



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.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo le norme prescritte dal Regolamento CE 854/2004.

Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, le preparazioni possono essere sottoposte ad abbattimento termico.

“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.

The fish meant to be eaten raw, it is subjected to a blast chilling preventive treatment according to the rules prescribed by EC Regulation 854/2004

In order to assure as regards the hygiene and food safety and the organoleptic properties of the product, our preparations can be subjected to blast chilling

Chef di cucina

Matteo Maenza

GLI ANTIPASTI

STARTERS

VORSPEISEN

€ 22,00



Il giardino

Composizione di verdure dell'Orto di Domenico con tapenade di olive di Gargnano

Vegetable selection "Orto di Domenico" with local olive tapenade

Gemüsekomposition aus Domenicos Garten mit Tapenade von Oliven aus Gargnano

€ 28,00

La tavolozza di mare

Variazione di pesci e crostacei: crudi, cotti e marinati

Variation of fish and crustaceans: raw, cooked and marinated

Variation von Fisch und Schalentieren: roh, gekocht und mariniert

€ 24,00

La trota

Trota affumicata su nastri di zucchine, sedano, mela verde e limone candito

Smoked trout, zucchini, celery, green apple and candied lemon

Geräucherte Forelle, Zucchini, Sellerie, grüner Apfel und kandierte Zitronen

€ 23,00

La parmigiana

Melanzana marinata alla soia, pomodoro e cremoso al latte

Aubergine marinated in soya sauce, tomato and creamy cheese

Marinierte Aubergine mit Soja, Tomate und Milch-cremig-käse

€ 22,00

L'uovo biologico

Uovo biologico del Garda cotto a bassa temperatura,

spuma di topinambur all'aglio nero, teff e tartufo nero

Organic local egg cooked at low temperature,

Jerusalem artichoke foam with black garlic, teff and black truffle

Regionales Bio-Ei bei niedriger Temperatur gekocht,

Topinambur-Schaum mit schwarzem Knoblauch, Teff und schwarzem Trüffel

I PRIMI
FIRST COURSES
ERSTE GÄNGE

I fagottelli

€ 26,00

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

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

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



I tortelli

€ 26,00

Tortelli farciti con ortaggi estivi e ricotta di bufala, crema di peperone rosso

Tortelli stuffed with summer vegetables and buffalo ricotta, red pepper cream

Tortelli gefüllt mit Sommergemüse und Büffelricotta, Paprikacreme

La stronatura

€ 26,00

Linguine di grano duro e farina integrale, vongole,
zucchine trombetta e fiori di zuccina

*Durum wheat and wholemeal flour linguine pasta,
clams, trumpet zucchini and zucchini flowers*

*Linguine-Nudeln aus Hartweizen- und Vollkornmehl,
Venusmuscheln, Trompeten-Zucchini und Zucchini Blüten*

Il risotto

€ 24,00

Riso Carnaroli Gran Riserva cotto all'acqua di pomodoro,
caprino e limone candito di Gargnano

*Risotto Carnaroli Gran Riserva cooked with tomato water,
fresh goat cheese and local candied lemon*

*Risotto Carnaroli Gran Riserva mit Tomatenwasser gekocht,
Ziegenkäse und kandierten Zitronen aus Gargnano*

I pennoni

€ 24,00

Pennoni di grano duro Senatore Cappelli, ragù di anatra e Raspadura

Pennoni durum wheat pasta Senatore Cappelli selection, duck ragout and Raspadura cheese

Hartweizennudeln Pennoni Senatore Cappelli, Entenragout und Raspadura-Käse

I SECONDI
MAIN COURSES
HAUPTSPEISEN

€ 36,00



La ricciola

Ricciola Hiramasa confit con nage di verdure grigliate, taccole e olive

Confit Hiramasa amberjack served with nage sauce made of grilled vegetables, snow peas and olives

Confit Hiramasa Amberjack serviert mit Nagesauce aus gegrilltem Gemüse, Zuckererbsen und Oliven

€ 34,00

La seppia

Seppia ripiena allo zimino, crema di piselli e lardo di montagna in agrodolce

Cuttlefish stuffed with "zimino", pea creamy sauce and sweet and sour mountain lard

Tintenfisch gefüllt mit "Zimino", Erbsencreme und süß-sauer Bergschmalz

€ 76,00

Il branzino

Filetto di branzino al forno, albicocche marinate, cipollotti, peperoni e maionese alla brace (400 gr. per 2 persone)

Oven cooked sea bass fillet, marinated apricots, spring onions, sweet pepper and burnt mayonnaise (14 oz. for two persons)

Wolfsbarschfilet im Ofen gebraten, marinierte Aprikosen, Schalotten, Paprika und gebrannte Mayonnaise (400 gr. für zwei Personen)

€ 36,00

Il manzo

Filetto di manzo alla griglia, funghi cardoncelli alla nipitella e salsa al pepe

Grilled fillet of beef, king trumpet mushrooms with lesser calamint and pepper sauce

Gegrilltes Rinderfilet, Cardoncelli-Pilze mit Kleinblütige Bergminze und Pfeffersauce

€ 64,00

Il pollo ruspante

Pollo ruspante "Alpe del Garda" arrosto, salsa agrodolce ai limoni di Gargnano, patate rosolate e caponata di verdure (800 gr. per due persone)

Roasted free range chicken "Alpe del Garda" selection, sweet and sour lemon sauce, roasted potatoes and vegetable caponata (28 oz. for two persons)

Freiland-Brathähnchen von der "Alpe del Garda", süßsaure Zitronensauce, Bratkartoffeln und Gemüse-Caponata (800 gr. für zwei Personen)

I SECONDI
MAIN COURSES
HAUPTSPEISEN

Il vitello

€ 34,00

Lombo di vitello in crosta di pane, tuberi e radici alla griglia

Loin of veal in bread crust, grilled tubers and roots

Kalbslende in Brotkruste, gegrillte Knollen und Wurzeln

I FORMAGGI
CHEESES
KÄSE

Selezione di formaggi italiani accompagnati da confetture e mostarde

Selection of Italian cheeses, marmelades and mustards

Italienische Käsesorten begleitet von Frucht-und Senfkonfitüren

€ 24,00



Nepomuceno - Cantrina

€ 12,00



Vernaccia di Oristano Antico Gregori - Contini

€ 18,00

I DESSERT

DESSERTS

NACHSPEISEN

€ 16,00



I sorbetti

Selezione di sorbetti alla frutta fatti in casa

Selection of homemade fruit sorbets

Selektion hausgemachter Fruchtsorbets

€ 14,00

Zu Plun - Yellow Gin



€ 16,00

Il cioccolato

Lingotto di cioccolato dulcey Valrhona, caramello salato e nocciole

Valrhona dulcey chocolate ingot, salted caramel and hazelnuts

Valrhona Dulcey Schokoladenbarren, gesalzener Karamell und Haselnüsse

€ 12,00

Pedro Ximenez de Anada - Alvear



€ 16,00

Lo yogurt Bio

Cremoso allo yogurt biologico, gelato al miele di acacia Apicoltura Brezzo e composta di mango

Creamy organic yoghurt, Apicoltura Brezzo Acacia's honey ice cream and mango compote

Cremiger Bio-Joghurt, Eis mit Akazienhonig aus der Imkerei Brezzo und Mangokompott

€ 10,00

Tre Filer - Cà dei Frati



€ 16,00

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"

€ 18,00

Sgroppino del Garda - Cocktail



€ 16,00

La tartelletta

Frangipane al pistacchio e lamponi

Pistachio frangipane tart and raspberries

Pistazien-Mandelcremetarte und Himbeeren

€ 13,00

Passito di Pantelleria Ben Ryé - Donnafugata



€ 16,00

La meringata

Meringa croccante, gelato al latte "Alpe del Garda" profumato con timo di montagna, marmellata di agrumi, capperi di Gargnano e spongadi all'amaro Tassoni

Crunchy meringue, "Alpe del Garda" milk ice cream scented with mountain thyme, citrus jam, local capers and "spongadi" poached in Tassoni bitter

Knuspriges Baiser, "Alpe del Garda" Milcheis duftend nach Bergthymian, Zitrusmarmelade, lokale Kapern und "Spongadi" pochiert in Tassoni Bitter

€ 12,00

Sole di Dario - Cantrina

