

Menù

Dalle origini a oggi, verso il futuro.

Con cura e visione.

VENERDÌ 21 NOVEMBRE 2025

Relatore della serata Sig.ra Serenella Riva

Viatti

ore 19.45 **Aperitivo di Benvenuto...**

I lievitati dei maestri

ore 20.30 **A tavola...**

C'era una volta

Crema di funghi porcini, pancetta di maiale rosolata e panna acida
Barolo DOCG 2021

Viene la sera

Raviolo di pasta fresca, ricotta di bufala, tuorlo d'uovo, burro, formaggio e tartufo nero
Barbaresco Roncaglie DOCG 2021

Compagni di viaggio

Riso Acquerello cotto in acqua di pomodoro, burro acidificato e tartufo bianco d'Alba
Barolo Monvigliero 2020 DOCG

Il rimedio della nonna

Filetto di fassona piemontese accompagnato da terrina di patate
Barolo Rocche di Castiglione DOCG 2019

Selezione di formaggi

Barolo Ravera 2018

Coccole dolci

LoRo

Costo a persona 230€ - Riservato ai soci LoRo Wine-Club 210€ - Soltanto 24 posti disponibili

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