

LoRo
Bistrò

Focacce*

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

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

Piatti da condividere per 2 persone

		Cruditè di pesci e crostacei (tonno*, salmone*, ricciola*, scampo*, gambero rosso*, gambero rosa*, ostriche)	100
		6 Ostriche Gillaudeau concave Nr 3 Origine: Allevato Marennes – Oléron	30

I caldi

	Gran fritto di crostacei (scampo*, mazzancolla*, calamaro*, aragostella*, verdure*)	100
	Trionfo di mare cotto al vapore (scampo*, mazzancolla*, calamaro*, aragostella*, piovra*, cozze, pomodori, olive)	100

* 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 sia segnalata l'assenza 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



Alimento privo di lattosio



Alimento privo di glutine

Antipasti

 	<i>Tartare di tonno*, uova di aringa e salsa con olio di vinaccioli</i>	22
	<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 funghi porcini sott'olio</i>	26
 	<i>Carpaccio di manzo rosa, spuma di tonno e capperi</i>	18
	<i>Crostone di pane, burro, acciughe del Cantabrico</i>	15

Primi

	<i>Casoncello* a modo LoRo</i>	13
	<i>Gnocchi patate* salsa al formaggio, noci e spinaci</i>	15
	<i>Ravioli* di branzino*, salsa al basilico e concassé di pomodoro</i>	16
	<i>Riso Acquerello all'erba cipollina, bocconcini di cervo e mirtilli</i>	18
	<i>Orecchiette con broccoletti, tonno leggermente piccante</i>	16

Secondi Piatti

	<i>Filetto di branzino* in olio cottura, pomodorini, olive e capperi</i> <i>Peso medio 150g</i>	21
	<i>Filetto di vitellone cotto rosa con porcine e crema di patate</i>	25
 	<i>Tagliata di manzo di razza piemontese cotta in padella</i> <i>Peso medio 200 g</i>	20
	<i>Baccalà* gratinato e polenta</i>	18
	<i>Guancia di vitello* brasata, crema di patate e spinaci</i>	25

Contorni

 	<i>Insalata mista: carote, sedano, pomodoro, finocchi</i>	6
 	<i>Patate fritte*</i>	4
 	<i>Salse: maionese oppure ketchup Alain Milliat</i>	1,50
	<i>Pane senza glutine</i>	2

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>	11
	<i>La Nostra Marinara</i>	
	<i>Pomodoro San Marzano, crema di aglio nero e crema al basilico</i>	12
	<i>Bufala</i>	
	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, pomodorini confit</i>	12
	<i>Acciughe</i>	
	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, acciughe siciliane, basilico, extra vergine d'oliva</i>	13
	<i>Verdure</i>	
	<i>Mozzarella Fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini confit, verdure</i>	11
	<i>Tonno</i>	
	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, il nostro tonno sott'olio, cipolle, olive</i>	13
	<i>Tartufo nero</i>	
	<i>Mozzarella Fior di latte, taleggio, agri, miele, cubetti di polenta e tartufo nero</i>	18
	<i>Sfiziosa</i>	
	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di latte, Prosciutto cotto, zola di montagna e porcini</i>	16
	<i>Sole</i>	
	<i>Pomodorino secco, mozzarella Fior di latte, capperi, origano, salsa parmigiano, n'duja</i>	15
	<i>Frutti di mare</i>	
	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di latte, pomodorini confit, calamaro*, gambero*, scampo*, cozze, piovra*, basilico</i>	21
	<i>Zibello DOP</i>	
	<i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, verdure agre, Culatello di Zibello DOP</i>	21
	<i>Sud</i>	
	<i>Scamorza affumicata, scarola, uvetta, pinoli, acciughe tartare di olive</i>	16
	<i>Prosciutto Crudo</i>	
	<i>Pomodoro San Marazano, Fior di latte, rucola, crudo di Parma, pomodorino confit e grana padano</i>	17
	<i>LoRo</i>	
	<i>Pomodorini in salsa, mozzarella di Bufala, pomodorini confit, capperi, acciuga, olive, origano e limone candito</i>	16
	<i>Terra e mare</i>	
	<i>Mozzarella Fior di latte, scampi*, foie gras*, cipolla caramellata, datterino</i>	28
	<i>Pizza friarielli</i>	
	<i>Mozzarella Fior di latte, salsiccia, 'nduja, rucola e datterino</i>	16

Dessert

<i>Tiramisù</i>	6
<i>Crostatina con fragole e gelato</i>	6
<i>Paris Brest alle nocciole, gelato vaniglia</i>	6
<i>Millefoglie sbriciolata, crema chantilly</i>	6
<i>Sfogliatina alle mele, gelato vaniglia</i>	6
<i>Mirtilli, timo, gelato al fior di latte</i>	6

Gelati e sorbetti

<i>Gelato fior di latte, amarene e yogurt</i>	6
<i>Affogato al caffè, crumble e gelato vaniglia</i>	6
<i>Sorbetto al limone</i>	5
<i>Frutti rossi ed il suo sorbetto</i>	6

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