RISTORANTE LA LIMONAIA

ANTIPASTI

Torta salata di borragine e ricotta, salsa di erbe coste e aglio nero	22
Carpaccio di branzino, ceviche agli agrumi, finocchio marinato	28
Soppressata di polpo al peperone crusco, patate schiacciate, prezzemolo e limone	26
Battuta di manzo con capperi, prezzemolo, cipolle all'agro, salsa bernese all'aceto balsamico	28

PRIMI PIATTI

Ravioli di burrata, pomodori confit, maggiorana e mandorle	26
Risotto agli asparagi e spinaci, caprino e burro nocciola al tartufo	26
Spaghetti Senatore Cappelli alla busera con gamberi e briciole di pane croccante	28
Zuppa di ceci, pasta mista e cozze	24

SECONDI PIATTI DI PESCE

Il pescato del giorno	Trancio di pesce alla griglia servito con verdure	38
	Trancio di pesce alla ligure servito in guazzetto di pomodorini, olive taggiasche, patate, capperi, origano e maggiorana	38
	Trancio di pesce in crosta di pasta di sale e alghe servito con patate al forno	38
Zuppa di pesce con crostone di pane		34

SECONDI PIATTI DI CARNE

Filetto di manzo alla griglia con verdure	40
Cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini all'origano	34
Pollo ruspante "Alpe del Garda" arrosto, salsa agrodolce ai limoni di Gargnano, patate rosolate (800 gr. per due persone)	64

FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani accompagnati da confettura fatta in casa e miele biologico	26

MENÙ DEL GIORNO

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e capperi di Gargnano	24
Capesante scottate con funghi cardoncelli, carote e spinaci	28
Spaghetti Felicetti Senatore Cappelli alla carbonara	24
Risotto all'astice e limone candito	30
Merluzzo confit e insalata di patate	36
Picanha di manzo Herford, bietoline ripassate con pancetta e pastinaca	38

LEFAY SPA

Minestrone di verdure al miso e pesto di erbe	22
Gnocchi di patate dolci, asparagi e fermentino vegano	24
Curry vegano di pastinaca, okra, porri e lenticchie rosse	26
Fragole con gelato alla soia e vaniglia	14

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.

DESSERT

Tiramisù	16
Tortino al cioccolato caldo con zuppa di arance, marmellata di agrumi della Riviera, salsa alla banana e noce moscata	16
Millefoglie, cremoso alla vaniglia e cioccolato bianco, gelato ananas e pepe	16
Mousse ai limoni di Gargnano, cioccolato bianco e cordiale al cedro Tassoni	16
Selezione di gelati	14
Selezione di sorbetti	16

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.