

loroandco.com

Loro

GOURMANTICO
2026





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 LORO

Gentili ospiti,
Vi ringraziamo per aver pensato a noi,
Siamo lieti di accogliervi e guidarvi alla scoperta della nostra cucina.

Per inaugurare questo percorso nel migliore dei modi vi proponiamo...

AMERICANO A MODO LORO 12€

Vermouth Mancino bianco ambrato,
Champagne Tradition Gobillard, Lime e Soda

Per continuare all'insegna dell'eccellenza ed ampliare la vostra esperienza
gastronomica, sarà possibile aggiungere una portata al percorso.
Lo chef suggerisce...

VORTICI 15€

Un assaggio di Riso cotto in acqua di pomodoro,
lamponi ghiacciatilievito essiccato e spirale di aglio nero

MENÙ - SUMMER EDITION 2026

GOURMANTICO 2026

APERITIVO DI BENVENUTO

In un sol boccone: sfera liquida al Margarita e lamponi
Tartelletta croccante, lardo alle erbe e piselli
Soffice di Pomodoro e basilico
Grissini tirati a mano, parmigiano semi di sesamo nero
Focaccia in teglia pomodoro schiacciato, e verdure dall'orto
Pane lievito essiccato con burro montato

CAPESANTE E MORTADELLA

In equilibrio su una crema di mortadella, uova d'aringa

RELAZIONI PERICOLOSE

Fusillo "afeltra", cotto nella bisque di scampi, zola e pomodorini

TRA SCOGLI E FONDALI ROCCIOSI

Filetto di triglia con patate kumquat e il suo caciucco

FRESCHEZZA!

Crostatina con composta di fragole, timo limone, sorbetto melissa e kefir

IL NOSTRO DOLCE ARRIVEDERCI

Bigne' craquelin con crema pasticcera
Bavarese cioccolato bianco e frutti tropicali

Costo a persona 80 € comprende coperto, vino, acqua, caffè.



Prima con gli occhi, poi con il gusto: scansiona il QR code.