



## RISTORANTE LA LIMONAIA

---

### ANTIPASTI

---

|  |    |
|--|----|
| Uovo cotto a bassa temperatura, crema di topinambur, lenticchie di Colfiorito e tartufo nero | 24 |
| Carpaccio di gamberi, carciofi marinati e bottarga di muggine                                | 30 |
| Calamari, cicoria confit e puntarelle  | 26 |
| Tartare di manzo, emulsione al pepe verde e chips di verdure croccanti                       | 28 |

### PRIMI PIATTI

---

|  |    |
|--|----|
| Ravioli di burrata, pesto di rucola, latte di mandorle   | 26 |
| Riso Carnaroli Riserva San Massimo allo zafferano, capperi di Gargnano, limone candito e fave di cacao | 26 |
| Linguine Benedetto Cavalieri ai frutti di mare   | 30 |
| Orecchiette con Broccoli selvatici, alici dell'Adriatico, olive riviera, pane fritto                   | 24 |

### SECONDI PIATTI DI PESCE

---

|                                     |  |    |
|-------------------------------------|--|----|
| Il pescato del giorno               | Trancio di pesce alla griglia servito con verdure  | 40 |
|                                     | Trancio di pesce alla ligure servito in guazzetto di patate, pomodorini e olive taggiasche | 40 |
|                                     | Trancio di pesce in crosta di pasta di sale e alghe con verdure brasate                    | 40 |
| Zuppa di pesce con crostone di pane | 36   |    |

### SECONDI PIATTI DI CARNE

---

|  |    |
|--|----|
| Filetto di manzo, verdure in casseruola e salsa all'aceto balsamico  | 44 |
| Costoletta di vitello alla milanese con purè di patate   | 38 |
| Pollo ruspante "Alpe del Garda" arrosto, salsa agrodolce ai limoni di Gargnano, patate arrosto e verdure (800 gr. per due persone) | 64 |

### FORMAGGI

---

|   |    |
|---|----|
| Selezione di formaggi italiani accompagnati da confettura fatta in casa e miele biologico | 28 |
|---|----|

---

## MENÙ DEL GIORNO

---

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e capperi di Gargnano **24**

Spaghetti Felicetti Senatore Cappelli alla carbonara **24**

Ossobuco alla milanese **34**

---

## LEFAY SPA


---

Minestrone di verdure al miso e pesto di erbe **22**

Gnocchi di patate dolci, topinambur e nocciole **24**

Curry vegano di pastinaca, okra, porri e lenticchie rosse **26**

Frutti di bosco 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

---

Torta di rose con zabaione **16**

Lingotto al cioccolato, pistacchio e lampone **16**

Meringata, mele caramellate, gelato alla vaniglia e anice stellato **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.

