

LoRo
Bistrò

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

Margherita

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pomodorini confit
8,00

Marinara

Pomodoro San Marzano, aglio, pomodorino confit
8,00

Burrata

Pomodoro San Marzano, pomodorini confit, burrata, basilico, rucola
12,00

Bufala

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, pomodorini confit, basilico, extra vergine d'oliva
11,00

Loro&Co

Pomodorini confit, fior di latte, bufala, acciughe, capperi, origano, olive taggiasche, extra vergine d'oliva, limone candito
14,00

Porchetta

Porchetta, pomodorini confit, rucola, grana
12,00

Bergamo

Mozzarella fior di latte, agri, taleggio DOP, formaggio di monte, pancetta, miele
12,00

Zibello DOP

Passata di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, verdure agre, Culatello di Zibello DOP
20,00

Acciughe

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, acciughe, basilico, extra vergine d'oliva
12,00

Valtellinese

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Bresaola, rucola, caprino, grana in scaglie
12,00

Frutti di mare

Pomodorini confit, calamaro, gambero, scampo, cozze, piovra, basilico
18,00

Patanegra

Pomodorini confit, mozzarella di bufala, Patanegra
22,00

Scampi e foie gras

Pomodorini confit, mozzarella fior di latte, cipolle passite, code di scampi, e foie gras
25,00

Verdure

Mozzarella fior di latte, pomodorini confit, verdure grigliate
9,00

Parmigiana

Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, melanzana, pecorino
10,00

N'duia

Mozzarella fior di latte, n'duia, friggirelli, rucola e salsiccia
12,00

Crudo di Parma

Pomodorini, mozzarella fior di latte, Crudo di Parma DOP, scaglie di Parmigiano, rucola
10,00

Zola

Passata di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, peperone dolce, Zola Angelo Croce
10,00

Porcini

Mozzarella fior di latte, taleggio, funghi porcini, scaglie di grana
12,00

Tonno

Pomodoro San Marzano, mozzarella, il nostro tonno sott'olio, cipolle, olive
12,00

*Il piacere di stare insieme è condividere una pizza da gustare in compagnia.
Da impasti fermentati a lungo e naturalmente, con i migliori prodotti offerti
dal mercato, riuniti insieme da un'unica mano sapiente:
quella dello chef stellato Pierantonio Rocchetti*

Focacce





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

<i>Acciughe del Cantabrico, origano di Pantelleria e mozzarella</i>	15,00
<i>Salmone affumicato, finocchi, arance, caprino</i>	22,00
<i>Prosciutto Crudo di Parma DOP, rucola e Grana Padano</i>	15,00
<i>Mozzarella di bufala, pomodori confit e basilico</i>	15,00
<i>Mortadella, pistacchi di Bronte e caprino</i>	16,00
<i>Carpaccio di tonno, uova d'aringa, cipolla rossa, olive taggiasche</i>	22,00
<i>Patanegra, mozzarella di bufala, verdure agre</i>	22,00
<i>Porchetta, rucola e pomodoro fresco, caprino</i>	16,00

Antipasti

<i>Carpaccio di tonno rosso</i>   <i>sedano, pomodorini e pompelmo rosa</i>	16,00
<i>Insalata ai frutti di mare</i> <i>con scampi e gamberi</i>  	25,00
<i>Crudità di pesci e crostacei agli agrumi</i>  	30,00
<i>Ostriche Kys nr 3</i>  	3,00/pz
<i>Selezione di salumi e gnocco fritto</i>	14,00
<i>Moscardini in umido leggermente piccante</i> <i>con crema di polenta morbida</i> 	14,00
<i>Battuta di manzo</i>	12,00
<i>Tartare di salmone</i> <i>finocchi, pomodorini e arance</i>  	12,00
<i>Carpaccio di ricciola</i> <i>con battuto di pomodoro e olive</i>  	14,00
<i>Polpo croccante</i>   <i>con cipolle rosse, pomodorini, olive e capperi</i>	14,00
<i>Culaccia, burrata e funghi porcini sott'olio</i> 	14,00
<i>Zuppetta di lumache di vigna trifolate</i> <i>e polenta morbida</i> 	16,00

Primi

<i>Casoncello alla bergamasca</i> <i>e mele cotogne</i>	10,00
<i>Riso Acquerello cotto in acqua</i>  <i>di pomodoro accompagnato da ...</i>	12,00-18,00
<i>Gnocco di patate pomodoro</i> <i>e mozzarella di Bufala</i> 	10,00
<i>Maccheroni con sugo al tonno</i> <i>e olive taggiasche</i>	10,00
<i>Crespella ai carciofi con salsa</i> <i>al Parmigiano</i> 	10,00
<i>Spaghetti freddi con crudità</i> <i>salmone, tonno, scampi</i> 	15,00
<i>Lasagnetta al ragù bianco di vitello</i>	10,00


Secondi Pesce e crostacei...

Scampi alla griglia o al vapore
Peso medio 400gr   30,00

Aragosta alla Catalana  
pomodorini, cornetti, cipolla e olive
Peso medio 400gr 40,00

Spiedino di seppie alle erbe 
Peso medio 200gr 20,00


Fritto di calamari e gamberi 
Peso medio 320 gr 22,00

Gran fritto di crostacei 
(scampo, mazzancolla, gambero rosso,
calamaro, aragostella) 45,00/persona

Filetto di branzino al vapore 
Peso medio 150 gr 15,00

Tagliata di tonno  
servita con caponata di verdure 18,00

Formaggi...

Selezione di formaggi, pan brioche
e confettura di pomodoro verde  14,00

Secondi Carne...

Filetto di manzo alla griglia
Peso medio 200 gr   18,00




Carpaccio di manzo servito con
Grana Padano e pomodorini 14,00

Guancetta di maiale brasata
con crema di polenta  14,00

Contorni


Verdure Grigliate   
(zucchine, melanzane, pomodori, peperoni e
altre in base alla disponibilità stagionale) 5,00


Caponata di verdure   
(zucchine, pomodori, melanzane e altre
in base alla disponibilità stagionale) 5,00

Insalata mista   
(insalata germogli, pomodori, sedano,
carote, finocchi) 5,00


Patate fritte    4,00

Polenta di storo mantecata al burro
e parmigiano 4,00

 Allo scopo di garantire la massima qualità delle migliori materie prime, alcuni prodotti vengono abbattuti o conservati a -18°

 Ricetta senza Glutine

 Ricetta Vegetariana

 Ricetta senza Lattosio

Invitiamo tutti i clienti che sono soggetti ad allergie e/o intolleranze a segnalarle al personale.

Informiamo la gentile clientela che tutti i piatti ove non sia segnalata la presenza di glutine sono eseguiti con particolare attenzione ma non possiamo garantirne la completa assenza.

In cassa sono consultabili le tabelle informative sulla presenza di allergeni all'interno dei nostri piatti.

Dessert

<i>Strudel di mele</i>	6,00
<i>Torta morbida cioccolato e nocciole</i>	6,00
<i>Cannolo croccante allo zabaione</i>	6,00
<i>Crostatina di frolla e crema al limone</i>	6,00
<i>Morbido al lampone con salsa alle fragole</i>	6,00
<i>Tiramisù</i>	6,00
<i>Insalata di fragole e lamponi con Sorbetto</i>	6,00
<i>Gelato alla vaniglia con ciliegie al vino</i>	6,00
<i>Sorbetto mango</i>	5,00
<i>Sorbetto limone</i>	5,00
<i>Gelato crema</i>	5,00
<i>Gelato fior di latte</i>	5,00

Coccole Dolci

<i>Cannoncino</i>	
<i>Macaron al tè verde</i>	
<i>Macaron ai frutti di bosco</i>	
<i>Bignè alla crema</i>	
<i>Bignè al gianduia</i>	
<i>Morbido al caramello</i>	
<i>Tartellette allo yogurt e frutti rossi</i>	
	<i>cad. 1,50</i>

*Auguradovi una buona cena, vi chiediamo cortesemente di moderare il volume dei vostri cellulari. Grazie
Vi ricordiamo inoltre che nei locali non è consentito fumare a norma di legge 16 gennaio 2003 n°3 Art. 51
Coperto 3 – Vi precisiamo che i prezzi indicati sono espressi in euro*