

LIMONAIA

RISTORANTE

MENÙ

MENU

I NOSTRI CLASSICI

OUR TRADITIONAL DISHES

Selezione di salumi della Food Valley, pan brioche, burro e giardiniera in olio evo

Selection of Food Valley cured meats, pan brioche, butter and giardiniera in evo oil

(1 - 3 - 7 - 9)

Zuppetta di pomodoro marinata, maggiorana, capperi e ricotta fritta

Marinated tomato soup, marjoram, capers and fried ricotta cheese

(1 - 3 - 4 - 6)

Cappelletti in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Cappelletti in a 24 month Parmesan cream sauce

(1 - 3 - 7)

Tagliatelle al ragù di tre carni

Tagliatelle with three meat ragout

(1 - 3 - 7 - 9)

Filetto di vitello, salsa al condimento balsamico e biette

Veal fillet, balsamic dressing sauce and chard

(5 - 9)

ANTIPASTI

STARTERS

Giardino d'estate: misticanza aromatica, battuto di melanzane, verdure agrodolci e gelatina di acqua di pomodoro

Summer garden: aromatic misticanza, chopped eggplant, sweet and sour vegetables and tomato water jelly

(5)

Scampi alla plancia, anguria, dragoncello e burrata

Grilled shrimps, watermelon, tarragon and burrata cheese

(2 - 7 - 14)

Manzo crudo, erba ostrica, lattuga alla brace e maionese affumicata

Raw beef, oyster grass, grilled lettuce and smoked mayonnaise

(3 - 4 - 11)

PRIMI

FIRST COURSES

Risotto ai 7 pomodori

7 Tomato Risotto

(4 - 9)

Spaghettone Gerardo Di Nola al cipollotto, maggiorana, seppia marinata agli agrumi ed estrazione di zuppa di pesce

Spaghettone with spring onion, marjoram, citrus marinated cuttlefish and fish soup extraction

(1 - 2 - 9 - 13)

Bottoni di pasta fresca farciti all'erbe, burro nocciola e salvia

Fresh pasta stuffed with herbs, hazelnut butter and sage

(1 - 3 - 7 - 9)

SECONDI

MAIN COURSES

Cardoncello alla brace, aglio dolce, mirtilli fermentati, insalata di cicoria

Grilled cardoncello mushroom, sweet garlic, fermented blueberries and chicory salad

(7 - 9)

100% Anatra: petto scottato rosa, misticanza, estrazioni vegetali; coscia in terrina, salsa allo yuzu, carpaccio di rape; taco con paté e salsa di ciliegie in conserva

100% Duck: pink seared breast, misticanza, vegetable extractions; leg in terrine, yuzu sauce, turnip carpaccio; taco with pâté and preserved cherry sauce

(1 - 3 - 4 - 7)

Trancio di baccalà in olio cottura, patata schiacciata, legumi alle erbe e salsa mediterranea

Cod steak in cooking oil, mashed potato, herb legumes and mediterranean sauce

(2 - 9)

MENU DEGUSTAZIONE TRADIZIONE

TRADITIONAL TASTING MENU

Benvenuto dalla cucina

Welcome from the kitchen

Selezione di salumi della Food Valley, pan brioche, burro e giardiniera in olio evo

Selection of Food Valley cured meats, pan brioche, butter and giardiniera in evo oil

(1 - 2 - 3 - 4)

Cappelletti in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Cappelletti in a 24 month Parmesan cream sauce

(1 - 2 - 3 - 4)

Filetto di vitello, salsa al condimento balsamico e biette

Veal fillet, balsamic dressing sauce and chard

(1 - 2 - 3 - 4)

Parmigiano Reggiano 30 mesi Fattoria Rossi e ABTRE Aragosta

Parmesan cheese 30 month Fattoria Rossi and ABTRE Aragosta

(1 - 2 - 3 - 4)

Zuppetta fredda di fragole, verbena e granita al lime

Cold strawberry soup, verbena and lime granita

Piccola pasticceria

Petit four

(1 - 2 - 3 - 4)

ABBINAMENTO VINI IN QUATTRO CALICI

WINE PAIRING IN FOUR GLASSES

Il menù degustazione Tradizionale si intende per tutto il tavolo. Si prega gentilmente di informare il personale di sala in merito ad allergie e intolleranze.

The Traditional tasting menu is intended for the entire table. Please inform the staff about allergies and intolerances.

MENU DEGUSTAZIONE VEGE-TABLE VEGETARIAN TASTING MENU

Benvenuto dalla cucina
Welcome from the kitchen

Giardino d'estate: misticanza aromatica, battuto di melanzane, verdure agrodolci e gelatina di acqua di pomodoro

Summer garden: aromatic misticanza, chopped eggplant, sweet and sour vegetables and tomato water jelly

(5)

Zuppetta di pomodoro marinata, maggiorana, capperi e ricotta fritta

Marinated tomato soup, marjoram, capers and fried ricotta cheese

(1 - 3 - 4 - 6)

Bottoni di pasta fresca farciti all'erbe, burro nocciola e salvia

Fresh pasta stuffed with herbs, hazelnut butter and sage

(1 - 3 - 7 - 9)

Cardoncello alla brace, aglio dolce, mirtilli fermentati e insalata di cicoria

Grilled cardoncello mushroom, sweet garlic, fermented blueberries and chicory salad

(7 - 9)

Solo Limone

Only Lemon

(3 - 7)

Piccola pasticceria

Petit four

(1 - 3 - 7 - 8)

ABBINAMENTO VINI IN QUATTRO CALICI WINE PAIRING IN FOUR GLASSES

Il menù degustazione Vege-table si intende per tutto il tavolo. Si prega gentilmente di informare il personale di sala in merito ad allergie e intolleranze.

The Vege-table tasting menu is intended for the entire table. Please inform the staff about allergies and intolerances.

DOLCI

DESSERT

Babà in doppia lievitazione, rum agricolo, crema chantilly e gelato al frutto della passione

Babà, rum, chantilly cream and passion fruit ice cream

(1 - 3 - 5 - 6 - 7)

Solo Limone

Only Lemon

(3 - 7)

Lampone, gianduja e olio evo

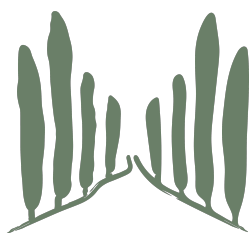
Raspberry, gianduja and evo oil

(1 - 3 - 7 - 8)

Zuppetta fredda di fragole, verbena e granita al lime

Cold strawberry soup, verbena and lime granita

(5)



ALLERGENI ALLERGENS

1 - Glutine | *Gluten*

5 - Solfiti | *Sulphites*

9 - Sedano | *Celery*

13 - Molluschi | *Shellfish*

2 - Pesce | *Fish*

6 - Arachidi | *Peanuts*

10 - Sesamo | *Sesame*

14 - Crostacei | *Crustaceans*

3 - Uova | *Eggs*

7 - Lattosio | *Lactose*

11 - Senape | *Mustard*

15 - Lupini | *Lupins*

4 - Soia | *Soybeans*

8 - Frutta a guscio | *Nuts*

12 - Vegetariano | *Vegetarian*