

Lefay Resort & Spa Dolomiti dévoile la carte d'hiver du restaurant Grial



Visuels HD Lefay Resort & Spa Dolomiti : <https://we.tl/t-RCUpgNiqPu>

Visuels HD Grial et plats : <https://we.tl/t-eqrMBByPb6>

DP Lefay Resort & Spa Dolomiti et carte du restaurant : <https://we.tl/t-8xnN2ZP7dl>

Décembre 2021, Pinzolo - Lefay Resort & SPA Dolomiti a lancé une nouvelle carte d'hiver dans son restaurant Grial, inspiré par des ingrédients saisonniers de montagne tels que le gibier, les canneberges et le radicchio. La carte "altimétrique" présente des ingrédients provenant de trois altitudes de montagne distinctes : le fond de la vallée, l'alpage et la haute montagne.

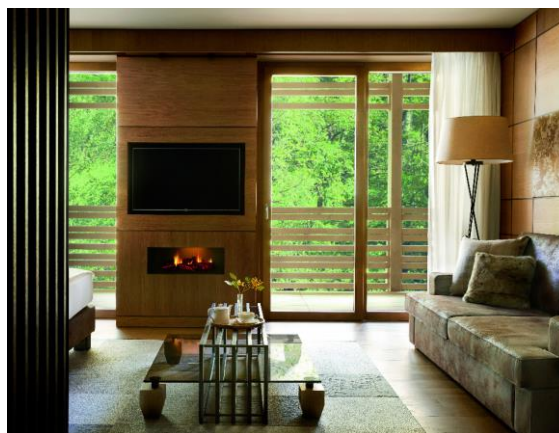
Axé sur les ingrédients biologiques d'origine locale de la région du Trentin-Haut-Adige, la carte hivernale comprend deux menus dégustation, "The Path" et "The Peak". Les menus dégustation de 8 et 12 plats comprennent des plats tels que des Spaghetti Monograno Felicetti avec du beurre de montagne fumé, de la cornaline et du cerf ; des raviolis à la farine de châtaigne avec de la queue de bœuf braisée, du zabaione aux herbes et du bouillon de champignons et Walcher Undergrowth - une

émulsion de noix avec de la mousse au chocolat, de la compote de mûres et de la glace au poivre de montagne.

Matteo Maenza, chef exécutif du groupe Lefay Resorts & Residences, ainsi que le chef résident Mirko Pistorello et le sous-chef Alessandro Nocella, ont créé les menus dégustation spéciaux pour mettre en valeur les ingrédients hivernaux de la région et la variété des ingrédients de montagne disponibles. Le respect des meilleurs producteurs biologiques locaux a toujours été la base de la cuisine et l'équipe s'engage à garantir des produits d'excellente qualité tout en transmettant les recettes, les saveurs et les coutumes du Trentin.

Un menu à la carte est également disponible à Gual. La station thermale et de ski écologique, située dans un site classé au patrimoine mondial de l'UNESCO dans les Dolomites italiennes, a baptisé son restaurant gastronomique "Gual", du nom de la montagne qui sert de toile de fond à la station.

Tout cela fait désormais partie intégrante de l'expérience immersive du nouveau site web du restaurant Gual (gual.lefayresorts.com), qui présente un graphisme conçu pour évoquer une promenade en montagne, tout comme les deux menus de dégustation. Le site enrichit l'histoire du Gual, en partageant l'approche durable de la recherche culinaire de Lefay.



Lefay Resorts & Residences

Lefay Resorts & Residences est né de la vision du couple d'entrepreneurs Domenico Alcide et Liliana Leali en 2006, avec l'objectif de devenir la marque italienne de référence sur le marché international des vacances de luxe axées sur le bien-être, grâce à la création d'une collection d'éco-resorts conformes au style de vie italien et au nouveau concept de luxe Lefay.

Premier joyau de la collection Lefay, Lefay Resort & SPA Lago di Garda a ouvert en 2008 à Gargnano et a remporté plus de 70 prix internationaux en 10 ans, se classant parmi les meilleures destinations SPA du monde.

Ouvert à Pinzolo en 2019, Lefay Resort & SPA Dolomiti a été reconnu par plus de 15 prix internationaux en un peu plus d'un an. En cohérence avec les valeurs de bien-être et de durabilité, les deux Resorts sont totalement zéro émission et certifiés par les organisations les plus réputées au monde.

En 2018, l'entreprise est entrée dans un nouveau segment avec une nouveauté absolue sur le marché immobilier italien : Les Lefay Wellness Residences du Lefay Resort & SPA Dolomiti sont le premier exemple de résidences de luxe avec services hôteliers intégrés au sein d'une Destination Spa en Italie.

Le troisième Resort du Groupe sera situé en Toscane, l'un des plus beaux territoires d'Italie. Parallèlement, le Groupe développe un modèle basé sur les honoraires en recherchant des opportunités bien choisies, notamment à l'étranger, pour agir en tant qu'opérateur dans le cadre de contrats de gestion