

Exemple de menu.

Le menu change
tous les jours

LA LIMONAIA RESTAURANT

ENTRÉES

Aubergine farcie, mozzarella de bufflonne, sauce basilic et fondue de poivrons rouges	24
Tartare de thon niçoise	30
Salade tiède de poulpe, panzanella et poudre d'olives noires	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 latti, citron et romarin	26
Linguine pâtes aux palourdes et persil	30
Gnocchis, pesto de basilic et crevettes	30

PLAT PRINCIPAL POISSON

Poisson du jour	Filet de poisson grillé et servi avec des légumes et sauce salmoriglio	42
	Filet de poisson style Ligure servi dans un guazzetto de pommes de terre, tomates cerises et olives taggiasche	42
	Filet de poisson en croûte de sel aux algues servi avec légumes braisés	42
Calamars farcis au pain et olives locales		38

PLAT PRINCIPAL VIANDE

Filet de boeuf, sauce au poivre vert	44
Côte de veau à la milanaise, purée de pommes de terre	38
Poulet rôti "Alpe del Garda", sauce aigre-douce aux citrons de Gargnano, pommes de terre rôties et légumes (800 gr. pour deux personnes)	66

LES FROMAGES

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

MENU DU JOUR

"Pappa" de tomates, crevettes crues, fromage burrata et poudre d'olives noires	30
Risotto à l'encre de seiche	28
Friture mixte de la mer	36
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
Seitan, sauce au thon	26
Fraises avec crème glacée 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
Tartelette au caramel, praliné cacahuète, abricot et mangue	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 853/2004. Afin de garantir la sécurité hygiénique et sanitaire et les caractéristiques organoleptiques des produits, les préparations peuvent être soumises à un abattage thermique.