

“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 caponata di melanzane e pomodoro confit

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

Il vitello tonnato ... smascherato

Tonno rosso leggermente scottato, alici marinate e dashi di vitello

Sinfonia di gamberi

Crudi, in tartare, in accompagnamento agli gnocchi di patate ripieni di erbe,
con il limone candito e la loro bisque

Baccalà che passione

Trancio cotto in olio cottura, crostone di polenta, salsa al prezzemolo, polvere di olive

Racconti di terre vicine e lontane

Crema soffiata al cioccolato, gelato alla nocciola, crumble di datteri,
il cedro e una cialda con una polvere di peperoncino

Il nostro dolce arrivederci

100 €

Percorso abbinamento vini

I classici 3 calici 50 €

Italia Francia 4 calici 65 €

Aggiungi un piatto in più:

Capesante & Mortadella

in equilibrio su una crema di topinambur

25 €

Gran degustazione

Trilogia di frivolezze dalla cucina

La focaccia: con caponata di melanzane e pomodoro confit

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

Profondo come il mare

Salmone scottato con le sue uova, la tartare di scampi,

una crema ai due cavoli e la spuma di yogurt

L'enfasi del gusto

Tartare di fassona, il suo midollo, il caviale e il frutto della passione

Un'estate fa

Spaghetti Mancini, gamberi, la loro bisque, il limone e l'erba cipollina

C'era una volta

Crema di funghi porcini, pancetta di maiale rosolata, panna acida e le castagne

Dolcezze a strati

Lasagnetta di ricotta e porri stufati, tartufo, spuma di parmigiano

Ragù di cortile

La faraona avvolta da una spuma di zucca, le perle di aceto balsamico

L'agnello e il suo mondo

Controfiletto cotto al rosa, gel di camomilla e fieno e, in accompagnamento, il cavolo nero

Il fiore del desiderio

Meringa profumata al pepe nero, sorbetto al lampone e alla rosa damascena,

granita al litchi, petali di zucchero

Il nostro dolce arrivederci

130 €

Percorso abbinamento vini

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 menu non potranno essere scelte singolarmente

Terra a modo LoRo

Trilogia di frivolezze dalla cucina

La focaccia: con caponata di melanzane e pomodoro confit

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

Sotto una coltre dorata

Tartare di manzo, trevisano tardivo, spuma di zucca e amaretti

Accanto al fuoco

Penne condite con una crema di erbe e cavolo nero, il ragù d'anatra e le uova di trota

Il vitello si veste da sera

Il suo filetto cotto al rosa, il foie gras, le perle di tartufo e una crema di topinambur

Castagne ai tropici

Glassate al cioccolato Ivoire, un sorbetto al cocco e l'insalata di sedano

Il nostro dolce arrivederci

100 €

Percorso abbinamento vini

I classici 3 calici 50 €

Italia Francia 4 calici 65 €

Aggiungi un piatto in più:

Capesante & Mortadella

in equilibrio su una crema di topinambur

25 €

La carta

Antipasti

Le Tartare

di Scampi, ricci, uova di trota e spuma di yogurt

di Fassona col suo midollo e la salsa al passion fruit

Primi piatti

Riso di mare

Carnaroli cotto in acqua di pomodoro, tartare di gambero gobbetto con la sua bisque e il limone candito

Casoncelli alla bresciana

ripieni di pane, erbe e bagoss e serviti con ragù di faraona e salsa ai kaki

Secondi piatti

Il Branzino

Cotto in olio cottura e servito con i frutti del nostro orto

Il Maialino da latte

Ripieno, cotto al forno, servito con una salsa alle arance e con lo scalogno glassato

I piatti sopra indicati o tratti dai menu degustazione Dall'acqua e Terra a Modo LoRo

40 €

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

Il Ristorante

LORO

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