

Beispielmenü:
der Vorschlag
ändert sich täglich.

LA LIMONAIA RESTAURANT

VORSPEISEN

Bei niedriger Temperatur gekochtes Ei, Topinambur-Creme, Colfiorito-Linsen und schwarzer Trüffel	24
Oktopus, Ackerbohnen und Chicorée	28
Thunfisch-Carpaccio, Spargelchicorée, Avocado und konfierte Tomaten	30
Rindertatar, Emulsion von grünem Pfeffer und Kartoffelchips	28

ERSTE GÄNGE

Casoncelli Nudeln mit Kürbis, Muschelsauce und Garnelen	30
Risotto mit Safran und Gremolata Sauce	26
Pappardelle gefüllt mit geschmortem Rindfleisch, Butter, Salbei und schwarzem Trüffel	28
Orecchiette Nudeln mit wilden Brokkoli und frittiertem Brot	24

FISCH HAUPTSPEISEN

Fischfang des Tages	Fischfilet gegrillt mit Gemüse serviert	42
	Fischfilet auf ligurische Art in einem Kartoffeln Süsschen mit Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven	42
Geschmorter Oktopus mit Tomate und Basilikum	36	
Saiblingsfilet, geröstete Artischocken, Kastanienpüree und Lardo	38	

FLEISCH HAUPTSPEISEN

Rinderfilet, Schmorgemüse und grüne Pfeffersauce	44
Kalbsbäckchen mit Polenta aus Maismehl aus Storo	36
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

Kalbfleisch bei Niedrigtemperatur gegart, Thunfischsauce und Kapern aus Gargnano	26
Rigatoni Nudeln nach Carbonara Art	26
Mailänder Kalbsschnitzel mit Kartoffelpüree	38
Windbeutel mit Chantilly und Schokoladensauce	16

LEFAY SPA

Dahl von gelben Linsen mit Kurkuma und Curry	22
Süßkartoffel-Gnocchi und Topinamburcreme	24
Artischocken à la Barigoule mit Gemüse und Chicorée	26
Sojaeis mit Waldbeerenkompott	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

Hefekuchen „Torta di Rose“ mit Zabaione-Creme	16
Schwarzwälder Kirschtorte	16
Lotus Biscoff-Käsekuchen	16
Mousse von Zitronen aus Gargnano, weiße 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 Schnellkühlungs-Prozess unterzogen werden.