

RISTORANTE LA LIMONAIA

LE INSALATE

Caesar Salad <i>Lattuga romana e iceberg, Grana Padano, crostini di pane, salsa Caesar</i>	Pollo	26
	Gamberi, zenzero e pimento	28
	Avocado	24
Insalata Nizzarda <i>Insalata mista, tonno, uova sode, fagiolini verdi, pomodori, acciughe, olive nere, ravanelli</i>		28
Insalata Lefay SPA <i>Soncino, cavolo riccio, germogli misti, bacche di goji, noci Pecan, semi di canapa, dressing alle fave di cacao</i>	✎	24

I SANDWICH

Toast classico <i>Prosciutto cotto, formaggio locale</i>		16
Club sandwich <i>Pane tostato, pollo, pancetta, uova, pomodori, prosciutto cotto, formaggio locale, lattuga, maionese</i>		28
Bruschetta gourmande <i>Pane di grano duro, pomodorini, rucola, basilico, prosciutto crudo di Parma, burrata</i>		24
Bun al salmone <i>Bun, salmone affumicato, formaggio spalmabile all'aneto, zucchine, uova sode</i>		26
Focaccia integrale <i>Zucchine e melanzane alla griglia, pesto di pomodori siciliani, spinaci baby</i>	✎	22
Hamburger / Cheeseburger <i>Burger bun, hamburger di manzo 200 gr., pomodori, lattuga, bacon, Cheddar</i>		30

Tutti i panini sono accompagnati da patatine fritte / chips.
La Focaccia integrale viene servita accompagnata da una piccola insalata.

LEFAY SPA ✎

Antipasto del giorno	20
Primo del giorno	22
Secondo del giorno	36

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi con giardiniera di verdure fatta in casa e confettura	28
Gamberi scottati, hummus di ceci, pomodori secchi	30
Verdure arrostiti, toma di Tremosine alla piastra	22

PRIMI

La proposta del giorno dello Chef	24
Paccheri di pasta fresca con salsa di pomodori datterini e ricotta salata	24
Linguine alle vongole e prezzemolo	30

SECONDI

Pesce del giorno proposto dallo Chef	42
Entrecôte di manzo con verdure e salsa bernese	38
Petto di pollo con patate rustiche e salsa rubra	32

DESSERT

Tiramisù	16
Cheesecake ai frutti di bosco	16
Crème brûlée alla vaniglia	16
Mousse vegana al cioccolato fondente e semi di chufa con sorbetto al mango	✎ 16
Selezione di gelati	14
Selezione di sorbetti	16

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.

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.