



**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*

GLI ANTIPASTI

STARTERS

VORSPEISEN

**Il giardino**

€ 22,00

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

*Vegetable selection "Orto di Domenico" with local olive tapenade*

*Gemüsekomposition aus dem "Garten Domenico" mit Tapenade von Oliven aus Gargnano*



**Il pesce persico**

€ 24,00

Filetti di pesce persico in tempura, gazpacho di pomodori marinda e maionese all'olio

*Perch fillets tempura style, marinda tomato gazpacho and oil mayonnaise*

*Barschfilets in Tempura mit Marinda-Tomatengazpacho und Ölmayonnaise*

**Le capesante**

€ 26,00

Capesante al vapore, vignarola di verdure e polvere di nocciola

*Steamed scallops, vegetable "vignarola" and hazelnut powder*

*Gedämpfte Jakobsmuscheln, Gemüsevignarola und Haselnusspulver*

**La quaglia**

€ 26,00

Insalata di petto di quaglia, raviolo di coscia e il suo uovo morbido

*Quail breast salad, ravioli stuffed with quail leg and its soft egg*

*Wachtelbrustsalat, Raviolo gefüllt mit Wachtelkeule und ihr weiches Ei*

**La patata del Garda**

€ 22,00

Patata fondente cotta in brodo di funghi e lardo nostrano, fonduta di Tremalzo e zafferano

*Local potato cooked in mushroom broth and lard, Tremalzo cheese fondue and saffron*

*Gardasee-Kartoffel in Pilzbrühe mit lokalem Schmalz gegart, Tremalzo-Käsefondue und Safran*

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 casoncelli**

€ 24,00

Casoncelli di anatra allo spiedo, zabaione di cerfoglio, spinaci, funghi trifolati e sugo d'arrosto

*Roasted duck casoncelli, chervil eggnog, spinach, sautéed mushrooms and gravy sauce*

*Gebratene Enten-Casoncelli, Kerbel-Zabaione, Spinat, sautierte Pilze und Bratensauce*

**Gli spaghetti**

€ 22,00

Spaghetti monograno "Senatore Cappelli", sarde di lago di Montisola, panada e limone

*Mono origin grain "Senatore Cappelli" spaghetti, Montisola lake sardines, bread crumbs and lemon*

*Spaghetti aus einer einzigen Weizensorte "Senatore Cappelli", Montisola Seesardinen, Semmelbrösel und Zitrone*

**Il risotto**

€ 26,00

Risotto al limone, formaggio caprino, olio al rosmarino e pepe Timut

*Lemon risotto, goat cheese, rosemary oil and Timut pepper*

*Zitronenrisotto, Ziegenkäse, Rosmarinöl und Timut-Pfeffer*

**Gli gnocchi**

€ 24,00

Gnocchi di patate, ragù di moscardini e riduzione alle seppie

*Potato gnocchi, musky octopus ragout and cuttlefish reduction*

*Kartoffel-Gnocchi, Ragout von der Moschus-Krake mit reduzierter Tintenfischsauce*

I SECONDI  
MAIN COURSES  
HAUPTSPEISEN

**Il rombo**

€ 36,00

Trancio di rombo arrostito, sedano rapa e  
taccole

*Roasted turbot fillet, celeriac and snow beans*

*Gebratenes Steinbuttfilet, Knollensellerie und  
Zuckerschoten*



**La trota**

€ 34,00

Trota iridea, gremolata di limone ed erba  
cipollina, uovo mimosa e zucchine

*Rainbow trout, lemon and chives gremolata,  
mimosa egg and zucchini*

*Regenbogenforelle, Zitrone und Schnittlauch-  
Gremolata, Mimosen-Ei und Zucchini*

**L'ombrina**

€ 66,00

Filetto di ombrina al forno, pak choi, carote e  
pesto di crescione  
(400 gr. per 2 persone)

*Oven cooked shi drum fish fillet, pak choi,  
carrots and watercress pesto sauce  
(14 oz. for two persons)*

*Im Ofen gebratenes Schattenschiffel, Pak Choi,  
Karotten und Brunnenkresse-Pesto  
(400 gr. für zwei Personen)*

**L'agnello**

€ 34,00

Costoletta d'agnello arrosto, il controfiletto in  
crosta e la crepinette di spalla con lattuga

*Roast lamb chop, crusted sirloin and shoulder  
crepinette with lettuce*

*Gebratenes Lammkotelett, verkrustetes  
Lendenstück und Schultercrepinette mit Salat*

**Il pollo ruspante**

€ 64,00

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"  
Auswahl, süßsaure Zitronensauce, Bratkartoffeln  
und Maisbrei (800 gr. für zwei Personen)*

I SECONDI  
MAIN COURSES  
HAUPTSPEISEN

**Il manzo**

€ 36,00

Filetto di manzo, verdure cotte al tegame e  
salsa all'aceto balsamico

*Beef fillet, vegetables cooked in casserole and  
balsamic vinegar sauce*

*Rinderfilet, Schmorgemüse und Balsamico-Essig-  
Sauce*

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



I DESSERT  
DESSERTS  
NACHSPEISEN

**I sorbetti**

€ 16,00

Selezione di sorbetti alla frutta fatti in casa  
*Selection of homemade fruit sorbets*  
*Selektion hausgemachter Fruchtsorbets*



Zu Plun - Yellow Gin

€ 14,00

**Il cioccolato**

€ 16,00

Lingotto al cioccolato, pralinato al pistacchio  
e lamponi  
*Chocolate ingot, pistacho and raspberry praline*  
*Schokobarren, Pistazien und Himbeer-Praline*



Passione Rossa - Franco Pellegrini

€ 10,00

**Il gelato**

€ 16,00

Gelato al latte di montagna, fragole marinate e  
amaretto alla vaniglia  
*Mountain milk ice cream, marinated*  
*strawberries and vanilla amaretto biscuit*  
*Bergmilcheis, marinierte Erdbeeren und Vanille-*  
*Amarettomakronen*



Palmargentina - Costaripa

€ 10,00

**Il limone**

€ 16,00

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"*



Moscato d'Asti - La Morandina

€ 8,00

**La meringata**

€ 16,00

Meringa con crema di limoni, polvere di olive,  
capperi in olio e sorbetto alla mandorla  
*Meringue with lemon curd, olive powder, capers*  
*in oil and almond sorbet*  
*Weicher Baiser mit Zitronencreme, Olivenpulver,*  
*Kapern in Öl und Mandelsorbet*



Tre Filer - Cà dei Frati

€ 10,00

**La frutta esotica**

€ 16,00

Tartelletta con frangipane, composta di mango  
e ananas, mousse al cocco  
*Frangipane tart, mango and pineapple compote,*  
*coconut mousse*  
*Frangipanetarte, Mango und Ananaskompott,*  
*Kokosnussmousse*



Cuvée Auslese - Kracher

€ 10,00



[lefayresorts.com](http://lefayresorts.com)