

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

Légende des allergènes alimentaires contenus dans les plats en tant qu'ingrédients ou traces :

1. Gluten 2. Crustacés 3. Oeufs 4. Poisson 5. Cacahuètes 6. Soja 7. Fruits à coques 8. Cèleri 9. Moutarde 10. Graines de sésame
11. Dioxyde de soufre et sulfate 12. Graines de lupin 13. Mollusques 14. Produits laitiers

*À défaut de trouver le produit frais, nous vous informons que certains produits peuvent être congelés ou congelés par des cellules de refroidissement rapide et marqués d'un astérisque

Le poisson destiné à être consommé cru ou pratiquement cru a subi un traitement de régénération
CE853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D. punto 3.

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

HORS D'OEUVRE

Royal Food Caviar « Russo » avec crème aigre et croûtons
1-2-4-14
gr. 10 € 30,00
gr. 30 € 80,00
gr. 50 € 130,00

Royal Food Caviar « Asetra » avec crème sure et croûtons
1-2-4-14
gr. 10 € 35,00
gr. 30 € 85,00
gr. 50 € 140,00

Plateau Royal : € 55,00

Carpaccio de bar, saumon, thon, huître Sky n2, crevettes et langoustines, cubes de pétoncles à la crème et miettes de pistache italienne et croûton aux anchois de Cantabrie

2-4-8-13-14

Coquillages à la catalane, légumes de saison, avocat et sauce américaine € 90,00

2-4-8-13-14

Jambon cru espagnol « Bellota Patanegra » avec croûtons, concassé de tomate et fromage burrata € 29,00

1-14

Carpaccio de saumon d'Écosse mariné 48h, avocat, figues, tomates cerises et oignons rouges € 24,00

1-4

Tataki de boeuf aux champignons Shiitake, petits haricots verts, Teriyaki fumé et baies € 25,00

1-4-14

Ceviche de sériole aux fruits exotiques et sauce légèrement épicée € 26,00

1-2-4

PÂTES, SOUPE, RISOTTI

Pâtes Linguine au Homard « Canada », sauce aux crustacés et basilic et caviar de truffe noire € 24,00

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

Risotto aux Saint-Jacques, ragoût aux crevettes et bacon croustillant minimum 2 personnes € 26,00 P.P.

2-4-13-14

Spaghettis de Gragnano aux palourdes € 26,00

1-2-13

Raviolis à la sauce au crabe royal et zeste de citron de Garda confit € 25,00

1-2-4-10-13-14

Rouleau de pâtes fraîches aux champignons et Burrata € 26,00

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

Soupe de légumes du jour € 18,00

Coperto € 4,00 per persona

PLATS PRINCIPAUX

Filet de Boeuf « Rossini » aux pommes de terre rôties € 30,00

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

Côtes d'agneau gratinées au beurre parfumé, petits légumes et sauce Pernot € 27,00

8-14

Loup de mer avec croûton, ratatouille de légumes et sauce au fromage Provola fumé € 29,00

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

Turbot aux asperges et sauce Mont Blanc € 28,00

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

Viande Fiorentina avec pommes de terre rôties et sauce béarnaise minimum 2 personnes € 80,00

3-5-8-14

MENU VÉGÉTARIEN

Parmigiana d'aubergines au beurre blanc € 20,00

1-5-9-14

Burrata fumée avec avocat et tomates cerises € 20,00

1-7-8-14

Lasagne avec fromage Scamorza fumé, légumes de saison et sauce au safran € 20,00

1-5-8-14

Crudités de légumes avec sauce au citron de Garda « Citronette » € 18,00

8-10

« Cacio e Pepe » pâtes Tonnarelli avec fromage Pecorino et poivre € 20,00

8-14

DESSERTS

Tiramisù traditionnel € 16,00

1-3-5-7-14

Tarte aux fruits € 16,00

1-3-4-6-7-14

Brownie avec sorbet à la myrtille € 16,00

1-3-5-7-14

Parfait aux pêches avec base aux biswits savoyards € 16,00

1-3-7-10-14

Crêpes flambées avec fraises et glace à la vanille € 18,00

1-3-5-7-14

Millefeuille avec crème chantilly et griottes au sirop € 16,00

1-3-6-7-14

Cheesecake aux fruits rouges € 14,00

1-3-7-14

Sélection de fromages € 16,00

1-3-7-9-14

Glaces et sorbets artisanaux € 14,00

3-6-7-10-14

Fruits frais avec sorbet au citron € 16,00