

LIMONAIA

RISTORANTE



IERI

Menù Degustazione Tradizione - 70 Abbinamento Vini in quattro calici - 35

Culatello di Zibello, Coppa e Strolghino, Pan Brioche, Burro e Giardiniera di Verdura in Olio EVO
Culatello di Zibello, Coppa and Strogghino, Pan Brioche, Butter and Giardiniera in EVO oil

Cappelletti fatti a Mano in Brodo di Manzo e Cappone
Handmade Cappelletti in Beef and Capon Broth

Coppa di Maiale Laccata, Cavolo Nero ed Estrazione di Carota
Lacquered Pork Cup, Black Cabbage and Carrot Extraction

Parmigiano Reggiano 30 Mesi e Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Aragosta
30 months aged Parmigiano Reggiano and Traditional Balsamic Vinegar Aragosta

Gelato Fiordilatte, Pera alla Grappa, Meringa e Perle di Aceto Balsamico
Fiordilatte Ice Cream, Grappa Pear, Meringue and Balsamic Vinegar Pearls

Piccola Pasticceria
Small Patisserie

DOMANI

Menù Degustazione - 95 Abbinamento Vini in quattro calici - 50

Benvenuto dalla Cucina
Welcome of the kitchen

Ostrica, Salsa d'Ostrica e Gelo di Sedano e Finocchi
Oyster, Oyster Sauce and Celery and Fennel Frosting

Lingua di Vitello, Rape, Scarola e Salsa di Acciughe e Limone
Veal Tongue, Turnips, Escarole and Anchovy and Lemon Sauce

Ricciola Demi-Sel, Ristretto di Melagrana, Ricotta Fritta e Perle di Aceto Balsamico
Ricciola Demi-Sel, Pomegranate Ristretto, Fried Ricotta and Balsamic Vinegar Pearls

Ravioli di Reale di Vitellone, Brasato al Marsala e Pepe lungo, Topinambur e Tartufo Nero
Veal Ravioli, Braised in Marsala and Long Pepper, Jerusalem Artichoke and Black Truffle

Piccione, Petto Rosa, Coscia Farcita di Pancetta al Miele, Verza, Crema di Nocciola e Cacovaniglia alla Senape
Pigeon, Pink Breast, Leg Stuffed with Honey Bacon, Cabbage, Hazelnut Cream and Mustard Cacovanilla

Solo Limone
Just Lemon

Piccola Pasticceria
Small Patisserie

Nell'ordine di offrirvi un'esperienza soddisfacente vi consigliamo oltre le sei persone di scegliere uno dei nostri menu degustazione, il quale verrà servito per tutti i commensali del tavolo.

Acqua 4€ | Coperto 5€



ANTIPASTI

Culatello di Zibello, Coppa e Strolghino, Pan Brioche, Burro e Giardiniera di Verdura in Olio EVO
Culatello di Zibello, Coppa and Strogghino, Pan Brioche, Butter and Giardiniera in EVO oil
🍷🌿🍴

Lingua di Vitello, Rape, Scarola e Salsa di Acciughe e Limone
Veal Tongue, Turnips, Escarole and Anchovy and Lemon Sauce
🍷🐟

Ricciola Demi-Sel, Ristretto di Melagrana, Ricotta Fritta e Perle di Aceto Balsamico
Ricciola Demi-Sel, Pomegranate Ristretto, Fried Ricotta and Balsamic Vinegar Pearls
🌿🍷🐟🍷

Minestrone di Verdure Invernali con Pane Integrale alle Erbe
Winter Vegetable Minestrone with Wholewheat Herb Bread
🌿

PRIMI PIATTI

Cappelletti fatti a Mano in Brodo di Manzo e Cappone
Handmade Cappelletti in Beef and Capon Broth
🍷🌿🍴

Risotto Erbazzone
Erbazzone Risotto
🍷

Spaghettoni con Ostriche, Limone e Finocchietto
Spaghetti with Oysters, Lemon and Fennel
🌿🍷👐

Ravioli di Reale di Vitellone, Brasato al Marsala e Pepe lungo, Topinambur e Tartufo Nero
Veal Ravioli, Braised in Marsala and Long Pepper, Jerusalem Artichoke and Black Truffle
🌿🍴🍷🍷

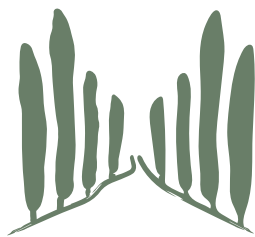
SECONDI PIATTI

Cotechino di Modena, crema di Patate Affumicate, Lenticchie e Mostarda di Frutta
Cotechino of Modena, Smoked Potatoes cream, Lentils and Fruit Mostarda
🍷

Coppa di Maiale Laccata, Cavolo Nero ed Estrazione di Carota
Lacquered Pork Cup, Black Cabbage and Carrot Extraction
🍷🍴

Piccione, Petto Rosa, Coscia Farcita di Pancetta al Miele, Verza, Crema di Nocciola e Cacovaniglia alla Senape
Pigeon, Pink Breast, Leg Stuffed with Honey Bacon, Cabbage, Hazelnut Cream and Mustard Cacovanilla
🍷🍷

Rombo BBQ, Cavolini di Bruxelles, Radicchio Variegato e Jus di Rombo al Vino Bianco
BBQ Turbot, Brussels sprouts, Variegated Radicchio and White Wine Turbot Jus
🍷🍴



ALLERGENI

Allergens

 Glutine | *Gluten*

 Soia | *Soybeans*

 Lattosio | *Dairy*

 Sesamo | *Sesame*

 Crostacei | *Crustaceans*

 Pesce | *Fish*

 Frutta a guscio | *Nuts*

 Solfiti | *Sulphites*

 Molluschi | *Shellfish*

 Uova | *Eggs*

 Arachidi | *Peanuts*

 Sedano | *Celery*

 Lupini | *Lupins*

 Senape | *Mustard*

LIMONAIA

RISTORANTE

DOLCI





FINE PASTO EMILIANO

Le tre stagionature di Parmigiano Reggiano 24, 30, 36 mesi accompagnate da Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia, Marmellate e Composte 16
Three ages of Parmesan Cheese – 24, 30 and 36 months accompanied by Traditional Balsamic Vinegar of Reggio Emilia, Jams and Preserves

DOLCI

Gelato Fiordilatte, Pera alla Grappa, Meringa e Perle di Aceto Balsamico 10
Fiordilatte Ice Cream, Grappa Pear, Meringue and Balsamic Vinegar Pearls



Solo Limone 10
Just Lemon

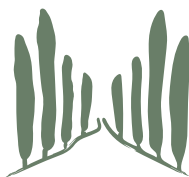


Cioccolato Guanaja, Lampone e Caramello Salato 10
Guanaja Chocolate, Raspberry and Salted Caramel



Mascarpone, Caffè e Cardamomo 10
Mascarpone, Coffee and Cardamom





ALLERGENI

Allergens



Glutine | *Gluten*



Soia | *Soybeans*



Lattosio | *Dairy*



Sesamo | *Sesame*



Molluschi | *Shellfish*



Crostacei | *Crustaceans*



Pesce | *Fish*



Frutta a guscio | *Nuts*



Solfiti | *Sulphites*



Uova | *Eggs*



Arachidi | *Peanuts*



Sedano | *Celery*



Lupini | *Lupins*



Senape | *Mustard*