



LA LIMONAIA RESTAURANT

VORSPEISEN

Herzhafter Borretsch-Ricotta-Kuchen, Mangoldsauce und schwarzer Knoblauch	22
Wolfsbarsch-Carpaccio, Zitrus-Ceviche, mariniertes Fenchel	28
Oktopussülze mit Crusco-Paprika, Kartoffelpüree, Petersilie und Zitrone	26
Rindertatar mit Kapern, Petersilie, sauer eingelegten Zwiebeln, Bearnaise Sauce mit Balsamico-Essig	28

ERSTE GÄNGE

Ravioli gefüllt mit Burrata Käse, Tomaten Confit, Majoran und Mandeln	26
Risotto mit Spargeln und Spinat, Ziegenkäse und Haselnussbutter mit Trüffel	26
Spaghetti Senatore Cappelli Nudeln nach Busera Art mit Garnelen und knusprigen Brotkrümeln	28
Kichererbsensuppe, gemischte Nudeln und Miesmuscheln	24

FISCH HAUPTSPEISEN

Fischfang des Tages	Fischfilet gegrillt mit Gemüse serviert	38
	Fischfilet auf ligurische Art in einem Kirschtomaten Süsspchen mit Taggiasca-Oliven, Kartoffeln, Kapern, Oregano und Majoran serviert	38
	Fischfilet in Salz-Algenkruste mit gebackenen Kartoffeln serviert	38
Fischsuppe mit geröstetem Brot		34

FLEISCH HAUPTSPEISEN

Gegrilltes Rinderfilet mit Gemüse	40
Mailänder Kalbsschnitzel mit Kirschtomaten und Oregano	34
Freiland-Brathähnchen von der "Alpe del Garda", süßsaure Sauce mit Zitronen aus Gargnano, Bratkartoffeln (800 gr. für zwei Personen)	64

KÄSE

Italienische Käsesauswahl mit hausgemachter Konfitüre und Bio-Honig	26
---	----

TAGESMENU

Kalbfleisch bei Niedrigtemperatur gegart, Thunfischsauce und Kapern aus Gargnano **24**

Gebratene Jakobsmuscheln mit Cardoncelli-Pilzen, Karotten und Spinat **28**

Spaghetti Felicetti Senatore Cappelli nach Carbonara Art **24**

Risotto mit Hummer und kandierter Zitrone **30**

Kabeljau Confit und Kartoffelsalat **36**

Picanha vom Herford Rind, sautierte Mangolde mit Speck und Pastinaken **38**


LEFAY SPA

Gemüsesuppe mit Miso und Kräuter-Pesto **22**

Süßkartoffel-Gnocchi, Spargel und veganer Käse **24**

Vegan Curry mit Pastinake, Okra, Lauch und roten Linsen **26**

Erdbeeren mit Soja- und Vanilleeis **14**

Das Lefay SPA  Menü wurde in Zusammenarbeit mit dem wissenschaftlichen Ausschuss von Lefay SPA entwickelt, um den Stoffwechsel zu entlasten und den Körper zu reinigen. Die Menüs bieten schmackhafte, aber leicht verdauliche Kombinationen, die weder Milchprodukte noch Gluten enthalten und präbiotische Zutaten bevorzugen, die das natürliche Wohlbefinden der Darmflora fördern. Die ausgewählten Süßungsmittel sind sehr kalorienarm, beeinflussen den Blutzuckerspiegel nicht und werden daher vom Körper gut vertragen.

DESSERTS

Tiramisu **16**

Warmer Schokoladenkuchen mit Orangensuppe, Riviera-Zitrusmarmelade, Bananensauce mit Muskat **16**

Millefeuille, cremige Vanille und weiße Schokolade, Ananas-Pfeffer-Eis **16**

Mousse von Zitronen aus Gargnano, weiße Schokolade, Tassoni Zitronenlikör **16**

Verschiedene Eissorten **14**

Auswahl von Fruchtsorbets **16**

Alle unsere Gerichte könnten Allergene enthalten. Für weitere Informationen kontaktieren Sie bitte unsere Mitarbeiter. Der zum Verzehr bestimmte rohe Fisch, wird präventiv einer Schnellkühlung gemäß der, in der EU-Verordnung 854/2004 festgelegten Regeln, unterzogen. Um die Hygiene und Lebensmittelsicherheit, sowie die organoleptischen Eigenschaften unserer Zubereitungen zu gewährleisten, können diese einem Schnellkühlung-Prozess unterzogen werden.

