

MENU



ANTIPASTI

INSALATA LYMPHA

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

18€

CARNE SALADA

Porro, erbe amare, vinaigrette e levistico.

20€

FIORE DI ZUCCA

Zucchine trombetta, mandorla ghiacciata e maionese al lemongras e limone nero.

20€

BACCALÀ

Acquapazza di pesche e datterini e il suo pil pil

22€

PRIMI

BON BON

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

24€

RIGATONI

Carbonara vegetale, catalogna, cipolla caramellata e erba camembert.

22€

BOTTONI

Anguria, caprino e cetriolo.

22€

SPAGHETTO

Burro alla stevia, aringa affumicata e gazpacho di pomodorini.

22€

SECONDI

SALMERINO Portulaca, erbe acidule, mandorle e mascarpone.	29€
TRIPPA “ESTIVA” Foglie di fico, foglia d’ostrica e senape marinata.	27€
PORCHETTA DI GALLETTTO ALLA BOSCAIOLA Funghi, patata dolce e il suo fondo.	29€
POLENTA E LATTE Polenta del Garda, latte di cocco, avocado e jalapeno.	26€

DESSERT

GELATO Olio extravergine d’oliva San Rocco e grano arso.	10€
STECCO LYMPHA Cioccolato fondente 80%, yuzu, melissa e mandorle.	15€
CROSTATINA Limone del Garda, fragole e zabaione al passito di lugana	15€
ESOTICO Frutto della passione, mango, cioccolato bianco e arachidi.	15€

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