LA LIMONAIA RESTAURANT

VORSPEISEN

Gefüllte Aubergine mit geräucherter Scamorza, Pesto aus getrockneten Tomaten und Basilikum	28
Thunfisch-Tatar, Extrakt aus grünen Tomaten, Thunfischjus	32
Frittierte und glasierte Calamari mit Gemüse-Reduktion und grünem Pfeffer	30
Parma Sant'Ilario Rohschinken 24 Monate, hausgemachtes eingelegtes Gemüse	28

ERSTE GÄNGE

Mit Steinbutt und Kartoffeln gefüllte Ravioli, saisonale Pilze mit Estragonduft	30
Carnaroli-Risotto, Burrata, Salzzitrone und Sardellen von Giuseppe Sardina in nativem Olivenöl extra	28
Spaghettoni gekochte in Fischsuppe mit Garnelen	32
Pennoni mit Entenragout und Majoran	28

FISCH HAUPTSPEISEN

Fischfang des Tages	gegrillt mit Gemüse der Saison und mediterraner Kräutersauce	42
	serviert in Tomaten-Oliven-Sud	42
Gegrillter Oktopus, marinierte „Zucchini alla Scapece" und Minze		42
Wolfsbarsch mit Augenbohnen, Miesmuscheln und Queller		44

FLEISCH HAUPTSPEISEN

Tranchen vom Rumpsteak, Steinpilze	44
Abanico aus Patanegra-Schweinefleisch, BBQ-Sauce, Miso-Auberginen und süß-saure Schalotten	40
Freiland-Brathähnchen von der „Alpe del Garda", Pommes Pont Neuf und Cacciatora-Sauce (800 g für 2 Personen)	72

KÄSE

Italienische Käsesauswahl mit hausgemachter Konfitüre und Bio-Honig	28

Beispielmenü;

der Vorschlag ändert sich täglich.

TAGESMENÜ

„Pappa al Pomodoro", 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, Mascarpone-Creme und Erdbeeren	16
Karamell-, Pfirsich- und Ricotta-Riegel	16
Schokoladentörtchen, Kakaosorbet	16
Bayerische Creme mit Gargnano-Zitronen, Tassoni Zitronenlikör	16
Verschiedene Eissorten	16
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.