

LoRo  
Bistrò

## Aperitivo per Iniziare ....

Pizza frita pomodoro pecorino basilico	12
Crostone di pane, burro, acciughe siciliane	15
Ostriche Gillardeau concave 3 pezzi Allevato Marennes – Oléron	15
Gnocco Fritto e culaccia di Zibello	13
Fritto di Calamaro e Gambero	25
Scampi Crudi al pezzo	5
Gambero Rosso al pezzo	6
Pizza in teglia, pomodori confit, mozzarella di bufala, cipolle confit, basilico	15

## Focacce

con un impasto prodotto da 8 tipi di cereali: alto e soffice, servito e guarnito tagliato in 4 a spicchi

### Parma

Crema di pomodoro rucola crudo parma 24 mesi verdure agre grana	15
---	----

### Classica

Crema di pomodori, bufala, basilico, olio evo	12
---	----

### Marinara

Crema: di pomodoro secco, aglio nero, erbe, senape	12
--	----

### Golosa

Mortadella, pistacchi di Bronte	15
---------------------------------	----

### Mediterraneo

Acciughe siciliane, mozzarella senza lattosio, peperone del Piquillo, menta, olio evo	15
---	----

### Melanzane

Crema di pomodori, melanzana frita, bufala, salsa al Parmigiano, Spaccatella	15
--	----

## ***Antipasti***

<i>Tartare di tonno, uova di aringa, salsa arancia</i>	20
<i>Battuta di manzo di razza piemontese, zucchine in agro</i>	20
<i>Culatello di Zibello, verdure in agro e formagella</i>	18
<i>Carpaccio di manzo rosa, spuma di tonno e capperi</i>	18
<i>Selezione di 5 formaggi, pan brioche e miele</i>	25
<i>Crema di zucca e porri servita con crostini di pane</i>	15

## ***Primi***

<i>Tortello al brasato, burro, salvia e Parmigiano</i>	18
<i>Riso mantecato alle erbe accompagnato da gamberi cotti al vapore</i>	25
<i>Gnocchi di zucca delica, mele, tartufo nero</i>	22
<i>Casoncello alla bergamasca</i>	16
<i>Iconico a modo LoRo</i>	25
<i>Maccheroni "Pastificio Mancini" pomodoro e salsa Parmigiano</i>	18

## ***Secondi***

<i>Guancetta di maiale brasata, crema di patate e scalogno brasato</i>	20
<i>Filetto di branzino al vapore patate e datterino</i>	20
<i>Filetto di vitellone, crema di topinabur ed erbe</i>	28
<i>Tagliata di manzo di razza piemontese cotta in padella</i>	20
<i>Tagliata di tonno rosso e semi di sesamo</i>	20

*I nostri piatti in purezza peso 150 gr*

## I Grandi Classici

I seguenti piatti sono per 2 persone

Cruditè di pesci e crostacei (tonno, salmone, ricciola, scampo, gambero rosso, gambero gobbetto, ostriche Gillardeau)	100
Gran fritto di crostacei (scampo, mazzancolla, gambero rosso, calamaro, aragosta, verdure)	100
Trionfo di mare cotto al vapore (scampo, mazzancolla, gambero rosso, calamaro, aragosta, piovra, pomodori, olive)	100

## *Contorni*

<i>Insalata mista: carote, sedano, pomodoro, finocchi</i>	6
<i>Patate al Forno</i>	6
<i>Patate fritte</i>	4
<i>Verdure saltate in padella</i>	6
<i>Pane senza glutine</i>	2
<i>Maionese/ketchup</i>	0,50

## Pizze

Il lievito delle nostre pizze nasce dalla fermentazione naturale di farine biologiche e acque naturali, viene impastato 36 ore prima della cottura, rendendo il prodotto leggero e digeribile. La cottura in forno a legna.

### Margherita

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di latte, pomodorini confit, basilico olio evo 10 €  
*Tagliata in 6 spicchi*

### Semplice

Pomodoro San Marzano, aglio, 'nduja, basilico, pecorino grattugiato olio evo 10 €  
*Tagliata in 6 spicchi*

### Bufala

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, pomodorini confit olio evo 16 €  
*Tagliata in 6 spicchi*

### Bianca

mozzarella Fior di latte 10 €  
*Tagliata in 6 spicchi*

### Schiacciata

alle erbe aromatiche olio evo parmigiano 10 €  
*Tagliata in 6 spicchi*

## Ingredienti ..... Come piace a noi!

I seguenti ingredienti verranno serviti a parte per poter condire ogni fetta delle nostre pizze secondo il vostro gusto, costruendo così la vostra consistenza preferita.

Scampi Crudi al pezzo	5 €
Gambero Rosso al pezzo	6 €
Salmone affumicato 80 gr	15 €
Acciughe Siciliane capperi prezzemolo 50 gr	12 €
Culatello di Zibello 80 gr	15 €
Culaccia di parma 80 gr	10 €
Pomodori confit e olive nere 80 gr	8 €

**Verdure**

Mozzarella Fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini confit, verdure 15 €

**Tonno**

Pomodoro San Marzano, mozzarella, il nostro tonno sott'olio, cipolle, olive 16 €

**Sfiziosa**

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di latte, Prosciutto cotto,  
zola di montagna e porcini 16 €

**Sole**

Pomodorino secco, mozzarella Fior di latte, capperi, origano, salsa parmigiano, n'duia 16 €

**LoRo**

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, pomodorini confit,  
capperi, acciuga, olive, origano e limone candito 16 €

## ***Il Nostro Mantecato Fior di Latte***

*accompagnato da panna montata, amarene, salsa cioccolato,  
fragole fresche, nocciole caramellate 15 minuti d'attesa*

*1 kg 40,00 €*

## ***Dessert***

*Tortino al cioccolato con cuore fondente e gelato alla vaniglia* 10

*Tiramisù a modo LoRo* 10

*Pan Brioche caramellato accompagnato  
da confettura di fichi e gelato al latte* 10

*Lemon Tart, crema alla vaniglia, sorbetto al limone  
e finocchio, e spuma allo yogurt* 10

*Crostatina ai lamponi, crema alla vaniglia e sorbetto* 10

*Composta di frutti rossi e il suo sorbetto* 10

*Il nostro panettone tradizionale servito con  
crema al mascarpone e gelato vaniglia* 10

## ***Coccole Dolci***

*Cannoncini* 3pz/6

*Bignè alla crema* 3pz/6

*Tartellette ai mirtilli* 3pz/6

*Macaron frutta* 3pz/6

### ***Iconico a Modo LoRo***

*Qualcosa di iconico è così notevole, influente o caratteristico  
che è immediatamente associabile a un'idea.*

*Con questa definizione vorremmo trasmettervi la passione e la ricerca  
del nostro Chef Pierantonio Rocchetti per la cucina d'autore...  
per questo abbiamo inserito un piatto per noi rappresentativo tratto dalla carta  
del nostro ristorante Gourmet.*

*Continueremo a dare l'opportunità Stagionale di aver modo di assaggiare  
un piatto tratto dai menu degustazione che hanno reso il nostro ristorante Star Michelin  
Buon Proseguimento ...*

### ***Pianeta verde***

*Raviolo farcito con ricotta di bufala, erba cipollina, tuorlo d'uovo  
crema di formaggio e tartufo nero*

### ***Orari apertura Bistro***

*Da martedì a domenica*

*Pranzo dalle 12:15 alle 14:00 Cena dalle 19:15 alle 22:00*

*Si informa che Il Forno della pizza è aperto  
a cena da mercoledì a domenica, a pranzo sabato e domenica*

### ***Orari apertura Ristorante Gourmet***

*Pranzo dal giovedì alla domenica dalle 12:15 alle 14:00*

*Cena dal martedì al sabato dalle 19:15 alle 23:00*

*Invitiamo tutti i clienti che sono soggetti ad allergie e/o intolleranze a segnalarle al personale.*

*E' possibile consultare il libro allergeni ed ingredienti presenti nei piatti in carta, richiedendone copia al personale.*

*Informiamo la gentile clientela che tutti i piatti ove sia segnalata l'assenza di glutine sono eseguiti  
con particolare attenzione ma non possiamo garantirne la completa assenza*

*Coperto 3,50 – Vi precisiamo che i prezzi indicati sono espressi in euro*