



**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.

**La dieta Lefay SPA è stata creata in collaborazione con il Comitato Scientifico Lefay SPA per essere meno impegnativa dal punto di vista metabolico e per disintossicare l’organismo.**

**I menù offrono combinazioni gustose, ma facilmente digeribili, prive di latticini e glutine, prediligendo ingredienti prebiotici che favoriscono il naturale benessere della flora intestinale.**

**I dolcificanti scelti hanno un apporto calorico molto limitato, non modificano la glicemia e pertanto sono ben tollerati dall’organismo.**



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.*



*The Lefay SPA diet was created in collaboration with the Lefay SPA Scientific Committee to be less intense from a metabolic prospective and to detoxify the body. The menus combine tasty, but easy to digest, dairy-free and gluten-free, probiotic ingredients which benefit the natural intestinal flora well-being. The sweeteners chosen have a very limited caloric intake, do not modify blood sugar levels, and therefore are well tolerated by the body.*

*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*



€ 24,00

**La ceviche**

Ceviche di trota bianca, cedro e melograno

*White trout ceviche, citron and pomegranate*

*Ceviche von weißer Forelle, Zeder und Granatapfel*

€ 26,00

**Le capesante**

Noci di capesante arrostate, crema di sedano rapa al latte di mandorla

*Seared scallops, celeriac and almond milk cream*

*Gebratene Jakobsmuscheln, Sellerie und Mandelmilchcreme*

€ 24,00

**La tartare**

Battuta di manzo di razza "Bruna Alpina", emulsione di nocciole, cachi e tartufo nero del Monte Baldo

*Beef tartare "Bruna Alpina" breed, hazelnut emulsion, persimmon and black truffle from Monte Baldo*

*Rindfleisch-Tartar von der "Bruna Alpina"-Rasse, Haselnuss-Emulsion,*

*Kaki und schwarze Trüffel vom Monte Baldo*

€ 22,00

**L'uovo Garda Egg**

Uovo biologico del Garda cotto a bassa temperatura, grano saraceno, funghi, spuma di patate, formaggio al caglio vegetale e zafferano di Tremosine

*Organic local egg cooked at low temperature, buckwheat, mushrooms, potato mousse, cheese with vegetable rennet and Tremosine saffron*

*Regionales Bio-Ei bei niedriger Temperatur gekocht, Buchweizen, Pilze, Kartoffelmousse, Käse mit Gemüselab und Safran aus Tremosine*

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 ravioli**

€ 25,00

Ravioli di zucca, dukkah, mostarda di pere e salvia croccante

*Pumpkin ravioli, dukkah, pear mustard and crunchy sage*

*Ravioli mit Kürbisfüllung, Dukkah, Birnensenf und knuspriger Salbei*

**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*

**Il risotto**

€ 26,00

Riso Carnaroli Gran Riserva allo zafferano biologico di Prevalle,  
capperi di Gargnano, limone candito e fave di cacao

*Risotto Carnaroli Gran Riserva with organic saffron from Prevalle, local capers,  
candied lemon and cocoa beans*

*Risotto Carnaroli Grand Riserva mit Bio-Safran aus Prevalle, lokale Kapern,  
kandierte Zitronen und Kakaobohnen*

**La stroncatura**

€ 24,00

Linguine di grano duro e farina integrale, cime di rape, olive dolci e briciole di pane al pomodoro

*Durum wheat and wholemeal flour linguine pasta, turnip tops, sweet olives and tomato bread crumb*

*Linguine-Nudeln aus Hartweizen- und Vollkornmehl, Stängelkohl, süße Oliven und Tomaten-Semmelbrösel*

I SECONDI  
MAIN COURSES  
HAUPTSPEISEN

€ 36,00



**La ricciola**

Trancio di ricciola in guazzetto alla mediterranea con olive e capperi di Gargnano

*Slice of amberjack Mediterranean style with olives and capers from Gargnano*

*Scheibe der Bernsteinmakrele auf Mediterrane Art mit Oliven und Kapern aus Gargnano*

€ 76,00

**Il branzino**

Filetto di branzino al forno, topinambur, puntarelle e salsa al Franciacorta (400 gr. per 2 persone)

*Oven cooked sea bass fillet, Jerusalem artichoke, asparagus chicory and Franciacorta wine sauce  
(14 oz. for two persons)*

*Wolfsbarschfilet im Ofen gebraten, Topinambur, Katalanischer Chicorée und Franciacorta-Schaumwein-Sauce (400 gr. für zwei Personen)*

€ 34,00

**Il salmerino**

Salmerino arrostito al lardo di montagna, carciofi e castagne

*Char fillet roasted with mountain lard, artichokes and chestnuts*

*Saiblingfilet mit Bergschmalz gebraten, Artischocken und Kastanien*

€ 34,00

**Il vitello**

Guancia di vitello in cassoeula, polenta di Storo

*Veal cheek cassoeula style, polenta from Storo*

*Kalbsbäckchen nach Cassoeula Art, Polenta aus Storo*

€ 64,00

**Il pollo ruspante**

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

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

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

I SECONDI  
MAIN COURSES  
HAUPTSPEISEN

**Il manzo**

€ 36,00

Filetto di manzo, verdure cotte al tegame e salsa al pepe di Sarawak  
*Beef fillet, vegetables cooked in casserole and Sarawak pepper sauce*  
*Rinderfilet, Schmorgemüse und Sauce mit Sarawak Pfeffer*

I FORMAGGI  
CHEESES  
KÄSE

Selezione di formaggi italiani accompagnati da confetture e mostarde € 24,00  
*Selection of Italian cheeses, marmelades and mustards*  
*Italienische Käsesorten begleitet von Frucht-und Senfkonfitüren*



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 caffè**

Mousse al caffè, cioccolato bianco e arancia

*Coffee mousse, white chocolate and orange*

*Kaffeemousse, weiße Schokolade und Orange*

€ 13,00

Passito di Pantelleria Ben Ryé - Donnafugata



€ 16,00

**Le castagne**

Cremoso alle castagne, salsa al mandarino e anice stellato

*Chestnut cream, tangerine sauce and star anise*

*Kastaniencreme, Mandarinsauce und Sternanis*

€ 18,00

Vino Santo - Pisoni



€ 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 von Zitronen aus Gargnano, weiße Schokolade, Zitronenlikör "Cordiale Tassoni"*

€ 18,00

Sgroppino del Garda - Cocktail



€ 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



€ 16,00

**Le carote BIO**

Torta alle carote biologiche, formaggio fresco, noci e cardamomo

*Organic carrot cake, fresh cheese, walnuts and cardamom*

*Bio-Karottenkuchen, Frischkäse, Walnüsse und Kardamom*

€ 10,00

Tre Filer - Cà dei Frati

