

MENU



ANTIPASTI

INSALATA LYMPHA

Banana affumicata, arachidi, cipolla croccante, yogurt e chutney di pomodori verdi.

19€

CARNE SALADA

Porro, erbe amare, vinaigrette e levistico.

21€

CAVOLFIORE

Fondo vegetale, anzuboshi e acetosella.

20€

SALMERINO

Marinato e affumicato, polenta del Garda, burro e salvia.

24€

PRIMI

BON BON

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

25€

RIGATONI

Carbonara vegetale, catalogna, cipolla caramellata e erba camembert.

22€

RAVIOLI

Zucca, castagna e funghi porcini.

24€

SPAGHETTI

Burro alla stevia, aringa affumicata e gazpacho.

23€

SECONDI

BACCALA'

29€

Crema di ceci alla garcinia, finocchi, arancia e olive.

TRIPPA

28€

Foglie di fico, foglia d'ostrica e senape marinata.

PORCHETTA DI GALLETTO ALLA BOSCAIOLA

30€

Funghi, patata dolce e il suo fondo.

POLENTA E LATTE

26€

Polenta del Garda, latte di cocco, avocado e jalapeno.

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€

Limone del Garda, fragole e zabaione al passito di lugana

ESOTICO

15€

Frutto della passione, mango, cioccolato bianco e arachidi.

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