

Beispielmenü;
der Vorschlag
ändert sich täglich.

LA LIMONAIA RESTAURANT

VORSPEISEN

Gefüllte Aubergine, Büffelmozzarella, Basilikumsauce und Paprikafondue	24
Thunfisch-Tatar Niçoise	30
Warmer Oktopussalat, Panzanella und schwarzes Olivenpulver	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 Nudeln mit Venusmuscheln und Petersilie	30
Gnocchi, Basilikumpesto und Garnelen	30

FISCH HAUPTSPEISEN

Fischfang des Tages	Fischfilet gegrillt mit Gemüse serviert und Salmoriglio-Sauce	42
	Fischfilet auf ligurische Art in einem Kartoffeln Süsschen mit Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven	42
	Fischfilet in Salz-Algenkruste mit geschmortem Gemüse	42
Mit Brot und einheimischen Oliven gefüllter Tintenfisch	38	

FLEISCH HAUPTSPEISEN

Rinderfilet, grüne Pfeffersauce	44
Mailänder Kalbsschnitzel mit Kartoffelpüree	38
Freiland-Brathähnchen von der "Alpe del Garda", süßsaure Sauce mit Zitronen aus Gargnano, Bratkartoffeln und Gemüse (800 gr. für zwei Personen)	66

KÄSE


Italienische Käsesauswahl mit hausgemachter Konfitüre und Bio-Honig	28
---	----

TAGESMENÜ

Tomaten- "Pappa", rohe Garnelen, Burrata-Käse und schwarzes Olivenpulver	30
Risotto mit Tintenfischtinte	28
Gemischter frittiertes Fisch	36
Schokoladen-Windbeutel	16

LEFAY SPA

Gemüsesuppe mit Miso und Kräuter-Pesto	22
Süßkartoffel-Gnocchi, Spargel und veganer Käse	24
Seitan, Thunfischsauce	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
Karamell-Törtchen, Erdnuss-, Aprikosen- und Mango-Praliné	16
Warmer Schokoladenkuchen mit Kirschsuppe und Vanilleeis	16
Mousse von Zitronen aus Gargnano, weißer 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 853/2004 festgelegten Regeln, unterzogen. Um die Hygiene und Lebensmittelsicherheit, sowie die organoleptischen Eigenschaften unserer Zubereitungen zu gewährleisten, können diese einem Schnellkühlung-Prozess unterzogen werden.