



LA LIMONAIA RESTAURANT

ENTRÉES

Tarte salée à la bourrache et ricotta, sauce aux bettes et ail noir	22
Carpaccio de bar, ceviche d'agrumes, fenouil mariné	28
Salami de poulpe au piment crusco, purée de pommes de terre, persil et citron	26
Tartare de boeuf aux câpres, persil, oignons à l'aigre, sauce bërnaise au vinaigre balsamique	28

PREMIERS PLATS

Raviolis à la burrata, tomates confites, marjolaine et amandes	26
Risotto aux asperges et épinards, fromage de chèvre et beurre noisette à la truffe	26
Spaghetti Senatore Cappelli "alla busera" avec crevettes et chapelure croustillante	28
Soupe de pois chiches, pâtes mixtes et moules	24

PLAT PRINCIPAL POISSON

Poisson du jour	Filet de poisson grillé et servi avec des légumes	38
	Filet de poisson style Ligure servi dans un guazzetto de tomates cerises, olives Taggiasche, pommes de terre, câpres, origan et marjolaine	38
	Filet de poisson en croûte de sel aux algues servi avec pommes de terre au four	38
Soupe de poisson avec du pain grillé		34

PLAT PRINCIPAL VIANDE

Filet de boeuf grillé aux légumes	40
Escalope de veau à la milanaise, tomates cerises et origan	34
Poulet rôti "Alpe del Garda", sauce aigre-douce aux citrons de Gargnano, pommes de terre sautées (800 gr. pour deux personnes)	64

LES FROMAGES

Assortiment de fromages italiens avec confiture fait maison et miel bio	26
---	----