



## LA LIMONAIA RESTAURANT

---

### ENTRÉES

---

Œuf cuit basse température, crème de topinambour, lentilles de Colfiorito et truffe noire	24
Carpaccio de crevettes, artichauts marinés et poutargue de mulot	30
Calmars, chicorée confites et chicorée asperge	26
Tartare de boeuf, émulsion au poivre vert et chips de légumes croustillants	28

### PREMIERS PLATS

---

Raviolis à la burrata, pesto de roquette, lait d'amande	26
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo au safran, câpres de Gargnano, citron confit et fèves de cacao	26
Linguine Benedetto Cavalieri aux fruits de mer	30
Orecchiette au brocoli sauvage, anchois de l'Adriatique, olives Taggiasca, pain frit	24

### PLAT PRINCIPAL POISSON

---

Poisson du jour	Filet de poisson grillé et servi avec des légumes	40
	Filet de poisson style Ligure servi dans un guazzetto de pommes de terre, tomates cerises et olives Taggiasche	40
	Filet de poisson en croûte de sel aux algues servi avec légumes braisés	40
Soupe de poisson avec du pain grillé		36

### PLAT PRINCIPAL VIANDE

---

Filet de boeuf, légumes cuits en cocotte et sauce au vinaigre balsamique	44
Côte de veau à la milanaise, purée de pomme de terre	38
Poulet rôti "Alpe del Garda", sauce aigre-douce aux citrons de Gargnano, pommes de terre rôties et légumes (800 gr. pour deux personnes)	64

### LES FROMAGES

---

Assortiment de fromages italiens avec confiture fait maison et miel bio	28
---	----

---

## MENU DU JOUR

---

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

Spaghetti Felicetti Senatore Cappelli à la carbonara 24

Jarret de veau braisé à la milanaise 34

---

## LEFAY SPA

---

Soupe de légumes au miso et pesto aux herbes 22

Gnocchis de patates douces, topinambours et noisettes 24

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

Baies avec crème glacé au soja et vanilla 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

---

Gâteau de roses au lait de poule 16

Lingot au chocolat, pistache et framboise 16

Meringue, pommes caramélisées, glace vanille et badiane 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.

