

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
Insalata Nizzarda <i>Insalata mista, tonno, uova sode, fagiolini verdi, pomodori, acciughe, olive nere, ravanelli</i>		24
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
Verdure arrostiti, caviale di melanzane, toma di Tremosine alla piastra	22

PRIMI

Ravioli di melanzana e scamorza, polvere di pesto al basilico	24
Paccheri di pasta fresca con salsa di pomodori datterini	22
Linguine alle vongole	26

SECONDI

Pesce del giorno proposto dallo chef	36
Entrecôte di manzo con verdure e salsa bernese	36
Petto di pollo con patate rustiche e salsa rubra	30

DESSERT

Tiramisù	16
Cheesecake ai frutti di bosco	16
Crème brûlée alla vaniglia	16
Semifreddo pralinato al frutto della passione e basilico, frutta in osmosi alla menta	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.