



Menù  
esemplificativo:  
  
la proposta varia  
ogni giorno

RISTORANTE LA LIMONAIA

ANTIPASTI

|                                                                                           |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Melanzana farcita, mozzarella di bufala,<br>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                             | 28 |
| Prosciutto crudo di Parma Sant’Ilario 24 mesi,<br>giardiniera campagnola fatta in casa    | 28 |

PRIMI PIATTI

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Ravioli di burrata, pomodorino giallo arrostito, origano e limone  | 26 |
| Risotto Carnaroli con asparagi e piselli al profumo di maggiorana  | 28 |
| Spaghetti mantecati in zuppa di pesce e mazzancolle                | 30 |
| Gnocchi di patate del Garda, pesto di basilico, fagiolini e pinoli | 26 |

SECONDI PIATTI DI PESCE

|                                                                |                                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Il pescato del giorno                                          | Trancio di pesce alla griglia<br>servito con verdure di stagione                                 | 42 |
|                                                                | Trancio di pesce alla ligure servito<br>in guazzetto di patate, pomodorini<br>e olive taggiasche | 42 |
| Calamaro farcito di pane e olive nostrane                      |                                                                                                  | 38 |
| Filetto di salmerino in salsa gardesana, terrina di topinambur |                                                                                                  | 38 |

SECONDI PIATTI DI CARNE

|                                                                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tagliata di scamone di Angus nazionale, patate à la boulangère                                                                        | 40 |
| Pluma di maiale al finocchietto, erbe coste ripassate con pastinaca<br>e pancetta                                                     | 38 |
| Pollo ruspante “Alpe del Garda” arrosto, salsa agrodolce<br>ai limoni di Gargnano, patate arrosto e verdure (800 gr. per due persone) | 68 |

FORMAGGI

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

MENÙ DEL GIORNO

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| Pappa al pomodoro, burrata e polvere di olive nere        | 28 |
| Risotto al nero di seppia                                 | 30 |
| Mazzancolle in tempura con salsa agropiccante             | 40 |
| Babà al caffè e cardamomo, mascarpone e gelato al marsala | 16 |

LEFAY SPA



|                                                       |    |
|-------------------------------------------------------|----|
| Crema di topinambur ed erbe                           | 22 |
| Gnocchi di patate dolci, asparagi e fermentino vegano | 24 |
| Straccetti di soia, salsa al curry e mela verde       | 28 |
| 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 |
| Cioccolato, banane e nocciole                                        | 16 |
| Bavarese ai limoni di Gargnano, 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.