

LoRo
Bistrò

Focacce

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

<i>Carpaccio di salmone scozzese, finocchi, arance, caprino</i>	23
<i>Acciughe del Cantabrico, caprino e peperone del Piquillo</i>	25
<i>Mortadella, pistacchi di Bronte</i>	18
<i>Carpaccio di tonno*, uova d'aringa, cipolla rossa, olive taggiasche</i>	23
<i>Prosciutto crudo di Parma DOP, rucola e Grana Padano</i>	18
<i>Porchetta, fette di pomodoro, rucola e grana</i>	17

Piatti da condividere per 2 persone

<i>Crudità di pesci e crostacei</i> <i>(tonno*, salmone*, ricciola*, scampo*, gambero rosso*, gambero rosa*, ostriche)</i>	100
<i>6 Ostriche Gillaudeau concave Nr 3</i> <i>Origine: Allevato Marennes – Oléron</i>	30

I caldi

<i>Gran fritto di crostacei</i> <i>(scampo*, mazzancolla*, calamaro*, aragostella*, verdure*)</i>	100
<i>Trionfo di mare cotto al vapore</i> <i>(scampo*, mazzancolla*, calamaro*, aragostella*, piovra*, cozze, pomodori, olive)</i>	100

* 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 non sia segnalata la presenza di glutine sono eseguiti con particolare attenzione ma non possiamo garantire la completa assenza.

Coperto 3,50 – Vi precisiamo che i prezzi indicati sono espressi in euro

Antipasti

<i>Tartare di salmone e salsa katsuobushi</i>	18
<i>Selezioni di salumi, formaggio di monte, verdure agre e gnocco fritto*</i>	16
<i>Selezione di formaggi bergamaschi, pan brioche e confettura</i>	15
<i>Battuta di manzo di razza piemontese, scaglie di grana e crostini</i>	15
<i>Culatello, selezione "I legati a mano", gnocco fritto* e funghi porcini sott'olio</i>	26

Primi

<i>Raviolo* farcito di zucca e salsa al tartufo</i>	16
<i>Casoncello* alla bergamasca</i>	13
<i>Gnocchi patate fonduta di formaggio trevisano tardivo e spinacino</i>	14
<i>Fusillone con ragù di cozze*</i>	16

Secondi Piatti

<i>Controfiletto di agnello, crema di patate e spinaci</i>	20
<i>Filetto di rombo* patate e carciofi</i> <i>Peso medio 150 g</i>	21
<i>Filetto di manzo cotto rosa, salsa al vino rosso e patate arrosto</i> <i>Peso medio 200 g</i>	25
<i>Tagliata di manzo di razza piemontese cotta in padella</i> <i>Peso medio 200 g</i>	20
<i>Baccalà* gratinato e polenta</i>	18

Contorni

<i>Insalata mista: carote, sedano, pomodoro, finocchi</i>	6
<i>Patate fritte*</i>	4
<i>Salse: maionese oppure ketchup</i>	1

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

<i>Margherita</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pomodorini confit</i>	<i>11</i>
<i>La Nostra Marinara</i> <i>Pomodoro San Marzano, crema di aglio nero e crema al basilico</i>	<i>12</i>
<i>Bufala</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, mozzarella fior di latte, pomodorini confit, basilico, extra vergine d'oliva</i>	<i>12</i>
<i>Acciughe</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, acciughe siciliane, basilico, extra vergine d'oliva</i>	<i>13</i>
<i>Verdure</i> <i>Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini confit, verdure</i>	<i>11</i>
<i>Tonno</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, il nostro tonno sott'olio, cipolle, olive</i>	<i>13</i>
<i>Val Brembana</i> <i>Mozzarella fior di latte, taleggio, agri, miele e noci, cubetti di polenta</i>	<i>14</i>
<i>Sfiziosa</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto, zola di montagna e porcini</i>	<i>16</i>

Le Special

<i>Patanegra</i> <i>Pomodorini confit, mozzarella di bufala, Patanegra</i>	<i>31</i>
<i>Al sole</i> <i>Pomodorino secco, capperi, origano, salsa parmigiano e n'duia</i>	<i>15</i>
<i>Frutti di mare</i> <i>Pomodoro San Marzano, Pomodorini confit, calamaro*, gambero*, scampo*, cozze, piovra*, basilico</i>	<i>21</i>
<i>Zibello DOP</i> <i>Passata di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, verdure agre, Culatello di Zibello DOP</i>	<i>21</i>
<i>Sud</i> <i>Scamorza affumicata, scarola, uvetta, pinoli, acciughe tartare di olive</i>	<i>16</i>
<i>Prosciutto Crudo</i> <i>Pomodoro San Marazano, Fior di latte, Burrata, rucola, crudo di Parma, pomodorino confit e grana padano</i>	<i>17</i>
<i>LoRo</i> <i>Pomodorini in salsa, mozzarella di bufala, pomodorini confit, capperi, acciuga, origano e limone candito</i>	<i>16</i>
<i>Terra e mare</i> <i>Mozzarella fior di latte, scampi*, foie gras*, cipolla caramellata</i>	<i>28</i>

Dessert

<i>Tiramisù</i>	6
<i>Crostatina con lamponi e gelato</i>	6
<i>Ananas saltato al rum e il suo sorbetto</i>	6
<i>Millefoglie sbriciolata, crema chantilly</i>	6
<i>Sfogliatina alle mele, gelato vaniglia</i>	6

Gelati e sorbetti

<i>Gelato fior di latte</i>	5
<i>Gelato vaniglia</i>	5
<i>Sorbetto al limone</i>	5
<i>Sorbetto ai frutti rossi</i>	5

Coccole Dolci

<i>Cannoncino</i>	3pz/5
<i>Macaron</i>	3pz/5
<i>Bignè alla crema</i>	3pz/5
<i>Krapfen</i>	3pz/5
<i>Tartelletta allo yogurt e frutti rossi</i>	3pz/5
<i>Mix 10 pezzi misti (2 pz per tipologia)</i>	12