

LoRo
Bistrò

Aperitivo per Iniziare

Pizza frita pomodoro pecorino basilico	12
Crostone di pane, burro, acciughe siciliane	15
Ostriche Gillardeau concave 3 pezzi Allevato Marennes – Oléron	15
Gnocco Fritto e culaccia di Zibello	13
Pane, burro, salmone Sockeye e le sue uova	20
Fritto di Calamaro e Gambero	25
Scampi Crudi al pezzo	5
Gambero Rosso al pezzo	6
Pizza in teglia, pomodori confit, mozzarella di bufala, cipolle confit, basilico	15

Focacce

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

Parma

Crema di pomodoro rucola crudo parma 24 mesi verdure agre grana	15
---	----

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
---	----

Melanzane

Crema di pomodori, melanzana frita, bufala, salsa al Parmigiano, Spaccatella	15
--	----

Antipasti

<i>Tartare di tonno, uova di aringa, salsa arancia</i>	20
<i>Battuta di manzo di razza piemontese</i>	18
<i>Culatello di Zibello, verdure in agro e formagella</i>	18
<i>Carpaccio di manzo rosa, spuma di tonno e capperi</i>	18
<i>Selezione di 5 formaggi, pan brioche e miele</i>	25
<i>Fiori di zuccina fritto farcito di ricotta, accompagnato da code di scampi</i>	25

Primi

<i>Spaghetto freddo servito con gazpacho di pomodoro, tartare di crostacei e uova di trota</i>	25
<i>Gnocchi di patate, ripieno al pesto, strachitunt e pomodoro secco</i>	18
<i>Casoncello alla bergamasca</i>	16
<i>Iconico a modo LoRo</i>	25
<i>Rigatone "Pastificio Mancini" spadellato nel caciucco di gallinella di mare</i>	22

Secondi

<i>Vitello arrosto, crostone di polenta erbetta dell'orto</i>	20
<i>Filetto di branzino al vapore patate e datterino</i>	20
<i>Filetto di Fassona, salsa al pepe verde e fave agre</i>	28
<i>Tagliata di manzo di razza piemontese cotta in padella</i>	20
<i>Tagliata di tonno rosso e semi di sesamo</i>	20

I nostri piatti in purezza peso 150 gr

I Grandi Classici

I seguenti piatti sono per 2 persone

Cruditè di pesci e crostacei (tonno, salmone, ricciola, scampo, gambero rosso, gambero gobbetto, ostriche gillardau)	100
Gran fritto di crostacei (scampo, mazzancolla, gambero rosso, calamaro, aragosta, verdure)	100
Trionfo di mare cotto al vapore (scampo, mazzancolla, gambero rosso, calamaro, aragostapiovra, pomodori, olive)	100
Caviale Calvisius Tradition Prestige 100 gr servito con panna acida e blinis	190

Contorni

<i>Insalata mista: carote, sedano, pomodoro, finocchi</i>	6
<i>Patate al Forno</i>	6
<i>Patate fritte</i>	4
<i>Verdure saltate in padella</i>	6
<i>Pane senza glutine</i>	2
<i>Maionese/ketchup</i>	0,50

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 spicchi

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 così 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, capperi, acciuga, olive, origano e limone candito 16 €

Il Nostro Mantecato Fior di Latte

*accompagnato da panna montata, amarene, salsa cioccolato,
fragole fresche, nocciole caramellate 15 minuti d'attesa*

1 kg 40,00 €

Dessert

Crème Brulée alla vaniglia, lamponi e gelato al pistacchio 10

*Bignè craquelin alla fragola, il suo sorbetto e
spuma allo yogurt* 10

*Cheesecake mirtilli spadellati e il sorbetto
ai frutti di bosco* 10

Tiramisù a modo LoRo 10

*Lemon Tart, crema alla vaniglia, sorbetto al limone
e finocchio, e spuma allo yogurt* 10

*Millefoglie alla crema pasticcera, chantilly
e sorbetto alle mandorle* 10

Composta di frutti rossi e il suo sorbetto 10

Ciliegie servite sul ghiaccio 200 gr 10

Coccole Dolci

Cannoncini 3pz/6

Bignè alla crema 3pz/6

Tartellette ai mirtilli 3pz/6

Macaron frutta 3pz/6

Iconico a Modo LoRo

*Qualcosa di iconico è così notevole, influente o caratteristico
che è immediatamente associabile a un'idea.*

*Con questa definizione vorremmo trasmettervi la passione e la ricerca
del nostro Chef Pierantonio Rocchetti per la cucina d'autore...
per questo abbiamo inserito un piatto per noi rappresentativo tratto dalla carta
del nostro ristorante Gourmet.*

*Continueremo a dare l'opportunità Stagionale di aver modo di assaggiare
un piatto tratto dai menu degustazione che hanno reso il nostro ristorante Star Michelin
Buon Proseguimento ...*

Vortici

*Riso metodo Acquerello mantecato al burro acidificato
servito con aglio nero, lampone ghiacciato e lievito disidratato*

Orari apertura Bistro

Da martedì a domenica

Pranzo dalle 12:15 alle 14:00 Cena dalle 19:15 alle 22:00

*Si informa che Il Forno della pizza è aperto
a cena da mercoledì a domenica, a pranzo sabato e domenica*

Orari apertura Ristorante Gourmet

Pranzo dal giovedì alla domenica dalle 12:15 alle 14:00

Cena dal martedì al sabato dalle 19:15 alle 23:00

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