

RISTORANTE LA LIMONAIA

LE INSALATE

Caesar Salad <i>Lattuga romana e iceberg, Grana Padano, crostini di pane, salsa Caesar</i>	Pollo	26
	Gamberi, zenzero e pimento	28
	Avocado	24
Insalata Nizzarda <i>Insalata mista, tonno, uova sode, fagiolini verdi, pomodori, acciughe, olive nere, ravanelli</i>		28
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>		28
Bruschetta gourmande <i>Pane di grano duro, pomodorini, rucola, basilico, prosciutto crudo di Parma, burrata</i>		24
Bun al salmone <i>Bun, salmone affumicato, formaggio spalmabile all'aneto, zucchine, uova sode</i>		26
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>		30

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	36

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi con giardiniera di verdure fatta in casa e confettura	28
Carpaccio di mare, condimento agli agrumi del lago e pomodori confit	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
Spaghetti alla chitarra con ragù di tonno fresco, olive e basilico	28

SECONDI

Pesce del giorno proposto dallo Chef	42
Gamberi alla griglia conditi con limone del Garda, olio extravergine d'oliva, capperi e bietoline	40
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 al cioccolato fondente e semi di chufa con sorbetto al mango	🌿 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 853/2004. Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, le preparazioni possono essere sottoposte ad abbattimento termico.