



## RISTORANTE LA LIMONAIA

---

### ANTIPASTI

---

Uovo cotto a bassa temperatura, crema di topinambur, lenticchie di Colfiorito e tartufo nero	22
Carpaccio di gamberi, carciofi marinati e bottarga di muggine	28
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
Risotto mantecato al caprino, zucca e calamondino	26
Spaghetti Senatore Cappelli ai frutti di mare e pesto di prezzemolo	28
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, olive taggiasche e carciofi in olio	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	42
Cotoletta di vitello alla milanese con pomodorini all'origano	38
Pollo ruspante "Alpe del Garda" arrosto, salsa agrodolce ai limoni di Gargnano, caponata di verdure (800 gr. per due persone)	64

### FORMAGGI

---

Selezione di formaggi italiani accompagnati da confettura fatta in casa e miele biologico	26
---	----

---

## MENÙ DEL GIORNO

---

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

Capesante scottate con funghi cardoncelli, carote e spinaci 28

---

Spaghetti Felicetti Senatore Cappelli alla carbonara 24

Raviolo di verdure, fonduta di pomodori ciliegia 24

---

Merluzzo confit, zucca, olio al peperoncino, cavolfiore arrostito 36

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.

