LoRo

Bistrò

Aperitivo per Iniziare ….

Bruschetta pomodoro e mozzarella di bufala	12
Selezione di cinque formaggi bergamaschi, pan brioche	12
Salame del Po, crostone di polenta, salsa al prezzemolo	12
Pizza fritta pomodoro pecorino basilico	12
Gnocco Fritto e culaccia di zibello	13
Crostone di pane, burro, acciughe siciliane	15
Ostriche Gillardeau concave 3 pezzi Allevato Marennes – Oléron	15
Salmone scozzese blinis di patate panna acida	20
Fritto di Calamaro e Gambero	25
Scampi Crudi al pezzo	5
Gambero Rosso al pezzo	6

Focacce*

con un impasto prodotto da 8 tipi di cereali: alto e soffice, servito e guarnito tagliato in 4 a spicchi

Classica Crema di pomodori, bufala, basilico, olio evo	12
Marinara Crema: di pomodoro secco, aglio nero, erbe, senape	12
Golosa Mortadella, pistacchi di Bronte	15
Mediterraneo Acciughe siciliane, mozzarella senza lattosio, peperone del Piquillo, menta, olio evo	15

Antipasti

Tartare di tonno, uova di aringa, salsa arancia*	*20*
Battuta di manzo di razza piemontese	*18*
Culatello di zibello e verdure in agro*	*18*
Carpaccio di manzo rosa, spuma di tonno e capperi	*18*

Primi

Gnocchi patate, salsa pomodoro e crema formaggio*	*16*
Triangolo con ripieno di brasato, burro, salvia e mele candite	*16*
Riso Acquerello alla salsa zafferano e ossobuco	*18*
Pacchero, aglio olio peperoncino e vellutata di crostacei	*18*

Secondi

*Filetto di branzino*al vapore concasse pomodoro*	*20*
Filetto di vitellone rosa servito con il suo fondo	*20*
Tagliata di manzo di razza piemontese cotta in padella	*20*
Tagliata di tonno rosso e semi di sesamo	*20*

I nostri piatti in purezza peso150gr

I Grandi Classici
I seguenti piatti sono per 2 persone

Cruditè di pesci e crostacei 100
(tonno*, samone*, ricciola*, scampo*, gambero rosso*, gambero gobbetto *, ostriche gillardau)

Gran fritto di crostacei 100
(scampo*, mazzancolla*, gambero rosso, calamaro*, aragosta*, verdurine*)

Trionfo di mare cotto al vapore 100
(scampo*, mazzancolla*, gambero rosso, calamaro*, aragosta*, piovra*, cozze, pomodori, olive)

Contorni

Insalata mista: carote, sedano, pomodoro, finocchi *6*

Patate al Forno *6*

*Patate fritte** *4*

Crostone polenta *6*

Verdure saltate in padella *6*

Pane senza glutine *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. La cottura in forno a legna.

Margherita
Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di latte, pomodorini confit,basilico olio evo 10 €
Tagliata in 6 spicchii

Semplice
Pomodoro San Marzano, aglio, 'nduja, basilico,pecorino grattugiato olio evo 10 €
Tagliata in 6 spicchi

Bufala
Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, pomodorini confit olio evo 16 €
Tagliata in 6 spicchi

Bianca
mozzarella Fior di latte 10 €
Tagliata in 6 spicchi

Schiacciata
alle erbe aromatiche olio evo parmigiano 10 €
Tagliata in 6 spicchi

Ingredienti ……. Come piace a noi!

I seguenti ingredienti verranno serviti a parte per poter condire ogni fetta delle nostre pizze secondo il vostro gusto, costruendo cosi la vostra consistenza preferita.

Scampi Crudi al pezzo 5 €

Gambero Rosso al pezzo 6 €

Salmone affumicato 80 gr 15 €

Acciughe Siciliane capperi prezzemolo 50 gr 12 €

Culatello di Zibello 80 gr 15 €

Culaccia di parma 80 gr 10 €

Pomodori confit e olive nere 80 gr 8 €

Verdure
Mozzarella Fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini confit, verdure 15 €

Tonno
Pomodoro San Marzano, mozzarella, il nostro tonno sott'olio, cipolle, olive 16 €

Sfiziosa
Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di latte, Prosciutto cotto, zola di montagna e porcini 16 €

Sole
Pomodorino secco, mozzarella Fior di latte, capperi, origano, salsa parmigiano, n'duia 16 €

LoRo
Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, pomodorini confit, cappero, acciuga, olive, origano e limone candito 16 €

Servizio alla carta del nostro Bistrò: 7 su 7

Aperto da lunedì a domenica dalle 12:15 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 22:00

Il Forno della pizza: Aperto a cena da mercoledì a domenica dalle 19:00 alle 22:00

Aperto a pranzo sabato e domenica

* 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

Dessert

Gelato fior di latte, amarene e yogurt	*8*
Affogato al caffè, crumble, gelato vaniglia	*8*
Composta di frutti rossi e il suo sorbetto	*8*
Zuppetta ai frutti tropicali, sorbetto al mango	*8*
Strudel di mele e cannella	*8*
Crostatina fragole e sorbetto frutti rossi	*8*
Millefoglie con crema chantilly	*8*
Crema al cioccolato soffiato, nocciole e vaniglia	*8*
La colomba con arance candite, crema mascarpone e gelato fior di latte	*8*

Coccole Dolci

Cannoncini	*3pz/6*
Bignè alla crema	*3pz/6*
Tartellette ai mirtilli	*3pz/6*