



*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.*

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

---

## 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€*

*Marinara* 🌱 ✓

*Pomodoro San Marzano, aglio, pomodorino confit 8€*

*Carciofi*

*Mozzarella fior di latte, carciofi, prosciutto cotto, acciughe 12€*

*Bufala* ✓

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

*LoRo&Co*

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

*Porchetta*

*Porchetta, pomodorini confit, rucola, grana 12€*

*Bergamo*

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

*Zibello DOP*

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

*Acciughe*

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

*Valtellinese*

*Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, bresaola, rucola, caprino, grana in scaglie 12€*

*Frutti di mare* 🌊 ❄️

*Pomodoro San Marzano, Pomodorini confit, calamaro, gambero, scampo, cozze, piovra, basilico 18€*

*Patanegra*

*Pomodorini confit, mozzarella di bufala, Patanegra 24€*

*Scampi e foie gras* ❄️

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

*Verdure* ✓

*Mozzarella fior di latte, pomodorini confit, verdure grigliate 9€*

*Parmigiana* ✓

*Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, melanzana, pecorino 10€*

*N'duia* ❄️

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

*Crudo di Parma*

*Pomodorini, mozzarella fior di latte, culaccia, scaglie di Parmigiano, rucola 10€*

*Zola* ✓

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

*Asparagi*

*Mozzarella fior di latte, asparagi, uova e grana 14€*

*Tonno* ❄️

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

## Focacce

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

Acciughe del Cantabrico, origano di Pantelleria e mozzarella	15
Salmonc affumicato, finocchi, arance, caprino	22
Prosciutto Crudo di Parma DOP, rucola e Grana Padano	15
Mozzarella di bufala, pomodori confit e basilico ✓	15
Mortadella, pistacchi di Bronte e caprino	16
Carpaccio di tonno, uova d'aringa, cipolla rossa, olive taggiasche ❄️	22
Patanegra, mozzarella di bufala, verdure agre	24
Porchetta, rucola e pomodoro fresco, caprino	16

## Antipasti

Alici marinate, peperoni grigliati e menta ☒ 🏭	15
Crudità di pesci e crostacei agli agrumi ❄️ ☒ 🏭	30
Ostriche Kys nr 3 ☒ 🏭	3/pz
Selezione di salumi e gnocco fritto	14
Carpaccio di manzo marinato	14
Tartare di salmone, arance di Sicilia ❄️ ☒ 🏭	14
Culaccia, robiola e verdure agre ☒	14

## Primi

Casoncello alla bergamasca e mele cotogne ❄️	12
Riso Acquerello cotto in acqua di pomodoro accompagnato da asparagi e gamberi ☒	18
Gnocco di patate, cime di rapa, pomodoro secco e pecorino	12
Malfatti, fontina valdostana al profumo di tartufo	16
Linguine, tonno rosso, cipolle ed olive taggiasche	14
Crespella gratinata con salmone e crostacei ❄️	16

## Formaggi

Selezione di formaggi, pan brioche e confettura di pomodoro verde ❄️ 🌱 14

## Insalate

Caesar Salad con pollo alla griglia, grana padano, crostini di pane e la salsa ❄️ 12

Tonno rosso, pomodorini, mozzarella ed olive taggiasche 🚫 12

Insalata mista con carote, sedano, finocchi e pomodorini 🌱 🍷 6

## Secondi Pesce e crostacei...

Scampi alla griglia o al vapore ❄️ 🚫 🍷 30  
Peso medio 400g

Aragosta alla Catalana, pomodorini, cornetti, cipolla e olive ❄️ 🚫 🍷 40  
Peso medio 400g

Fritto di calamari e gamberi ❄️ 22  
Peso medio 320g

Gran fritto di crostacei ❄️ 45  
(scampo, mazzancolla, gambero rosso, calamaro, aragostella)

Filetto di branzino al vapore ❄️ 🚫 🍷 16  
Peso medio 150g

## Secondi Carne...

Filetto di manzo alla griglia 🚫 🍷 20  
Peso medio 200 g

Manzo brasato e polenta morbida ❄️ 🚫 16

Costolette di agnello con erbe bianche e cipolle caramellate ❄️ 🚫 20

## Contorni

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

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

Patate fritte ❄️ 🌱 4

Polenta di storo mantecata al burro e parmigiano 🌱 🚫 4

## *Dessert*

<i>Cuore al cioccolato bianco e lamponi</i>	6
<i>Cheesecake al limone</i>	6
<i>Mela morbida, carota con gelato alla vaniglia</i>	6
<i>Cannolo croccante allo zabaione</i>	6
<i>Monoporzione al pistacchio</i>	6
<i>Tiramisù</i>	6
<i>Gelato alla vaniglia con frutti rossi</i>	6
<i>Sorbetto mango</i>	5
<i>Sorbetto limone</i>	5
<i>Gelato crema</i>	5
<i>Gelato fior di latte</i>	5

## *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>Tartelletta allo yogurt e frutti rossi</i>	
	1,50 cad