

***Menu***

**LIMONAIA**



# LIMONAIA

## Cocktails 🍹

**Negroni** 15  
(Gin, Vermouth Rouge et Blanc et Campari)

**Americano** 14  
(Gin, Vermouth Rouge et Blanc, Campari et Prosecco)

**Bellini** 12  
(Crème de Pêche, Purée de Pêche, Prosecco)

**Bloody Mary** 12  
(Vodka, Jus de Tomato, Citron, Worcestershire, Tabasco et Céleri)

**Mojito Royal** 14  
(Rhum, Sucre de Canne, Citron Vert, Menthe, Bitters et Prosecco)

**Passion Milano** 12  
(Campari, Passion et Citron)

**Spritz Italicus** 14  
(Liqueur de Bergamotte et Prosecco)

**Spritz Apérol** 14  
(Apérol, Pêche et Prosecco)

**Spritz Fiorente** 14  
(Liqueur de Fleur de Sureau et Prosecco)

**Spritz Limoncello** 14  
(Liqueur de Citron « Limoncello », Citron et Prosecco)

**Spritz Pamplemousse** 14  
(Crème et Jus de Pamplemousse, Prosecco)

## 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 Superiore VENTALE** 44  
« Santi »

**Rouge de Vénétie Valpolicella LE CALESELLE** 7.5 / 38  
« 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 Montepulciano VALLE D'ORO** 6.5 / 31  
« Cantina Tollo »

**Lambrusco de Lombardie** 6.5 / 31  
(vin rouge effervescent)

**Prosecco de Vénétie** 7/35  
« Bolla » (vin blanc effervescent)

# Bières



25cl / 50cl

**Baladin** 5 / 9  
Blonde IPA 5,5%

**Peroni** 4.5 / 8  
Blonde Lager 5,2%

**Bacquet « Cocon »** 8  
Bière locale Blanche 5,0%

**Bacquet « Magnitude Absolue »** 8  
Bière locale Ambrée 7.0%

**Bacquet « Fausse Fourrure »** 8  
Bière locale Brune 7,5%

**Peroni Libera** 6  
Sans Alcool 0.0 %

# Cocktails

sans alcool

**Baby Bellini** 8  
(Purée de Pêche, Citron et Limonade)

**Citronnade** 8  
(Citron, Sucre et Menthe Fraîche)

**Catania Sunrise** 8  
(Orange pressée, Passion, Citron et Grenadine)

**Sicilien** 8  
(Orange pressée, Citron et Limonade)

**Virgin Mojito** 8  
(Sucre de canne, Citron vert, Menthe et Limonade)

**Virgin Bloody Mary** 8  
(Jus de Tomate "Alain Milliat", Citron, Worcestershire, Tabasco et Céleri)

# Softs



**Jus frais pressé 25cl** 8  
(Orange, Citron ou Pamplemousse)

**Jus de pomme 33cl** 7  
« Alain Milliat »

**Cola artisanal Italien 33cl** 7  
« Baladin »

**Soda artisanal Italien 33cl** 7  
Orange Sanguine « Lurisia »

**Soda artisanal Italien 33cl** 7  
Chinotto « Lurisia »

**Limonade 27,5cl** 6  
« La Délicieuse » Bio

**Coca Cola 33cl** 6

**Coca Cola sans sucres 33cl** 6

**Fever Tree Tonic 20cl** 6

**Fuze Tea Pêche 25cl** 6

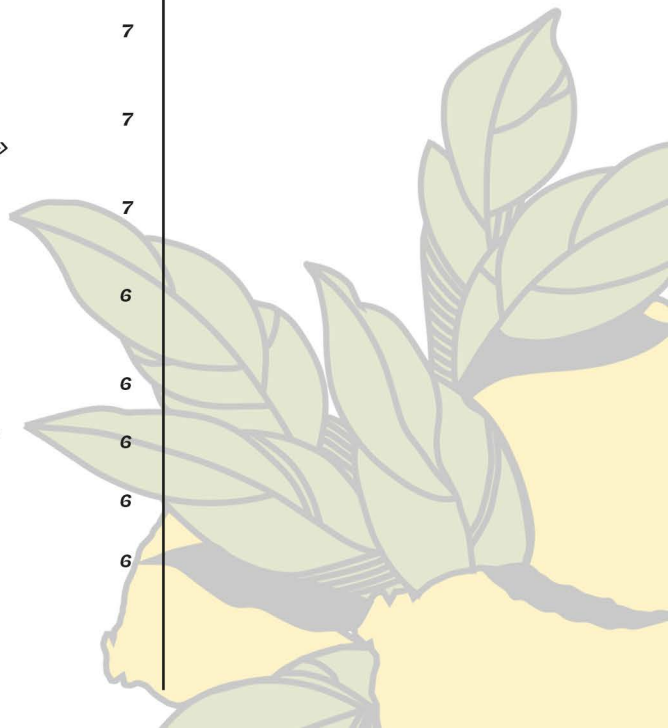
# Eaux



**Perrier 25cl** 6

**San Benedetto 50cl** 5  
(plate ou gazeuse)

**San Benedetto 100cl** 7  
(plate ou gazeuse)



# Antispasti

**Zuppa di Pomodoro Gratinata** 12  
(Soupe Tomatoe, Croutons Ailés, Mozzarella Gratinée)

**Pizza Fritta** 12  
(Pâte à Pizza Frite, Sauce Tomatoe, Pesto, Parmesan)

**Focaccia** 15  
(Pain Italien, Tomatoe, Tapenade, Oignons Confits et Anchois)

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

**Fritto Misto** 16  
(Assortiment frit : Moule, Calamar, Seiche, Crevette, Morue, Anchois, Colin, Sauce Limonaia)

**Insalata di Polpo** 18  
(Salade de Poulpe Mariné, Oignon, Poivron Rouge et Courgette)

# Piatti Principali

**Tortiglioni all Arrabbiata** 16  
(Pâtes, Sauce Tomatoe Relevée et Parmesan)

**Tortiglioni al Pesto** 16  
(Pâtes, Pesto, Pignons Pin et Parmesan)  
- Ajouter la Spianata Piccante +2€

**Linguine Funghi e Noci** 17  
(Pâtes aux Champignons, Noix, Crème, Oignons, Persil et Parmesan)

**Ravioli alla Limonaia** 17  
(Raviolis à la Buratta, Citron et Parmesan)

**Insalata Cesare** 17  
(Salade Romaine, Poulet Croustillant, Oeuf, Croutons, Parmesan et Sauce César)

**Linguine alla Bolognese**  
(Pâtes, Saume Tomatoe, Boeuf Haché, Parmesan et Persil)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

18

18

19

19

22

22

24

26

28

29

32

69

# Pizze

**Margherita** 14  
(Sauce Tomatoe, Mozzarella, Basilic, Origan)

**Bianca** 15  
(Crème, Mozzarella, Parmesan et Roquette)

**Margherita Piccante** 16  
(Sauce Tomatoe, Mozzarella, Spianata Piquante (Charcuterie), Basilic et Origan)

**Napoletana** 16  
(Sauce Tomatoe, Mozzarella, Olives, Anchois, Basilic et Origan)

**Regina** 16  
(Sauce Tomatoe, Mozzarella, Jambon Blanc, Champignon, Basilic et Origan)

**Arcadia** 17  
(Sauce Tomatoe, Mozzarella, Cœurs d'Artichauts, Champignons, Basilic et Origan)

**Quattro Formaggi** 17  
(Crème de Gorgonzola, Mozzarella Fumée, Mozzarella et Parmesan)

**Bianca Salmone** 19  
(Crème, Mozzarella, Saumon Fumé, Parmesan et Aneth)

**Bianca Tartufo** 19  
(Crème, Truffe, Mozzarella, Parmesan et Roquette)

**Calzone di Manzo** 19  
(Pizza fourrée au Bœuf Haché, Sauce Tomatoe, Œuf, Mozzarella et Origan)

\*\* 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

LIMONAIA