

Menù
esemplificativo:

la proposta varia
ogni giorno

RISTORANTE LA LIMONAIA

ANTIPASTI

Melanzana farcita, mozzarella di bufala, salsa al basilico e fonduta di peperone rosso	24
Tartare di tonno alla nizzarda	30
Polpo tiepido, friggirelli e chips di patate	28
Prosciutto crudo di Parma Sant'Ilario 24 mesi, giardiniera campagnola fatta in casa	28

PRIMI PIATTI

Ravioli di burrata, pomodorino giallo arrostito, origano e limone	28
Risotto Carnaroli ai funghi porcini e Pannerone Lodigiano	30
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	Filetto di pesce alla griglia servito con verdure in foglia ripassate e condimento al limone	42
	Filetto di pesce all'isolana con patate, pomodoro, olive e basilico	42
Fritto di calamari e maionese al pimento		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
Coppa di maiale fondente, ketchup alle prugne e pastinaca arrosto	38
Pollo ruspante "Alpe del Garda" arrosto, salsa agrodolce ai limoni di Gargnano, patate arrosto e verdure (800 gr. per due persone)	68

FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani 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, chantilly e cremoso al cioccolato	16
Torta di carote, yogurt e agrumi	16
Bavarese ai limoni di Gargnano, cordiale al cedro Tassoni	16
Tagliata di mango e papaya	18
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.