

Exemple de menu.

Le menu change  
tous les jours

## LA LIMONAIA RESTAURANT

### ENTRÉES

Courgette farcie, ricotta de bufflonne, carpaccio de tomates et huile aux herbes	24
Tartare de thon niçoise	30
Poulpe, panzanella, BBQ sauce	26
Tartare de boeuf à la truffe noire d'été, émulsion d'oeufs et huile parfumée à la ciboulette	28

### PREMIERS PLATS

Raviolis à la burrata, roquette, lait d'amande	26
Risotto Carnaroli Riserva San Massimo au fromage Robiola tre lattì, citron et romarin	26
Linguine Benedetto Cavalieri aux palourdes	30
Orecchiette au brocoli sauvage, anchois de l'Adriatique, olives Riviera, pain frit	24

### PLAT PRINCIPAL POISSON

Poisson du jour	Filet de poisson grillé et servi avec des légumes	40
	Filet de poisson style Ligure servi dans un guazzetto de pommes de terre, tomates cerises et olives Taggiasche	40
	Filet de poisson en croûte de sel aux algues servi avec légumes braisés	40
Soupe de poisson avec du pain grillé		36

### PLAT PRINCIPAL VIANDE

Filet de boeuf, légumes cuits en cocotte et sauce au vinaigre balsamique	44
Côtes d'agneau, millefeuille de pommes de terre et sauce au thym	38
Poulet rôti "Alpe del Garda", sauce aigre-douce aux citrons de Gargnano, pommes de terre rôties et légumes (800 gr. pour deux personnes)	64

### LES FROMAGES

Assortiment de fromages italiens avec confiture fait maison et miel bio	28
---	----

### MENU DU JOUR

Saint-Jacques poêlées, crème de courgette et fleurs de courgettes	30
Risotto à l'encre de seiche	28
Friture mixte de la mer	34
Profiteroles au chocolat	16

### LEFAY SPA

Soupe de légumes au miso et pesto aux herbes	22
Gnocchis de patates douces, asperges et fermentino végétalien	24
Curry végétalien aux panais, gombo, poireaux et lentilles rouges	26
Fraises avec crème glacé au soja et vanille	14

Le menu Lefay SPA a été créé en collaboration avec le Comité Scientifique Lefay SPA pour réduire la charge métabolique et détoxifier l'organisme. Les menus proposent des combinaisons savoureuses mais facilement digestes, sans produits laitiers ni gluten, en privilégiant les ingrédients prébiotiques qui favorisent le bien-être naturel de la flore intestinale. Les édulcorants choisis sont très peu caloriques, ne modifient pas la glycémie et sont donc bien tolérés par l'organisme.

### DESSERTS

Millefeuille, crémeux au mascarpone, fraises	16
Mousse au café, chocolat blanc et noisettes	16
Gâteau au chocolat chaud avec soupe de cerises et glace à la vanille	16
Mousse aux citrons de Gargnano, chocolat blanc et liqueur de cédrat Tassoni	16
Sélection de glaces	14
Sélection de sorbets	16

Les préparations peuvent contenir des allergènes.  
Pour plus d'informations, veuillez contacter l'équipe de la salle à manger.  
Le poisson destiné à être consommé cru est soumis à un traitement de nettoyage préventif conformément aux règles établies par le règlement CE 854/2004. Afin de garantir la sécurité hygiénique et sanitaire et les caractéristiques organoleptiques des produits, les préparations peuvent être soumises à un abattage thermique.