

MENÙ DEGUSTAZIONE

VENERDÌ 29 MAGGIO 2026



LoRo

“ L'Etna possiede una poesia immensa.
Fare il vino significa avere accesso a questa poesia.
Qui non c'è Madre Natura.
Si coltiva la vite con ingredienti che provengono dalle profondità più remote. ”

Relatore della serata:
Sig. Gianluca Bozzura



Ore 19.45 - Aperitivo di Benvenuto...

I LIEVITATI DEI MAESTRI

Sancaba Bianco - Grechetto - 2024
Passobianco Chardonnay - 2024

Ore 20.30 - A tavola...

IN UN SOL BOCCONE

Sfera liquida di Gin agrumato

UN POSTO AL SOLE

Gamberi gobbetti marinati, salsa leggera agli agrumi, uova di salmerino,
spuma di kefir timo limone
Passobianco Chardonnay - 2024

COMPAGNI DI VIAGGIO

Riso Acquerello servito acido, ostriche gillardeau, erba cipollina e aringa
Contrada PC - Chardonnay - 2022

COM'È PROFONDO IL MARE

Maccheroni selezione Felicetti cotti nel caciucco e bocconcini di gallinella
Contrada Fondo di Mezzo - Nerello Mascalese - 650 m s.l.m. - 2024

C'ERA UNA VOLTA

Pancetta di maiale cotta sulla pelle, servita morbida, accompagnata da scampi
arrosto e clementine
Contrada Guardiola - Nerello Mascalese - 800 m s.l.m. - 2024
Contrada R - Nerello Mascalese - 1000m s.l.m. - 2024

DESSERT

Coccole dolci a modo LoRo



Costo a persona € 150

Vi ricordiamo di comunicarci eventuali allergeni e intolleranze.

Il costo della serata comprende coperto, bevande, menù e vini in abbinamento.

Prenotazione obbligatoria. Info@loroandco.com - Tel: +39 035 945073, via Bruse, 2 - Trescore Balneario (BG)

Dress code: casual