

“Qual è il tuo segreto, chef?”

“La buona cucina non ha segreti, semmai due rivelazioni”

“E quali sarebbero, chef?”

“I gusti di chi la apprezza e l’onestà di chi la fa”

“Pensiero a puntino, chef”

“Buon divertimento”

Simone Tempia
per Lo.Ro

Dall'acqua

Trilogia di frivolezze dalla cucina

La focaccia: con pomodorino confit e cipolle

Il pane: preparato con lievito madre
accompagnato da un burro leggermente acido

Estate!

Tartare di gamberi gobbetti, infuso di zenzero e crostacei, origano
e pomodori datterini

Un tirolese ... al mare

Schlutzkrופן ripieni di carciofi, semi di papavero
e una zuppetta di garusoli

Tra scogli e fondali rocciosi

Filetto di triglia con patate e kumquat e il suo caciucco

Candido come il latte, profumato come un fiore

Risolatte con sorbetto al sambuco, cetriolo e al melone bianco

Il nostro dolce arrivederci

100 €

Percorso abbinamento vini

I classici 3 calici 50 €

Italia Francia 4 calici 65 €

Aggiungi un piatto in più:

Oro nero

Plin farciti con le armelline, tartufo nero e fave di cacao

25 €

Gran Degustazione

Trilogia di frivolezze dalla cucina

La focaccia: con pomodorino confit e cipolle

Il pane: preparato con lievito madre
accompagnato da un burro leggermente acido

Segrete armonie

Tartare di branzino, kiwi, kefir, cucunci in polvere e olio alla menta

L'orto in festa

Verdure di stagione in diverse consistenze tra erbe, fiori e colori

Alici marinate e uova di pesce

tra lumachine ... di pasta

circondate da un'avvolgente crema alle erbe

Accordi e disaccordi

Il maialino da latte con la sua pancetta arrosto,
gli scampi e ... la senape

Oro nero

Plin farciti con le armelline, tartufo nero e fave di cacao

Fassone in rosa

Filetto di manzo servito con una salsa di cannolicchi,
polvere di alloro

Meringa tra frutti, erbe e spume vaporose

Con le fragole marinate al timo, la granita di pompelmo rosa,
il sorbetto alla melissa e una nuvola di yogurt

Il nostro dolce arrivederci

135 €

Percorso abbinamento vini

I classici 3 calici 50 €

Italia Francia 4 calici 65 €

Italia Francia 7 calici 90 €

Il nostro menù Gran Degustazione potrà essere servito solo a tavolo completo. Le esecuzioni di questo menù non potranno essere scelte singolarmente.

Terra a modo LoRo

Trilogia di frivolezze dalla cucina

La focaccia: con pomodorino confit e cipolle

Il pane: preparato con lievito madre
accompagnato da un burro leggermente acido

Bollito d'estate

Aletta di vitello servita tiepida, verdure agre, mostarda di frutta,
salsa al prezzemolo

Cromatismi

Riso cotto in acqua di pomodoro, fragole, rabarbaro,
il polline e l'aceto balsamico

Caccia alla lepre

La sua coscia cotta "à la Royale", scaloppa di foie gras e tartufo

Come un manto di seta

Namelaka al gianduia, sorbetto di ribes e un crumble al grano arso

Il nostro dolce arriverderci

100 €

Percorso abbinamento vini

I classici 3 calici 50 €

Italia Francia 4 calici 65 €

Aggiungi un piatto in più:

Oro nero

Plin farciti con le armelline, tartufo nero e fave di cacao

25 €

La carta

Antipasti

Gamberi mediterranei e Fiori di zucca 40 €

Tartare
di Fassona col suo midollo e la salsa al passion fruit 40 €

Primi piatti

Spaghetto al caviale
Servito tiepido con il limone candito e l'erba cipollina 65 €

Oro nero
Pilin farciti con le armelline, tartufo nero e fave di cacao 40 €

Secondi piatti

Il Branzino
Cotto in olio cottura e servito con i frutti del nostro orto 40 €

Il Manzo
Il suo filetto cotto al rosa e accompagnato da
un tortino di patate e a degli spinaci al burro 40 €

Che lingua!
... di vitello cotta al vapore e servita con una scaloppa di
foie gras, le pesche marinate e le perle di aceto balsamico 40 €

I piatti tratti dai menu degustazione
Dall'acqua e Terra a Modo LoRo 40 €

Il Ristorante

LORO

Trescore Balneario - Via Bruse, 2 - Tel. 035 945 073
www.loroandco.com • info@loroandco.com

Augurandovi una buona cena, vi chiediamo cortesemente di moderare il volume dei vostri cellulari. Grazie
Vi ricordiamo inoltre che nei locali non è consentito fumare a norma di legge 16 gennaio 2003 n° 3 Art. 51.
Vi precisiamo che i prezzi indicati sono espressi in euro. - Coperto 7,00 €



È possibile consultare la lista allergeni scansionando il Qr Code o chiedere copia cartacea al personale di servizio

* Allo scopo di garantire la massima qualità delle materie prime, alcuni prodotti vengono abbattuti o acquistati surgelati