

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	28
Jambon cru de Parme Sant'Ilario 24 mois, légumes marinés faits maison	28

### PREMIERS PLATS

Raviolis à la burrata, tomate cerise jaune rôtie, origan et citron	26
Risotto Carnaroli aux asperges et petits pois parfumé à la marjolaine	28
Spaghetti cuits dans une soupe de poisson et crevettes	30
Gnocchis de pommes de terre du lac de Garde, pesto de basilic, haricots verts et pignons de pin	26

### PLAT PRINCIPAL POISSON

Poisson du jour	Filet de poisson grillé et servi avec des légumes de saison	42
	Filet de poisson style Ligure servi dans un guazzetto de pommes de terre, tomates cerises et olives taggiasche	42
Calamars farcis au pain et olives locales		38
Filet d'omble chevalier servi avec sauce Gardesana, terrine de topinambours		38

### PLAT PRINCIPAL VIANDE

Croupe de boeuf d'Angus Italien tranchée, pommes de terre à la boulangère	40
Pluma de porc au fenouil sauvage, blettes sautées avec panais et bacon	38
Poulet rôti "Alpe del Garda", sauce aigre-douce aux citrons de Gargnano, pommes de terre rôties et légumes (800 gr. pour deux personnes)	68

### LES FROMAGES

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

### MENU DU JOUR

"Pappa" de tomates, fromage burrata et poudre d'olives noires	28
Risotto à l'encre de seiche	30
Crevettes en tempura avec sauce piquante aigre-douce	40
Babà au café et cardamome, mascarpone et glace au Marsala	16

### LEFAY SPA

Crème de topinambour et herbes	22
Gnocchis de patates douces, asperges et fromage fermentino végétalien	24
Lamelles de soja, sauce curry et pomme verte	28
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
Chocolat, bananes et noisettes	16
Crème bavaroise aux citrons de Gargnano, 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.