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
Avocado toast con salmone <i>Pane tostato, salmone marinato, avocado, uova, misticanza</i>		28
Veggie Pulled Burger <i>Burger bun vegano, straccetti vegetali, insalata di cavolo condita con maionese vegana, pomodori, lattuga</i>	🌿	26
Cheeseburger <i>Burger bun, burger di manzo 200 gr., pomodori, lattuga, bacon, Cheddar</i>		30

LEFAY SPA 🌿

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

ANTIPASTI

Tartare di manzo con condimenti classici	28
Carpaccio di mare, condimento agli agrumi del lago e pomodori confit	30
Lattuga, valeriana, mirtilli disidratati, anacardi e formaggio di capra caldo	22

PRIMI

La proposta del giorno dello Chef	24
Paccheri di pasta fresca, salsa all'arrabbiata e stracciatella	26
Tagliatelle al ragù alla Bolognese	26

SECONDI

Pesce del giorno proposto dallo Chef	42
Gamberi alla griglia conditi con limone del Garda, olio extravergine d'oliva, capperi e bietoline	40
Petto di pollo con patate rustiche e salsa rubra	32

DESSERT

Tiramisù	16
Cheesecake al limone	16
Crème brûlée alla vaniglia	16
Tortino al cioccolato vegano, salsa alla vaniglia, 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.