



LA LIMONAIA RESTAURANT

VORSPEISEN	
Gefüllte Zucchini, Büffelricotta, Tomatencarpaccio und Kräuteröl	24
Thunfisch-Tatar Niçoise	30
Oktopus, Panzanella, BBQ Sauce	26
Rindertatar mit schwarzem Sommertrüffel, Eieremulsion und Schnittlauchöl	28

ERSTE GÄNGE	
Ravioli gefüllt mit Burrata Käse, Rucola, Mandelmilch	26
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo mit Robiola Tre Latti Käse, Zitrone und Rosmarin	26
Linguine Benedetto Cavalieri mit Venusmuscheln	30
Orecchiette Nudeln mit wilden Brokkolis, 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 Süsspchen 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
Lammkoteletts, Kartoffel-Millefeuille und Thymiansauce	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	
Gebratene Jakobsmuscheln mit Zucchini creme und Zucchini blüten	30
Risotto mit Tintenfisch tinte	28
Gemischter frittiertes fisch	34
Schokoladen-Windbeutel	16

LEFAY SPA 	
Gemüsesuppe mit Miso und Kräuter-Pesto	22
Süßkartoffel-Gnocchi, Spargel und veganer Käse	24
Veganes Curry mit Pastinake, Okra, Lauch und roten Linsen	26
Erdbeeren 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	
Millefeuille, Mascarpone-Creme und Erdbeeren	16
Kaffeemousse, weiße Schokolade und Haselnüsse	16
Warmer Schokoladenkuchen mit Kirschsuppe und Vanilleeis	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.