

Menù
esemplificativo:

la proposta varia
ogni giorno

RISTORANTE LA LIMONAIA

ANTIPASTI

| | |
|---|----|
| Melanzana farcita, mozzarella di bufala, salsa al basilico e fonduta di peperone rosso | 24 |
| Tartare di tonno alla nizzarda | 30 |
| Insalata tiepida di polpo, panzanella e polvere di olive nere | 26 |
| Battuta di manzo al tartufo nero estivo, emulsione all'uovo e olio all'erba cipollina | 28 |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|----|
| Ravioli di burrata, rucola, latte di mandorle | 26 |
| Risotto Carnaroli Riserva San Massimo mantecato alla Robiola tre latti, limone e rosmarino | 26 |
| Linguine alle vongole veraci e prezzemolo | 30 |
| Gnocchi, pesto di basilico e mazzancolle | 30 |

SECONDI PIATTI DI PESCE

| | | |
|---|--|----|
| Il pescato del giorno | Trancio di pesce alla griglia servito con verdure e salsa salmoriglio | 42 |
| | Trancio di pesce alla ligure servito in guazzetto di patate, pomodorini e olive taggiasche | 42 |
| | Trancio di pesce in crosta di pasta di sale e alghe con verdure brasate | 42 |
| Calamaro farcito di pane e olive nostrane | | 38 |

SECONDI PIATTI DI CARNE

| | |
|---|----|
| Filetto di manzo, salsa al pepe verde | 44 |
| Costoletta di vitello alla milanese con purè di patate | 38 |
| Pollo ruspante "Alpe del Garda" arrosto, salsa agrodolce ai limoni di Gargnano, patate arrosto e verdure (800 gr. per due persone) | 66 |

FORMAGGI

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

MENÙ DEL GIORNO

| | |
|---|----|
| Pappa al pomodoro, gamberi crudi, burrata e polvere di olive nere | 30 |
| Risotto al nero di seppia | 28 |
| Frittura di pesce | 36 |
| Profiteroles al cioccolato | 16 |

LEFAY SPA

| | |
|---|----|
| Minestrone di verdure al miso e pesto di erbe | 22 |
| Gnocchi di patate dolci, asparagi e fermentino vegano | 24 |
| Seitan, salsa tonnata | 26 |
| Fragole con gelato alla soia e vaniglia | 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

| | |
|--|----|
| Millefoglie, cremoso al mascarpone e fragole | 16 |
| Tartelletta al caramello, pralinato agli arachidi, albicocca e mango | 16 |
| Tortino al cioccolato caldo con zuppa di ciliegie e gelato alla vaniglia | 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.