



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 LO.RO

LoRo

GOURMANTICO
2026

MENÙ

GOURMANTICO

2026

APERITIVO DI BENVENUTO

In un sol boccone: sfera di gin agrumato
Tartelletta salata servita con salmone e spuma di yogurt
Sablé mortadella e pistacchio
Grissini tirati a mano, parmigiano semi di sesamo nero
Focaccia in teglia, pomodoro schiacciato e cipolla rossa stufata
Pane lievito essiccato con burro montato

VITELLO TONNATO... SMASCHERATO

Tonno rosso leggermente scottato, alici marinate e dashi di vitello

UN'ESTATE FA'

Riso carnaroli mantecato alle erbe, tartare di gamberi e la sua bisque

BACCALÀ CHE PASSIONE

Trancio in olio cottura, crostone di polenta, salsa prezzemolo, polvere d'olive

KIWI E MERINGA

Il suo sorbetto, ma anche il cappero liofilizzato e cialde di clorofilla

IL NOSTRO DOLCE ARRIVEDERCI

Cannoncino alla crema pasticceria
Tarte tatin



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