“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
Il cestino del pane:
Il Grissino stirato a mano
La Focaccia barese
La Cialda croccante
Il Pane a lunga lievitazione preparato con farine integrali e semi e accompagnato da un burro leggermente acido

Per acque dolci e salate
Carpaccio di salmerino con le sue uova, alici marinate, pomodori verdi

In un sol guscio
Pipette di pasta, cacciucco, la piovra e una salsa alla burrata

Morbida e avvolgente
Trancio di ricciola, crema di champignons, lo spinacino e la salsa all'acetosa

C'era una volta ...
Tarte Tatin di mele, sorbetto alla melissa, spuma di yogurt

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
Il cestino del pane:
Il Grissino stirato a mano
La Focaccia barese
La Cialda croccante
Il Pane a lunga lievitazione preparato con farine integrali e semi e accompagnato da un burro leggermente acido

L'orto in festa
Fresche e croccanti verdure di stagione in diverse consistenze tra fiori e colori. E una citronette con aceto balsamico

Che lingua!
... di vitello, accompagnata dalle verdure agre del nostro orto. E una spuma di patate

Le relazioni pericolose
Fusillo, scampo, gorgonzola

Sapori d'oriente
Anguilla laccata con salsa teriyaki, alici marinate e uova di salmerino

Tenero e prelibato
Riso cotto in acqua di pomodoro e servito con un'animella di agnello brasata con burro e salvia

Petto in fuori!
Quello di piccione cotto al rosa, salsa allo sherry, passion fruit e trevisano tardivo

Agrumi
Cupola di meringa ripiena di una composta al limone, spirale di arancia, sorbetto di pompelmo rosa e granita al limone

Il nostro dolce arrivederci

135 €

Percorso abbinamento vini
I classici 3 calici 50 €
I classici 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
Il cestino del pane:
Il Grissino stirato a mano
La Focaccia barese
La Cialda croccante
Il Pane a lunga lievitazione preparato con farine integrali e semi e accompagnato da un burro leggermente acido

Dolce è l'attesa
Cipolla gratinata cotta al forno, svuotata e ripiena di cipolle.
Gelato al Parmigiano Reggiano. Tartufo nero candito

Scende la sera
Gnocchetti morbidi di zucca, foie gras, mele caramellate e salsa al kumquat

Il fassone in rosa
midollo trifolato, cuori di lattuga

Millefoglie d'autore
Preparata con pasta fillo, una crema chantilly impreziosita di cioccolato bianco e rum e il gelato al fiordilatte

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 €

La carta

Antipasti

Le Tartare
di Tonno rosso, con le uova di trota e un infuso di erbe 40 €

di Fassona piemontese col suo midollo e una salsa al passion fruit 40 €

Primi piatti

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

Le Pappardelle
accompagnate da un ragù d'anatra e dai funghi di stagione 40 €

Secondi piatti

Cuore di baccalà
servito su crostone di polenta, polvere di olive nere, salsa all'acetosella e spinacino 40 €

A fuoco lento
Guancia di vitello brasata accompagnata da una crema di aglio nero e dal peperone.
E con il trevisano tardivo 40 €

Selezione di sei formaggi
accompagnati da pan brioche e dalla loro confettura 30€

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

Dessert

Agrumi
Cupola di meringa ripiena di una composta al limone, spirale di arancia,
sorbetto di pompelmo rosa e granita al limone

Giro del mondo
La frutta e i suoi sorbetti di stagione, ma anche dal mondo e in diverse consistenze

C'era una volta ...
Tarte Tatin di mele, sorbetto alla melissa, spuma di yogurt

Millefoglie d'autore
Preparata con pasta fillo, una crema chantilly impreziosita di cioccolato bianco e rum
e il gelato al fiordilatte

Gelato in coppa
Al fior di latte servito con amarene, con nocciole sabbiate,
salsa al cioccolato e le cialde di zucchero

20 €

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 €

E' 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