

RISTORANTE LA LIMONAIA

LE INSALATE

Caesar Salad <i>Lattuga romana e iceberg, Grana Padano, crostini di pane, salsa Caesar</i>	Pollo	24
	Gamberi, zenzero e pimento	26
	Avocado	24

Insalata Nizzarda <i>Insalata mista, tonno, uova sode, fagiolini verdi, pomodori, acciughe, olive nere, ravanelli</i>		26
--	--	----

Insalata Lefay SPA <i>Soncino, cavolo riccio, germogli misti, bacche di goji, noci Pecan, semi di canapa, dressing alle fave di cacao</i>	🌿	24
--	---	----

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 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>		28
--	--	----

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	28
--	----

Polpo con insalata di farro e verdure, crema di zucca	30
---	----

Verdure arrostiti, toma di Tremosine alla piastra	🌿 22
---	------

PRIMI

La proposta del giorno dello Chef	24
-----------------------------------	----

Paccheri di pasta fresca con salsa di pomodori datterini e ricotta salata	24
---	----

Linguine alle vongole	28
-----------------------	----

SECONDI

Pesce del giorno proposto dallo chef	38
--------------------------------------	----

Entrecôte di manzo con verdure e salsa bernese	38
--	----

Petto di pollo con patate rustiche e salsa rubra	32
--	----

DESSERT

Tiramisù	16
----------	----

Cheesecake ai frutti di bosco	16
-------------------------------	----

Crème brûlée alla vaniglia	16
----------------------------	----

Mousse vegana alla nocciola e limone	🌿 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.