

# *Menu*

LIMONAIA



# LIMONAIA

## Cocktails

**Negroni**  
(Gin, Vermouth Rouge et Blanc et Campari)

15

**Americano**  
(Gin, Vermouth Rouge et Blanc, Campari et Prosecco)

14

**Bellini**  
(Crème de Pêche, Purée de Pêche, Prosecco)

12

**Bloody Mary**  
(Vodka, Jus de Tomate, Citron, Worcestershire, Tabasco et Céleri)

12

**Mojito Royal**  
(Rhum, Sucre de Canne, Citron Vert, Menthe, Bitters et Prosecco)

14

**Passion Milano**  
(Campari, Passion et Citron)

12

**Spritz Italicus**  
(Liqueur de Bergamotte et Prosecco)

14

**Spritz Apérol**  
(Apérol, Pêche et Prosecco)

14

**Spritz Fiorento**  
(Liqueur de Fleur de Sureau et Prosecco)

14

**Spritz Limoncello**  
(Liqueur de Citron « Limoncello », Citron et Prosecco)

14

**Spritz Pamplemousse**  
(Crème et Jus de Pamplemousse, Prosecco)

14

## Apéritifs & Digestifs

**Whisky Italien** « Puni » 8cl

17

**Italicus** 12cl

14

**Gin Italien** « Malfy » 8cl

12

**Limoncello** « Mamma Mia » 10cl

12

**Amaretto** « Adriatico » 10cl

10

**Sambuca** « Molinari » 8cl

10

**Maraschino** « Luxardo » 10cl

10

**Campari** 12cl

8

**Grappa** 8cl

8

**Martini** (rouge, blanc) 12cl

8

**Get 27, Get 31** 12cl

8

## Vins Italiens

**Rosé de Sicile ROSAMMURI**

38

« Rapitalà » Bio

**Rosé de Vénétie INFINITO**

7/34

Bardolino Chiaretto « Santi »

**Blanc du Piémont CA'BIANCA**

7/34

Moscato d'Asti « Tenimenti »

**Blanc de Frioul CHARDONNAY**

44

« Conti Formentinit »

**Blanc de Frioul PINOT GRIGIO**

44

« Conti Formentinit »

**Blanc de Toscane LE GRILLAIE**

7.5 / 38

« Gaggiano de Melini »

**Blanc de Sicile PIANO MALTESE**

36

« Rapitalà » Bio

**Blanc de Vénétie SOAVE**

7/34

« Santi »

**Rouge de Lombardie LE TENSE**

56

« Nino Negri »

**Rouge de Sicile NUHAR**

49

« Rapitalà » Bio

**Rouge de Vénétie Valpolicella**

44

Superiore VENTALE « Santi »

**Rouge de Vénétie Valpolicella**

7.5 / 38

LE CALESELLE « Santi »

**Rouge des Abruzzes LIANTE**

38

« Castello Monaci »

**Rouge de Salento CORIBANTE**

35

« Castello Monaci »

**Rouge de Toscane CHIANTI**

7/34

« Melini »

**Rouge des Abruzzes**

6.5 / 31

Montepulciano VALLE D'ORO

« Cantina Tollo »

**Lambrusco de Lombardie**

6.5 / 31

(vin rouge effervescent)

**Prosecco de Vénétie**

7/35

« Bolla » (vin blanc effervescent)

# Bières

Baladin  
Blonde IPA 5,5%

25cl / 50cl

5 / 9

Peroni  
Blonde Lager 5,2%

4.5 / 8

Bacquet « Cocon »  
Bière locale Blanche 5,0%

8

Bacquet « Magnitude Absolue »  
Bière locale Ambrée 7.0%

8

Bacquet « Fausse Fourrure »  
Bière locale Brune 7,5%

8

Peroni Libera  
Sans Alcool 0.0 %

6

# Cocktails sans alcool

Baby Bellini  
(Purée de Pêche, Citron et Limonade)

8

Citronnade  
(Citron, Sucre et Menthe Fraîche)

8

Catania Sunrise  
(Orange pressée, Passion, Citron et  
Grenadine)

8

Sicilien  
(Orange pressée, Citron et Limonade)

8

Virgin Mojito  
(Sucre de canne, Citron vert, Menthe et  
Limonade)

8

# Virgin Bloody Mary

(Jus de Tomate "Alain Milliat", Citron,  
Worcestershire, Tabasco et Céleri)

8

# Softs

Jus frais pressé 25cl  
(Orange, Citron ou Pamplemousse)

8

Jus de pomme 33cl  
« Alain Milliat »

7

Cola artisanal Italien 33cl  
« Baladin »

7

Soda artisanal Italien 33cl  
Orange Sanguine « Lurisia »

7

Soda artisanal Italien 33cl  
Chinotto « Lurisia »

7

Limonade 27,5cl  
« La Délicieuse » Bio

6

Coca Cola 33cl

6

Coca Cola sans sucres 33cl

6

Fever Tree Tonic 20cl

6

Fuze Tea Pêche 25cl

6

# Eaux

Perrier 25cl

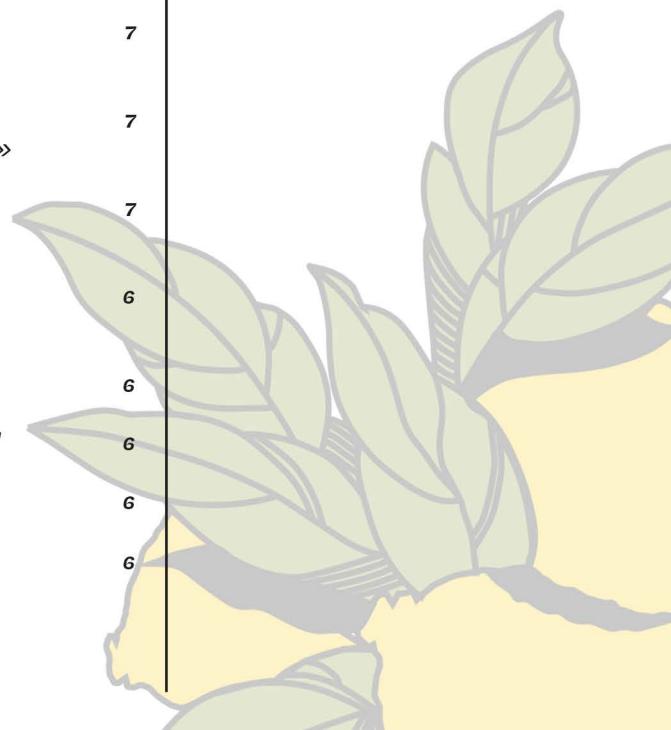
6

San Benedetto 50cl  
(plate ou gazeuse)

5

San Benedetto 100cl  
(plate ou gazeuse)

7



# Antispasti

**Zuppa di Pomodoro Gratinata**  
(Soupe Tomate, Croutons Ailés, Mozzarella Gratinée)

12

**Pizza Fritta**  
(Pâte à Pizza Frite, Sauce Tomate, Pesto, Parmesan)

12

**Focaccia**  
(Pain Italien, Tomate, Tapenade, Oignons Confits et Anchois)

15

**Prosciutto Di Parma**  
(Jambon Sec de Parme affiné 16 mois, Parmesan)

16

**Fritto Misto**  
(Assortiment frit: Moule, Calamar, Seiche, Crevette, Morue, Anchois, Colin, Sauce Limonaia)

16

**Insalata di Polpo**  
(Salade de Poulpe Mariné, Oignon, Poivron Rouge et Courgette)

18

# Piatti Principali

**Tortiglioni all'Arrabbiata**  
(Pâtes, Sauce Tomate Relevée et Parmesan)

16

**Tortiglioni al Pesto**  
(Pâtes, Pesto, Pignons Pin et Parmesan)  
- Ajouter la Spianata Piccante +2€

16

**Linguine Funghi e Noci**  
(Pâtes aux Champignons, Noix, Crème, Oignons, Persil et Parmesan)

17

**Ravioli alla Limonaia**  
(Raviolis à la Buratta, Citron et Parmesan)

17

**Insalata Cesare**  
(Salade Romaine, Poulet Croustillant, Oeuf, Croutons, Parmesan et Sauce César)

17

**Linguine alla Bolognese**  
(Pâtes, Saumé Tomate, Boeuf Haché, Parmesan et Persil)

18

**Risotto Porto Fino**  
(Risotto au poisson fumé, Crème et Parmesan)

18

**Linguine alla Carbonara**  
(Pâtes, Jaune d'Oeuf, Guanciale, Poivre Concassé et Parmesan)

19

**Manzo alla Veneziana**  
(Carpaccio de Filet de Boeuf, Pâtes et Parmesan)

19

**Gnocchi al Tartufo \***  
(Gnocchi, Crème, Truffe Fraîche et Parmesan)

22

**Gnocchi di Gamberetti \***  
(Gnocchi, Bisque de Homard, Crème, Queue de Crevettes et Parmesan)

22

**Linguine alle Vongole**  
(Pâtes aux Palourdes, Crème, Ail, Oignons, Persil et Parmesan)

24

**Linguine al Nero con Polpo**  
(Pâtes à l'Encre, Poulpe Sauté, Ail, Persil, Citron et Parmesan)

26

**Osso Buco**  
(Jaret de Veau, Pâtes au Citron, Sauce Tomate et Parmesan)

28

**Manzo du Lombardia**  
(Filet de Boeuf, Sauce Gorgonzola, Aubergine Confité)

29

**Cotoletta alla Milanese**  
(Côte de Veau « Tomahawck » Panée et Pâtes, Tomate et Parmesan)

32

**Linguine dell'Adriatico**  
(Pâtes, Caviar « Prunier » 30g)

69

\* Les gnocchis peuvent être remplacés par des Linguine ou Tortiglioni

# Pizze

**Margherita**

(Sauce Tomate, Mozzarella, Basilic, Origan)

14

**Bianca**

(Crème, Mozzarella, Parmesan et Roquette)

15

**Margherita Piccante**

(Sauce Tomate, Mozzarella, Spianata Piquante (Charcuterie), Basilic et Origan)

16

**Napoletana**

(Sauce Tomate, Mozzarella, Olives, Anchois, Basilic et Origan)

16

**Regina**

(Sauce Tomate, Mozzarella, Jambon Blanc, Champignon, Basilic et Origan)

16

**Arcadia**

(Sauce Tomate, Mozzarella, Coeurs d'Artichauts, Champignons, Basilic et Origan)

17

**Quattro Formaggi**

(Crème de Gorgonzola, Mozzarella Fumée, Mozzarella et Parmesan)

17

**Bianca Salmone**

(Crème, Mozzarella, Saumon Fumé, Parmesan et Aneth)

19

**Bianca Tartufo**

(Crème, Truffe, Mozzarella, Parmesan et Roquette)

19

**Calzone di Manzo**

(Pizza fourrée au Boeuf Haché, Sauce Tomate, Œuf, Mozzarella et Origan)

19

\*\* Afin de préserver la qualité et la fraîcheur de nos ingrédients la garniture des pizzas est déposée après cuisson.



Pâte à pizza championne du monde en 2019 pour son soigneux mélange de farines et sa maturation à 5 jours.

# Dolci ☕

<b>Glace à l'italienne fraîche</b> (Pistache, Vanille ou Mixte)	8
Supplément Sauce Chocolat ou Coulis Fraise	1
Supplément Chantilly	1
<b>Panna Cotta alle Fragole</b> (Panna Cotta, Purée de Fraises)	9
<b>Panna Cotta al Cioccolato</b> (Panna Cotta, Sauce au Chocolat)	9
<b>Torta Limonaia</b> (Tarte au Citron)	10
<b>Tiramisù Cafe</b> (Tiramisu aux Café, Amaretto et Cacao)	11
<b>Baba alla Limonaia</b> (Baba au Limoncello et Crème Fouettée)	12
<b>Affogato</b> (Glace Vanille, Amaretto et Espresso)	12
<b>Café Délice</b> (Café Espresso ou Allongé accompagné de 3 Mini Desserts)	14
Supplément autre boisson chaude	2

# Boissons chaudes

<b>Ristretto</b>	2.90
<b>Espresso</b>	2.90
<b>Déca</b>	2.90
<b>Café Allongé</b>	2.90
<b>Café Noisette</b>	2.90
<b>Chocolat Chaud</b>	5.50
<b>Capuccino</b>	5.50
<b>Mocaccino</b>	5.50
<b>Macchiato</b>	5.50
<b>Café au Lait</b>	5.50
<b>Chocolat ou Café Viennois</b> avec chantilly	6
<b>Café au Lait Frappé</b> avec chantilly (Boisson Glacée)	6
<b>Tisane des Merveilles</b> « Frères Dammann » (Verveine, Tilleul, Pétales de Fleurs)	5.50
<b>Thé Vert ou Thé Noir</b> « Frères Dammann »	5.50

LIMONAI