



LIMONAIA  
RISTORANTE

Menu

## DEDICATO A MATILDE

### Abbinamento Vini in quattro calici – Wine Pairing 30€

---

Benvenuto dalla cucina  
*Welcome of the house*

Culatello di Zibello, Pan Brioche, Burro e Giardiniera in Olio EVO  
*Culatello di Zibello, Pan Brioche, Butter and Giardiniera sauce*

Pappardella ripiena di Ragù di Vitello e spuma di Besciamella  
*Pappardella filled with Veal Ragù and Béchamel mousse*

Maialino da Latte, Carote, Agretti, fondo alla Senape in Grani  
*Suckling Pig with Carrots, Agretti and Whole Grains Mustard*

Parmigiano Reggiano 30 Mesi e ABTRE Aragosta  
*30 Months aged Parmigiano Reggiano with Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia*

Gelato di Ricotta, Agrumi canditi, Pera marinata alle Spezie e sciroppo di Lambrusco  
*Ricotta Ice Cream with candid Citrus Fruits, seasoned Pear and Lambrusco syrup*

Piccola Pasticceria  
*Bite-size Desserts*

65

## SAPORI IN MOVIMENTO

### Abbinamento Vini in quattro calici – Wine Pairing 50€

---

Benvenuto dalla Cucina  
*Welcome of the house*

Ostriche Poché, Salsa d'Ostrica e Lampone ghiacciato  
*Pochée Oyster, Oyster Sauce and iced Raspberry*

Velo di Calamaro, emulsione di Patate alla brace, Piselli e Cerfoglio  
*Squid veil with grilled Potatoes emulsion, Green Peas and Chervil*

Terrina d'Anatra, ABTRE, Bietole e Pompelmo  
*Duck terrine with Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia, Chard and Grapefruit*

Risotto ai Sette Pomodori  
*Seven Tomatoes Risotto*

Spaghettoni al Cipollotto, Seppie, Scampi ed estratto di Zuppa di Pesce  
*Spaghettoni with Spring Onion, Cuttlefish, Prawns and Fish Soup*

Faraona: Il Petto scottato rosa, con Insalata di Primizie primaverili  
La Coscia farcita con Guancia, Puntarelle e Ravanelli marinati  
*Guinea Hen: browned Breast with seasonal Vegetables, Thigh filled with Cheek Lard, Chicory and marinated Ravish*

Solo Limone  
*Just Lemon*

Piccola Pasticceria  
*Bite-size Desserts*

90

## ANTIPASTI – STARTERS

---

Culatello di Zibello, Pan Brioche, Burro e Giardiniera in Olio EVO  
*Culatello di Zibello, Pan Brioche, Butter and Giardiniera sauce*  
20

Velo di Calamaro, emulsione di Patate alla brace, Piselli e Cerfoglio  
*Squid veil with grilled Potatoes emulsion, Green Peas and Chervil*  
20

Uovo morbido e croccante, Verdure crude, cotte e marinate  
*Soft and crunchy Egg, with fresh, cooked and marinated Vegetables*  
18

Terrina d’Anatra, ABTRE, Bietole e Pompelmo  
*Duck terrine with Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia, Chard and Grapefruit*  
18

## PRIMI – FIRST COURSES

---

Cappelletti fatti a mano in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi  
*Hand-made Cappelletti with 24 months Parmesan Cheese cream*  
18

Pappardella ripiena di Ragù di Vitello e spuma di Besciamella  
*Pappardella filled with Veal Ragù and Béchamel mousse*  
20

Risotto ai Sette Pomodori  
*Seven Tomatoes Risotto*  
20

Spaghettoni al Cipollotto, Seppie, Scampi ed estratto di Zuppa di Pesce  
*Spaghettoni with Spring Onion, Cuttlefish, Prawns and Fish Soup*  
22

## SECONDI – SECOND COURSES

---

Maialino da Latte, Carote, Agretti, fondo alla Senape in Grani  
*Suckling Pig with Carrots, Agretti and Whole Grains Mustard*  
24

Faraona: Il Petto scottato rosa, con Insalata di Primizie primaverili,  
La Coscia farcita con Guanciale, Puntarelle e Rapanelli marinati  
*Guinea Hen: browned Breast with seasonal Vegetables, Thigh filled with Cheek Lard, Chicory and marinated Ravish*  
26

Triglia ripiena di Pane, Pomodoro e Maggiorana, salsa ridotta allo Zafferano, Asparagi e polvere di Olive  
*Red Mullet filled with Bread, Tomatoe and Majoram, Saffron sauce, Asparagus and Olive powder*  
28

Sedano Rapa alla brace, Erba Ostrica, Bernese e fondo Vegetale  
*Grilled Celery Root, Oyster Leaves, Béarnaise sauce and Vegetable stock*  
18

Coperto - Cover 4

Acqua Panna/San Pellegrino 0,75 lt. 3

Caffè e Piccola Pasticceria - Coffee and Bite-size Desserts 4



@ristorante\_limonaia