

LoRo
Bistrò

Focacce

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

<i>Carpaccio di salmone scozzese, finocchi, arance, caprino</i>	23
<i>Acciughe del Cantabrico, caprino e peperone del Piquillo</i>	25
<i>Mortadella, pistacchi di Bronte e caprino</i>	18
<i>Carpaccio di tonno*, uova d'aringa, cipolla rossa, olive taggiasche</i>	23
<i>Prosciutto crudo di Parma DOP, rucola e Grana Padano</i>	18
<i>Porchetta, fette di pomodoro, rucola e grana</i>	17

Piatti da condividere per 2 persone

<i>Gran fritto di crostacei</i> (scampo*, mazzancolla*, calamaro*, aragostella*, verdure*)	100
<i>Trionfo di mare cotto al vapore</i> (scampo*, mazzancolla*, calamaro*, aragostella*, piovra*, cozze, pomodorini, olive)	100
<i>Crudità di pesci e crostacei</i> (tonno*, salmone*, ricciola*, scampo*, gambero rosso*, gambero rosa*, ostriche)	100
<i>6 Ostriche Gillaudeau concave Nr 3</i> Origine: Allevato Marennes – Oléron	30

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

Antipasti

<i>Moscardino* in umido e crostone di polenta</i>	18
<i>Tartare di salmone* ed arance</i>	16
<i>Pane croccante, burro e acciughe del Cantabrico</i>	16
<i>Selezioni di salumi, formaggio di monte, verdure agre e gnocco fritto*</i>	16
<i>Selezione di formaggi bergamaschi, pan brioche e confettura</i>	15
<i>Battuta di manzo di razza piemontese, scaglie di grana e crostini</i>	15
<i>Culatello, selezione "I legati a mano", gnocco fritto* e verdure agre</i>	25
<i>Manzo rosa di rosa piemontese, salsa tonnata e cucunci</i>	16

Primi

<i>Paccheri con ragù ai frutti di mare leggermente piccante*</i>	16
<i>Tagliatelle con ragù di lepre*</i>	14
<i>Casoncello* alla bergamasca</i>	13
<i>Riso Acquerello, crema di zucca, mele, amaretti</i>	14
<i>Lasagne al ragù bianco e pesto</i>	13
<i>Gnocchi* di ricotta, crema di formaggio ed erbe</i>	14

Secondi Piatti

<i>Coniglio arrosto farcito con prugne</i>	22
<i>Baccalà mantecato con crostone di polenta</i>	16
<i>Filetto di branzino* al vapore e patate arrosto</i> <i>Peso medio 150 g</i>	21
<i>Filetto di trota* Fario arrosto e salsa al vino</i>	22
<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 di razza piemontese cotta in padella</i> <i>Peso medio 200 g</i>	20
<i>Lingua di vitello al vapore e patate all'erba cipollina</i>	20

Contorni

<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

Margherita

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pomodorini confit 11

Italia

Pomodoro San Marzano, aglio, pomodorino confit, pecorino, n'duia e basilico 11

Bufala

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, mozzarella fior di latte, pomodorini confit, basilico, extra vergine d'oliva 12

Acciughe

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, acciughe, basilico, extra vergine d'oliva 13

Verdure

Mozzarella fior di latte, pomodorini confit, verdure grigliate 11

Parmigiana

Mozzarella fior di latte, ricotta, salsa parmigiano, melanzana, parmigiano reggiano 13

N'duia

Mozzarella fior di latte, n'duia, friggirelli, rucola e salsiccia 13*

Tonno

Pomodoro San Marzano, mozzarella, il nostro tonno sott'olio, cipolle, olive 13

Val Brembana

Mozzarella fior di latte, taleggio, agri, miele e noci 13

Bosco

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, taleggio, porcini 16

Le Special

Patanegra

Pomodorini confit, mozzarella di bufala, Patanegra 31

Al sole

Pomodorino secco, capperi, origano, salsa parmigiano e n'duia 15

Frutti di mare

Pomodoro San Marzano, Pomodorini confit, calamaro, gambero*, scampo*, cozze, piovra*, basilico 21*

Zibello DOP

Passata di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, verdure agre, Culatello di Zibello DOP 21

LoRo&Co

Pomodorini confit, fior di latte, bufala, acciughe, capperi, origano, olive taggiasche, olio extra vergine d'oliva, limone candito 16

Valtellinese

Pomodoro San Marzano, fior di latte, caprino, bresaola, rucola, pomodorini, scaglie di Grana 17

Prosciutto Crudo

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Burrata, rucola e pomodorino confit 17

La Piccante

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di latte, gorgonzola, peperone dolce, salsiccia piccante 15

Dessert

<i>Tiramisù</i>	6
<i>Crostatina con composta di albicocche e pesche</i>	6
<i>Monoporzione del giorno</i>	6
<i>Ananas saltato al rum e il suo sorbetto</i>	6
<i>Millefoglie sbriciolata, crema chantilly</i>	6
<i>Sfogliatina alle mele, gelato vaniglia</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