

RISTORANTE LA LIMONAIA

LE INSALATE

Caesar Salad <i>Lattuga romana e iceberg, Grana Padano, crostini di pane, salsa Caesar</i>	Pollo	22
	Gamberi, zenzero e pimento	24
	Avocado	22
Healthy Poke Bowl <i>Riso Venere, tartare di ricciola, avocado, olive nere, pomodori, cetrioli, basilico, salsa di soia</i>		26
Insalata Lefay SPA <i>Soncino, cavolo riccio, germogli misti, bacche di goji, noci Pecan, semi di canapa, dressing alle fave di cacao</i>	🌿	22

I SANDWICH

Toast classico <i>Prosciutto cotto, formaggio locale</i>		16
Club sandwich <i>Pane tostato, pollo, pancetta, uova, pomodori, prosciutto cotto, formaggio locale, lattuga, maionese</i>		26
Bruschetta classica <i>Pane di grano duro, pomodorini, rucola, basilico</i>		18
Bruschetta gourmande <i>Pane di grano duro, pomodorini, rucola, basilico, prosciutto crudo di Parma, burrata</i>		24
Bun al salmone <i>Bun, salmone marinato, guacamole, pomodori, cipolla rossa sott'aceto</i>		24
Focaccia Integrale <i>Zucchine e melanzane alla griglia, pesto di pomodori siciliani, spinaci baby</i>	🌿	22
Hamburger / Cheeseburger <i>Burger bun, hamburger di manzo 200 gr., pomodori, lattuga, bacon, Cheddar</i>		26

Tutti i panini sono accompagnati da patatine fritte / chips. La Focaccia Integrale viene servita accompagnata da una piccola insalata.

LEFAY SPA 🌿

Antipasto del giorno	20
Primo del giorno	22
Secondo del giorno	30

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi con giardiniera di verdure fatta in casa e confettura	26
Gamberi arrostiti, guacamole e crudité di verdure	28
Carpaccio di manzo marinato Black Angus, pera all'agro e Grana Padano riserva	24
Zucchina farcita, mozzarella di bufala e pomodori confit	🌿 22

PRIMI

La proposta del giorno dello Chef	22
Tortelli farciti di formaggella di Tremosine al tartufo, burro di malga e salvia, pane alle nocciole	24
Linguine alle vongole	26

SECONDI

Pesce del giorno proposto dallo chef	36
Entrecôte di manzo con patate e salsa bernese	36
Suprema di pollo arrostita, verdure alla griglia e misticanza alla saba	30

DESSERT

Tiramisù	16
Cheesecake ai frutti di bosco	16
Crème brûlée alla vaniglia	16
Frutta mista di stagione	🌿 16
Selezione di gelati	14
Selezione di sorbetti	16

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.