MENU

LYMPHA
SAN ROCCO - RISTORANTE

ANTIPASTI

RADICCHIO 21€
Radicchietti verdi, tardivo in tempura
e carbonara vegetale.

CERVO 25€
Rapa rossa, rosa canina e fondo al salmì.

CAVOLFIORE 20€
Fondo vegetale, anzuboshi e acetosella.

SALMERINO 24€
Marinato e affumicato, polenta del Garda, burro e salvia.

PRIMI

BON BON 25€
Ragù di coda di manzo, cavolo viola marinato e brodo di bosco.

RIGATONI 22€
Carbonara vegetale, catalogna, cipolla caramellata e erba camembert.

RAVIOLI 24€
Zucca, castagna e funghi porcini.

TAGLIOLINI 26€
Burro montato all'alloro, parmigiano e Tartufo nero pregiato

SECONDI

BACCALA' — **29€**
Crema di ceci alla garcinia, finocchi, arancia e olive.

PANCIA DI MAIALE — **30€**
Topinambur, bacche di sambuco e cicoria.

PORCHETTA DI GALLETTO ALLA BOSCAIOLA — **30€**
Funghi, patata dolce e il suo fondo.

PURE' CAMOUFLAGE — **28€**
Uovo pochè, scalogne, artemisia e olivello spinoso.

DESSERT

GELATO — **11€**
Olio extravergine d'oliva San Rocco e grano arso.

MELA E NOCCIOLA — **14€**
Uva passa, cannella e gelato al pralinato di nocciole.

CROSTATINA — **15€**
Cioccolato fondente, pere al vino rosso e zabaione
al passito di Lugana.

ESOTICO — **15€**
Frutto della passione, mango, cioccolato bianco e arachidi.

COPERTO 5€
Entrèe di benvenuto accompagnata da pane e sfoglie artigianali di nostra produzione, con olio extravergine di oliva DOP Garda Bresciano San Rocco.

NOTE FINALI

Vi preghiamo di comunicare al personale eventuali allergie
A vostra disposizione la lista degli allergeni
(Tutti i piatti contrassegnati con l'asterisco contengono uno o più allergeni, o prodotti congelati)
Tutto il pesce viene abbattuto a -20° per almeno 24 ore

SEGUI IL VIAGGIO DI LYMPHA ANCHE FUORI DAL PIATTO

Scopri le serate speciali, i nuovi piatti e ciò che accade in cucina.

@lympharistorante