

Exemple de menu.

Le menu change
tous les jours

LA LIMONAIA RESTAURANT

ENTRÉES

Œuf cuit basse température, crème de topinambour, lentilles de Colfiorito et truffe noire	24
Poulpe, fèves et chicorée	28
Carpaccio de thon, chicorée asperge, avocat et tomates confites	30
Tartare de boeuf, émulsion au poivre vert et chips	28

PREMIERS PLATS

Casoncelli pâtes avec potiron, sauce aux crustacés et crevettes	30
Risotto au safran et sauce gremolata	26
Pappardelle farcies au bœuf braisé, beurre, sauge et truffe noire	28
Orecchiette au brocoli sauvage et pain frit	24

PLAT PRINCIPAL POISSON

Poisson du jour	Filet de poisson grillé et servi avec des légumes	42
	Filet de poisson style Ligure servi dans un guazzetto de pommes de terre, tomates cerises et olives Taggiasche	42
Mijoté de poulpe, tomate et basilic		36
Filet d'omble chevalier, artichauts rôtis, purée de marrons et lard		38

PLAT PRINCIPAL VIANDE

Filet de boeuf, légumes cuits en cocotte et sauce au poivre vert	44
Joue de veau avec polenta de Storo	36
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

Carpaccio de veau cuit à basse température, sauce au thon et câpres de Gargnano	26
Rigatoni à la carbonara	26
Côte de veau à la milanaise, purée de pommes de terre	38
Profiteroles à la chantilly et sauce au chocolat	16

LEFAY SPA



Dahl de lentilles jaunes au curcuma et curry	22
Gnocchis de patates douces et crème de topinambour	24
Artichauts à la barigoule avec légumes et endives	26
Glace au soja et compote de fruits des bois	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

Gâteau traditionnel de roses avec sabayon	16
Gâteau forêt noire	16
Lotus Biscoff cheesecake	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.