

LoRo  
Bistrò

## Focacce

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

<i>Salmone affumicato, finocchi, arance, caprino</i>	23
<i>Alici marinate*, caprino e peperone del Pequillo</i>	19
<i>Mortadella, pistacchi di Bronte e caprino</i>	17
<i>Carpaccio di tonno*, uova d'aringa, cipolla rossa, olive taggiasche</i>	23
<i>Prosciutto crudo di Parma DOP, rucola e Grana Padano</i>	16
<i>Porchetta, fette di pomodoro, rucola e grana</i>	17

## Piatti da condividere per 2 persone

<i>Gran fritto di crostacei</i> (scampo*, mazzancolla*, gambero rosso*, calamaro*, aragostella*)	90
<i>Trionfo di mare cotto al vapore</i> (scampo*, mazzancolla*, gambero rosso*, calamaro*, aragostella*, piovra*, cozze)	80
<i>Crostacei* alla Catalana, pomodorini, cornetti, cipolla e olive</i> Peso medio 1000 g	120
<i>Grigliata di mare</i> (scampi*, gamberi rossi*, gambero gobbetto*, aragostella*, mazzancolle*, pesce spada*, calamari*)	100
<i>Crudità di pesci e crostacei</i> (tonno*, salmone*, ricciola*, scampo*, gambero rosso*, gambero rosa*, ostriche)	80
<i>6 Ostriche Gillaudeau concave Nr 3</i> Origine: Allevato Marennes – Oléron	24

---

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

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 non sia segnalata la presenza di glutine sono eseguiti con particolare attenzione ma non possiamo garantirne la completa assenza.

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

---

## *Antipasti*

<i>Tartare di salmone* ed arance</i>	16
<i>Pane croccante, burro e acciughe del Cantabrico</i>	16
<i>Selezioni di salumi, Roccoco, verdure agre e gnocco fritto*</i>	16
<i>Selezione di formaggi, pan brioche e confettura</i>	15
<i>Battuta di manzo, scaglie di grana e crostini</i>	15
<i>Culatello, selezione "I legati a mano", gnocco fritto* e verdure agre</i>	25
<i>Manzo rosa, salsa tonnata e cucunci</i>	16

## *Primi*

<i>Paccheri con ragù ai frutti di mare leggermente piccante*</i>	16
<i>Tagliatelle con ragù di cinghiale</i>	13
<i>Casoncello* alla bergamasca</i>	11
<i>Riso Acquerello al nero di seppia e peperone rosso</i>	16
<i>Tortelli al brasato e crema di zucca</i>	13
<i>Raviolone alle erbe, tuorlo d'uovo accompagnato da porri e tartufo</i>	16

## *Secondi Piatti*

<i>Guancetta di vitello brasata e crema di patate</i>	20
<i>Filetto di branzino* al vapore e caponata di verdure</i> <i>Peso medio 150 g</i>	21
<i>Filetto di manzo cotto rosa, salsa al vino rosso e patate arrosto</i> <i>Peso medio 200 g</i>	25
<i>Tagliata di manzo alla griglia</i> <i>Peso medio 200 g</i>	19

## *Contorni*

<i>Verdure Grigliate</i> <i>(zucchine, melanzane, pomodori, peperoni e altre in base alla disponibilità stagionale)</i>	6
<i>Insalata mista: carote, sedano, pomodoro, finocchi</i>	6
<i>Patate fritte*</i>	4
<i>Salse: maionese oppure ketchup</i>	1

## 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*

<i>Margherita</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pomodorini confit</i>	10
<i>Italia</i> <i>Pomodoro San Marzano, aglio, pomodorino confit, pecorino, n'duia e basilico</i>	11
<i>Bufala</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, mozzarella fior di latte, pomodorini confit, basilico, extra vergine d'oliva</i>	12
<i>Acciughe</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, acciughe, basilico, extra vergine d'oliva</i>	13
<i>Verdure</i> <i>Mozzarella fior di latte, pomodorini confit, verdure grigliate</i>	11
<i>Parmigiana</i> <i>Mozzarella fior di latte, ricotta, salsa parmigiano, melanzana, parmigiano reggiano</i>	13
<i>N'duia</i> <i>Mozzarella fior di latte, n'duia, friggirelli, rucola e salsiccia*</i>	13
<i>Tonno</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, il nostro tonno sott'olio, cipolle, olive</i>	13
<i>Orto</i> <i>Pomodoro a fette, mozzarella fior di latte, scaglie di parmigiano, basilico, cime di rapa</i>	13
<i>Val Brembana</i> <i>Mozzarella fior di latte, taleggio, agri, miele e noci</i>	13
<b><i>Le Special</i></b>	
<i>Patanegra</i> <i>Pomodorini confit, mozzarella di bufala, Patanegra</i>	31
<i>Al sole</i> <i>Pomodorino secco, capperi, origano, salsa parmigiano e n'duia</i>	15
<i>Frutti di mare</i> <i>Pomodoro San Marzano, Pomodorini confit, calamaro*, gambero*, scampo*, cozze, piovra*, basilico</i>	21
<i>Zibello DOP</i> <i>Passata di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, verdure agre, Culatello di Zibello DOP</i>	21
<i>LoRo&amp;Co</i> <i>Pomodorini confit, fior di latte, bufala, acciughe, capperi, origano, olive taggiasche, olio extra vergine d'oliva, limone candito</i>	16
<i>Valtellinese</i> <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, caprino, bresaola, rucola, pomodorini, scaglie di Grana</i>	17
<i>Prosciutto Crudo</i> <i>Pomodoro San Marazano, Fior di latte, Burrata, rucola e pomodorino confit</i>	17
<i>La Piccante</i> <i>Pomodoro San Marazano, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, peperone dolce, salsiccia piccante</i>	15

## Dessert

<i>Tiramisù</i>	6
<i>Crostatina lamponi e pistacchio</i>	6
<i>Spuma cioccolato fondente, crumble e gelato vaniglia</i>	6
<i>Ananas saltato al rum e il suo sorbetto</i>	6
<i>Millefoglie sbriciolata, crema chantilly</i>	6

## Gelati e sorbetti

<i>Gelato fior di latte</i>	5
<i>Gelato vaniglia</i>	5
<i>Sorbetto al limone</i>	5
<i>Sorbetto ai frutti rossi</i>	5

## Coccole Dolci

<i>Cannoncino</i>	3pz/5
<i>Macaron</i>	3pz/5
<i>Bignè alla crema</i>	3pz/5
<i>Krapfen</i>	3pz/5
<i>Tartelletta allo yogurt e frutti rossi</i>	3pz/5
<i>Mix 10 pezzi misti (2 pz per tipologia)</i>	12