cream*

*Ziegenmilch-Mousse, Milch Karamell, Guave Eis*

€ 15,00

Alexander Cocktail

*Cognac, Cacao Brown Liqueur, Cream*



**La mela biologica**

Mela profumata al lampone, crema fredda speziata e chibouste

*Raspberry flavored apple, spiced iced cream and chibouste*

*Apfel mit Himbeergeschmack, kalte Gewürzcreme und Chiboust*

€ 8,00

Moscato Rosa - E. Walch

