

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  
RESTAURANT À LA CARTE



GIARDINO DEI LIMONI  
RESTAURANT À LA CARTE

Legenda allergeni alimentari contenuti nelle pietanze come ingredienti o tracce:

1. Glutine 2. Crostacei e derivati 3. Uova e derivati 4. Pesce e derivati 5. Arachidi e derivati 6. Soia e derivati 7. Frutta a guscio e derivati  
8. Sedano 9. Senape e derivati 10. Semi di sesamo 11. Anidride solforosa e solfiti (SO<sub>2</sub>) in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l  
12. Lupini e derivati 13. Molluschi e derivati 14. Latte e derivati

\* In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, 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

## GLI ANTIPASTI

Il Royal Food Caviar "Russo" con panna acida e crostini  
1-2-4-14  
gr. 10 € 30,00  
gr. 30 € 80,00  
gr. 50 € 130,00

Il Royal Food Caviar "Asetra" con panna acida e crostini  
1-2-4-14  
gr. 10 € 35,00  
gr. 30 € 85,00  
gr. 50 € 140,00

Il Plateau Royale di crudité: € 55,00  
carpaccio di branzino, di salmone e di tonno, ostrica Sky n° 2, gamberi e scampo crudo,  
cubetti di capasanta con crema e granella di pistacchio e crostino con acciuga del Cantabrico  
2-4-5-6-7-10-13-14

La Catalana di crostacei con verdure di stagione e avocado € 90,00  
accompagnata da salsa americana calda  
2-4-8-13-14

Il patanegra di Bellota con crostini, concassè di pomodoro e burrata d'Andria € 29,00  
1-14

Il carpaccio di salmone marinato 48 ore con avocado, fichi, pomodorini e cipolla rossa € 24,00  
1-4-7

La Tataki di manzo con funghi Shiitake, taccole baby, salsa Teryaki affumicata e  
frutti di bosco € 25,00  
6-7-10

La ricciola marinata con frutta esotica e salsa leggermente piccante € 26,00  
1-2-4

## I PRIMI PIATTI

Le linguine all'astice Canada con sughetto aromatizzato ai crostacei e basilico e  
perle di caviale al tartufo nero € 24,00  
1-2-3-4-5-6-7-10-13-14-15

Il risotto con capesante, ragù di gamberi e bacon croccante min. 2 persone € 26,00 p.p.  
2-4-13-14

Gli spaghetti di Gragnano alle vongole veraci € 26,00  
1-2-13

I Girasoli al limone del Garda con salsa al granchio reale e buccia di limone candita € 25,00  
1-2-3-4-10-13-14

Il roll di pasta fresca con funghi porcini e burrata salsata € 26,00  
1-2-4-7-8-13-14

La zuppa di verdura del giorno € 18,00

Coperto € 4,00 per persona

## I SECONDI PIATTI

Il filetto di manzo alla Rossini con patate al forno € 30,00  
1-3-5-6-7-8-14

Le costole di agnello rosolate al burro aromatico, verdure baby e salsa al Pernot € 27,00  
8-14

Il filetto di branzino di lenza con ratatouille di verdure e salsa alla provola affumicata € 29,00  
1-4-5-6-7-10-14

Il trancio di rombo chiodato con asparagi e salsa al Mont Blanc € 28,00  
1-4-5-6-7-11-14

La fiorentina con salsa Bernese e patate arrosto min. 2 persone € 80,00  
3-5-8-14

## IL MENU VEGETARIANO

La parmigiana di melanzane con salsa al burro bianco € 20,00  
1-5-9-14

La burrata affumicata con avocado e pomodorini € 20,00  
1,7,14

La lasagna di scamorza affumicata con verdure di stagione e salsa allo zafferano € 20,00  
1-5-8-14

Il pinzimonio di verdure con salsa al limone del Garda "Citronette" € 18,00  
8-10

I tonnarelli "Cacio e Pepe" € 20,00  
8-14

## I DESSERT

Il tiramisù tradizionale € 16,00  
1-3-5-7-14

La crostata alla frutta fresca € 16,00  
1-3-4-6-7-14

Il brownie con sorbetto al mirtillo € 16,00  
1-3-5-7-14

Il semifreddo alla pesca con base al savoiardo € 16,00  
1-3-7-10-14

La crêpe flambé con fragole e gelato alla vaniglia € 18,00  
1-3-5-7-14

La millefoglie con crema chantilly e amarena sciropata € 16,00  
1-3-6-7-14

La cheesecake con frutti di bosco € 16,00  
1-3-7-14

La selezione di formaggi € 16,00  
1-3-7-9-14

I gelati e sorbetti artigianali € 14,00  
6-7-14-3-10

La tagliata di frutta fresca con sorbetto € 16,00