

GIARDINO DEI LIMONI RESTAURANT  
À LA CARTE GIARDINO DEI LIMONI  
RESTAURANT À LA CARTE GIARDINO  
DEI LIMONI RESTAURANT À LA CARTE  
GIARDINO DEI LIMONI RESTAURANT  
À LA CARTE GIARDINO DEI LIMONI  
RESTAURANT À LA CARTE GIARDINO  
DEI LIMONI RESTAURANT À LA CARTE  
GIARDINO DEI LIMONI RESTAURANT  
À LA CARTE GIARDINO DEI LIMONI  
RESTAURANT À LA CARTE GIARDINO  
DEI LIMONI RESTAURANT À LA CARTE  
GIARDINO DEI LIMONI RESTAURANT  
À LA CARTE GIARDINO DEI LIMONI  
RESTAURANT À LA CARTE GIARDINO  
DEI LIMONI RESTAURANT À LA CARTE  
GIARDINO DEI LIMONI RESTAURANT  
À LA CARTE GIARDINO DEI LIMONI  
RESTAURANT À LA CARTE



GIARDINO DEI LIMONI  
RESTAURANT À LA CARTE

Liste der Nahrungsmittelallergene, die in den Gerichten als Zutaten oder Spuren enthalten werden können:

1. Glutenhaltiges Getreide 2. Krebstiere 3. Ei 4. Fisch 5. Erdnuss 6. Soja 7. Schalenfrüchte 8. Sellerie 9. Senf 10. Sesam 11. Sulfite  
12. Lupinen 13. Weichtiere 14. Milchprodukte

\*Soweit Produkts saisonal bedingt nicht frisch erhältlich sein sollten, werden wir tiefgefrorene oder durch Schnellkühler eingefrorene  
Produkte benutzt. Diese Produkte sind mit einem Sternchen angezeigt.

Der Fisch, der roh verzehrt werden soll, wird gemäß den Bestimmungen der folgenden Verordnung behandelt  
CE853/2004, Beilage III, Abschnitt VIII, Kapitel 3, Punkt D und Punkt 3.

GIARDINO DEI LIMONI RESTAURANT À LA  
CARTE GIARDINO DEI LIMONI GIARDINO  
DEI LIMONI RESTAURANT À LA CARTE

## VORSPEISEN

Royal Food Kaviar "Russo" mit Sauerrahm und Croutons  
1-2-4-14  
gr. 10 € 30,00  
gr. 30 € 80,00  
gr. 50 € 130,00

Royal Food Kaviar "Asetra" mit Sauerrahm und Croutons  
1-2-4-14  
gr. 10 € 35,00  
gr. 30 € 85,00  
gr. 50 € 140,00

Plateau Royale: € 55,00  
Carpaccio vom Wolfsbarsch, Lachs und Thunfisch, Auster Sky Nr.2, Garnelen und Scampi, Jakobsmuschelstückchen mit gehackten Pistazien und Pistaziencreme, sowie Croutons mit Sardellen aus dem Cantabrico

2-4-5-6-7-8-10-13-14

Catalana von Schalentieren mit Gemüse der Saison, Avocado und warmer amerikanischer Sauce min. für 2 Pers. € 90,00

2-4-8-13-14

Spanischer Rohschinken "Patanegra de Bellota" mit Croutons, Tomaten-Concassè und Burrata-Käse € 29,00

1-14

48 Stunden mariniertes Lachs-Carpaccio mit Avocado, Feigen, Kirschtomaten und roten Zwiebeln € 24,00

1-4

Rinder-Tataki mit Shiitake-Pilzen, Kaiserschoten, geräucherter Teriyaki Sauce und Waldbeeren € 25,00

1-4-14

Marinierte Makrele mit exotischen Früchten und leicht pikanter Sauce € 26,00

1-2-4

## ERSTER GANG

Linguine-Nudeln mit Hummer in leichter Tomaten-Basilikumsauce mit Perlen von schwarzem Trüffel € 24,00

1-2-3-4-5-6-7-10-13-14-15

Risotto mit Jakobsmuscheln, Garnelenragout und knusprigem Speck min. für 2 Pers. € 26,00 p.P.

2-4-13-14

Spaghetti aus Gragnano mit Venusmuscheln € 26,00

1-2-13

Ravioli mit Zitronenfüllung in Krabbensauce mit kandierter Zitronenschale € 25,00

1-2-4-10-13-14

Frische Nudelrolle mit Steinpilzen und Burrata-Käse € 26,00

1-2-3-4-7-8-13-14

Gemüsesuppe des Tages € 18,00

Gedeckpreis € 4,00 pro Person

## HAUPTSPEISEN

Rinder Tournedos Rossini mit Backofen-Kartoffeln € 30,00

1-3-5-6-7-8-14

Gebratene Lammkoteletts mit Kräuterbutter, frischem Gemüse und Pernodsauce € 27,00

8-14

Wolfsbarschfilet mit Gemüseratatouille und geräucherter Provola-Käsesauce € 29,00

1-4-5-6-7-10-14

Steinbuttschnitte mit Spargel und Mont-Blanc-Weinsauce € 28,00

1-4-5-6-7-11-14

T-Bone Steak mit Sauce Bernaise und Bratkartoffeln min. für 2 Pers. € 80,00

3-5-8-14

## VEGETARISCHE GERICHTE

Auberginen-Auflauf mit zerlassener Butter € 20,00

1-5-9-14

Geräucherter Burrata-Käse mit Avocado und Kirschtomaten € 20,00

1-7-8-14

Lasagne mit geräuchertem Scamorza-Käse, Gemüse der Saison und Safransauce € 20,00

1-5-8-14

Rohkost-Gemüse mit Zitronensauce € 18,00

8-10

Spaghetti mit ital. Pecorino-Käse und schwarzem Pfeffer € 20,00

8-14

## DESSERTS

Tiramisu nach traditioneller Art € 16,00

1-3-5-7-14

Bisquitkuchen mit frischem Obst € 16,00

1-3-4-6-7-14

Brownie mit Heidelbeersorbet € 16,00

1-3-5-7-14

Pfirsichparfait mit Löffelbisquit € 16,00

1-3-7-10-14

Flammbierte Crêpes mit Erdbeeren und Vanilleeis € 18,00

1-3-5-7-14

Blätterteig mit Chantillycreme und Amarenakirschen in Sirup € 16,00

1-3-6-7-14

Käsekuchen mit Waldbeeren € 14,00

1-3-7-14

Käseauswahl € 16,00

1-3-7-9-14

Hausgemachte Eiscremes und Sorbets € 14,00

3-6-7-10-14

Gemischter Obstteller mit Sorbet € 16,00