

MENU



ANTIPASTI

RADICCHIO

Radicchietti verdi, tardivo in tempura e carbonara vegetale.

18 €

CARNE SALADA

Porro, erbe amare, vinaigrette e levistico.

20 €

ZUPPETTA

Cime di rapa, aringa affumicata e bagna cauda.

20 €

ZUCCA

Sfoglia croccante, gorgonzola e zenzero.

20 €

PRIMI

BON BON

Ragù di pecora, rosa canina e brodo al rabarbaro.

22 €

TUBETTI

Cipolla di montoro, tamarindo, olio al caffè e Comté.

22 €

RAVIOLO

Carciofo alla toscana, caprino e pompia sotto sale.

22 €

TAGLIOLINO

Burro, parmigiano, alloro e tartufo nero.

26 €

SECONDI

SALMERINO

28 €

Coste verdi, erbe acidule, mandorle e mascarpone.

OSSOBUCO DI VITELLO

28 €

Avocado, mais e carcadè.

SPIEDINO BRESCIANO

28 €

Maionese al prezzemolo, patata e erbe acide.

PURÉ CAMOUFLAGE

26 €

Uovo pochè, ragù di sedano rapa, fonduta di parmigiano, curcuma e olio all'arancia.

DESSERT

GELATO

10 €

Olio extravergine d'oliva San Rocco e grano arso.

BROWNIE

12 €

Cioccolato fondente, frutti di bosco e zenzero.

CROSTATINA

12 €

Limone del Garda, pere al vino rosso e zabaione al passito di lugana

ESOTICO

15 €

Frutto della passione, mango, cioccolato bianco e arachidi.

SELEZIONE DI FORMAGGI

12 €

COPERTO 5€

Entrée 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