



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

€ 26,00

I calamari

Calamari scottati, verdure biologiche, bagna cauda

Grilled squids, organic vegetables, bagna cauda sauce

Gegrillte Tintenfische, Bio-Gemüse, Bagna-Cauda-Sauce

€ 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

€ 26,00

La quaglia

Petto di quaglia glassato con salsa alla diavola, raviolo di pasta di riso farcito di coscia e il suo uovo morbido

Quail breast glazed with spicy diavola sauce, rice ravioli pasta stuffed with quail leg and its soft egg

Wachtelbrust glasiert mit würziger Diavola-Sauce, Reisravioli gefüllt mit Wachtelfleisch vom Schenkel und weichgekochtes Wachtelei

€ 22,00

L'uovo biologico

Uovo biologico del Garda cotto a bassa temperatura, asparagi, lenticchie beluga e straccone

Organic local egg cooked at low temperature, asparagus, beluga black lentils and straccone cheese

Regionales Bio-Ei bei niedriger Temperatur gekocht, Spargel, Beluga-Linsen und Straccone-Käse

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

€ 26,00

Ravioli di Bagoss con crema di spinaci

Bagoss cheese ravioli served with creamy spinach sauce

Ravioli gefüllt mit Bagoss-Käse auf Spinatcreme

La stroncatura

€ 26,00

Linguine di grano duro e farina integrale, mugnuli pugliesi,
bottarga di merluzzo e gamberi rossi crudi

*Durum wheat and wholemeal flour linguine pasta, Apulian broccoli,
codfish bottarga, raw red prawns*

*Linguine-Nudeln aus Hartweizen- und Vollkornmehl, Apulische Broccoletti,
Rogen vom Kabeljau, rohe rote Garnelen*

Il risotto

€ 24,00

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

Risotto Carnaroli Gran Riserva with saffron, local capers, candied lemon and cocoa beans

Risotto Carnaroli Gran Riserva mit Safran, regionalen Kapern, kandierten Zitronen und Kakaobohnen

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



Il rombo

Filetto di rombo Soaso, salsa ai crostacei, zafferano e asparagi

Soaso turbot fillet, shellfish sauce, saffron and asparagus

Filet vom Glattbutt, Schalentiersauce, Safran und Spargel

€ 34,00

Il salmerino

Salmerino in crosta di grano saraceno, formaggella di Tremosine, finocchi e gamberi di fiume

Char in buckwheat crust, Tremosine cheese, fennel and crayfish

Saibling in Buchweizenkruste, Tremosine-Käse, Fenchel und Flusskrebse

€ 70,00

L'ombrina

Filetto di ombrina al forno, patate mantecate all'olio extra vergine d'oliva biologico Lefay Vital Gourmet, salsa alla gardesana (400 gr. per 2 persone)

Oven cooked shi drum fish fillet, potatoes creamed with organic extra virgin olive oil Lefay Vital Gourmet, gardesana sauce (14 oz. for two persons)

Schattenfischfilet im Ofen gebraten, Kartoffeln mit Biologischem Olivenöl Extra Vergine Vital Gourmet cremig gerührt, Gardesanasauce (400 gr. für zwei Personen)

€ 36,00

L'agnello

Carrè di agnello, melanzane alla parmigiana, salsa al pepe

Rack of lamb, aubergine parmigiana style, pepper sauce

Lammkarree, Auberginen-Auflauf mit Parmesan und Pfeffersauce

€64,00

Il pollo ruspante

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

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

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

I SECONDI
MAIN COURSES
HAUPTSPEISEN

Il vitello

€ 34,00

Costoletta di vitello alla griglia, verdure al tegame e salsa ai funghi

Grilled veal cutlet, vegetables cooked in casserole and mushroom sauce

Gegrilltes Kalbskotelett, Schmorgemüse und Pilzsauce

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 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"

€ 8,00

Moscato d'Asti - La Morandina



€ 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 fragola

Mousse alla vaniglia, fragole marinate e sciroppo di rabarbaro

Vanilla mousse, marinated strawberries and rhubarb syrup

Vanillemousse, marinierte Erdbeeren und Rhabarbersirup

€ 10,00

Palmargentina - Costaripa

