

Menù
esemplificativo:

la proposta varia
ogni giorno

RISTORANTE LA LIMONAIA

ANTIPASTI

Uovo cotto a bassa temperatura, crema di topinambur, lenticchie di Colfiorito e tartufo nero	24
Polpo, fave e cicorie	28
Calamari e puntarelle	28
Tartare di manzo, emulsione al pepe verde e chips di verdure croccanti	28

PRIMI PIATTI

Tortello di zucca, salsa alle noci	26
Riso Carnaroli Riserva San Massimo allo zafferano, capperi di Gargnano, limone candito e fave di cacao	26
Spaghetti Senatore Cappelli ai frutti di mare	30
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 e olive taggiasche	40
	Trancio di pesce in crosta di pasta di sale e alghe con verdure brasate	40
Moscardini in umido e panissa ligure	34	

SECONDI PIATTI DI CARNE

Filetto di manzo, verdure in casseruola e salsa bernese	44
Guancia di vitello con purè di patate	36
Pollo ruspante "Alpe del Garda" arrosto, salsa agrodolce ai limoni di Gargnano, patate arrosto e verdure (800 gr. per due persone)	64

FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani accompagnati da confettura fatta in casa e miele biologico	28
---	----

MENÙ DEL GIORNO

Vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata e capperi di Gargnano	26
Spaghetti alla carbonara	26
Costoletta di vitello alla milanese con purè di patate	38
Profiteroles al cioccolato	16

LEFAY SPA

Minestrone di verdure al miso	22
Gnocchi di patate dolci e topinambur	24
Carciofi alla barigoule con verdure e cicoria	26
Gelato alla soia con composta di frutti di bosco	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
Foresta nera	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 853/2004. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, le preparazioni possono essere sottoposte ad abbattimento termico.