

Beispielmenü;
der Vorschlag
ändert sich täglich.

LA LIMONAIA RESTAURANT

VORSPEISEN

Gefüllte Aubergine, Büffelmozzarella, Basilikumsauce und Paprikafondue	24
Thunfisch-Tatar Niçoise	30
Warmer Oktopus, Friggitelli Paprika und Kartoffelchips	28
Parma Sant'Ilario Rohschinken 24 Monate, hausgemachtes eingelegtes Gemüse	28

ERSTE GÄNGE

Ravioli gefüllt mit Burrata Käse, geröstete gelbe Kirschtomaten, Oregano und Zitrone	28
Risotto Carnaroli mit Steinpilzen und Pannerone Lodigiano Käse	30
Spaghetti gekochte in Fischsuppe mit Garnelen	30
Gardasee-Kartoffelgnocchi, Basilikumpesto, grüne Bohnen und Pinienkerne	26

FISCH HAUPTSPEISEN

Fischfang des Tages	Fischfilet gegrillt mit sautiertem Blattgemüse und Zitronendressing	42
	Fischfilet nach Isolana Art mit Kartoffeln, Tomate, Oliven und Basilikum	42
Frittierte Calamari und Piment-Mayonnaise		38
Saiblingsfilet serviert mit Gardesana-Sauce, Topinambur-Terrine		38

FLEISCH HAUPTSPEISEN

Italienische Angus Rinderhüfte in Scheiben, Boulangère Kartoffeln	40
Schweinenacken bei niedriger Temperatur gegart, Pflaumenketchup und geröstete Pastinake	38
„Alpe del Garda“ Freiland-Brathähnchen, süßsaure Sauce mit Zitronen aus Gargnano, Bratkartoffeln und Gemüse (800 gr. für zwei Personen)	68

KÄSE

Italienische Käsesauswahl mit hausgemachter Konfitüre und Bio-Honig	28
---	----

TAGESMENÜ

Tomaten- „Pappa“, Burrata-Käse und schwarzes Olivenpulver	28
Risotto mit Tintenfischtinte	30
Garnelen in Tempura mit süß-scharfer Chili Sauce	40
Kaffee-Kardamom-Babà, Mascarpone und Marsala-Eis	16

LEFAY SPA

Topinambur und Kräutercremesuppe	22
Süßkartoffel-Gnocchi, Spargel und veganer Käse	24
Sojastreifen, Currysauce und grüner Apfel	28
Erdbeeren mit Soja- und Vanilleeis	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

Millefeuille, Crème Chantilly und Schokoladencreme	16
Karotten-Joghurt-Zitrusfrüchte-Kuchen	16
Bayerische Creme mit Gargnano-Zitronen, Tassoni Zitronenlikör	16
Geschnittene Mango und Papaya	18
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 Schnellkühlung-Prozess unterzogen werden.