



## 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 poule au piment crusco, purée de pommes de terre, persil et citron	26
Tartare de boeuf aux câpres, persil, oignons à l'aigre, sauce béarnaise 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
---	----

---

## MENU DU JOUR

---

Carpaccio de veau cuit à basse température, sauce au thon et câpres de Gargnano 24

Pétoncles poêlés aux pleurotes du panicaut, carottes et épinards 28

---

Spaghetti Felicetti Senatore Cappelli à la carbonara 24

Risotto au homard et citron confit 30

---

Cabillaud confit et salade de pommes de terre 36

Picanha de bœuf Herford, betteraves sautées aux bacon et panais 38

---

## LEFAY SPA

---

Soupe de légumes au miso et pesto aux herbes 22

Gnocchis de patates douces, asperges et fermentino végétalien 24

Curry végétalien aux panais, gombo, poireaux et lentilles rouges 26

Fraises avec crème glacée au soja et vanille 14

Le menu Lefay SPA  a été créé en collaboration avec le Comité Scientifique Lefay SPA pour réduire la charge métabolique et détoxifier l'organisme. Les menus proposent des combinaisons savoureuses mais facilement digestes, sans produits laitiers ni gluten, en privilégiant les ingrédients prébiotiques qui favorisent le bien-être naturel de la flore intestinale. Les édulcorants choisis sont très peu caloriques, ne modifient pas la glycémie et sont donc bien tolérés par l'organisme.

---

## DESSERTS

---

Tiramisu 16

Gâteau au chocolat chaud avec une soupe d'orange, confiture d'agrumes de la Riviera, sauce à la banane et muscade 16

Millefeuille, crémeux vanille et chocolat blanc, glace ananas et poivre 16

Mousse aux citrons de Gargnano, chocolat blanc et liqueur de cédrat Tassoni 16

Sélection de glaces 14

Sélection de sorbets 16

Les préparations peuvent contenir des allergènes.

Pour plus d'informations, veuillez contacter l'équipe de la salle à manger.

Le poisson destiné à être consommé cru est soumis à un traitement de nettoyage préventif conformément aux règles établies par le règlement CE 854/2004. Afin de garantir la sécurité hygiénique et sanitaire et les caractéristiques organoleptiques des produits, les préparations peuvent être soumises à un abattage thermique.

