LA LIMONAIA RESTAURANT

VORSPEISEN

Bei niedriger Temperatur gekochtes Ei, Topinambur-Creme, Colfiorito-Linsen und schwarzer Trüffel	24
Garnelen-Carpaccio, marinierte Artischocken und Rogen von der Meeräsche	30
Calamari, Chicorée-Confit und Spargel Chicorée	26
Rindertatar, Emulsion von grünem Pfeffer und knusprigen Gemüsechips	28

ERSTE GÄNGE

Ravioli gefüllt mit Burrata Käse, Rucola Pesto, Mandelmilch	26
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo mit Safran, lokalen Kapern, kandierten Zitronen und Kakaobohnen	26
Linguine Benedetto Cavalieri mit Meeresfrüchten	30
Orecchiette Nudeln mit wilden Brokkoli, Sardellen aus der Adria, Riviera-Oliven, frittiertem Brot	24

FISCH HAUPTSPEISEN

Fischfang des Tages	Fischfilet gegrillt mit Gemüse serviert	40
	Fischfilet auf ligurische Art in einem Kartoffeln Süppchen mit Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven	40
	Fischfilet in Salz-Algenkruste mit geschmortem Gemüse	40
Fischsuppe mit geröstetem Brot		36

FLEISCH HAUPTSPEISEN

Rinderfilet, Schmorgemüse und Balsamico-Sauce	44
Mailänder Kalbsschnitzel mit Kartoffelpüree	38
Freiland-Brathähnchen von der “Alpe del Garda”, süßsaure Sauce mit Zitronen aus Gargnano, Bratkartoffeln und Gemüse (800 gr. für zwei Personen)	64

KÄSE

Italienische Käsesauswahl mit hausgemachter Konfitüre und Bio-Honig	28

TAGESMENÜ

Kalbfleisch bei Niedrigtemperatur gegart, Thunfischsauce und Kapern aus Gargnano	24
Spaghetti Felicetti Senatore Cappelli nach Carbonara Art	24
Geschmorte Beinscheiben vom Kalb nach Mailänder Art	34

LEFAY SPA

Gemüsesuppe mit Miso und Kräuter-Pesto	22
Süßkartoffel-Gnocchi, Topinambur und Haselnüsse	24
Vegan Curry mit Pastinake, Okra, Lauch und roten Linsen	26
Beeren 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

Hefekuchen „Torta di Rose“ mit Weinschaum-Creme	16
Schokoladenbarren, Pistazie und Himbeere	16
Baiser, karamellisierte Äpfel, Vanilleeis und Sternanis	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.