

Lolo
Bistrò

Focacce

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

<i>Salmone affumicato, finocchi, arance, caprino</i>	22
<i>Alici marine, caprino e peperone del Pequillo</i>	18
<i>Mortadella, pistacchi di Bronte e caprino</i>	16
<i>Carpaccio di tonno*, uova d'aringa, cipolla rossa, olive taggiasche</i>	22
<i>Prosciutto crudo di Parma DOP, rucola e Grana Padano</i>	15

Piatti da condividere per 2 persone

<i>Gran fritto di crostacei (scampo*, mazzancolla*, gambero rosso*, calamari*, aragostella*, granchio reale*)</i>	90
<i>Trionfo di mare (scampo*, mazzancolla*, gambero rosso*, calamari*, aragostella*, piovra*, cozze)</i>	80
<i>Crostacei* alla Catalana, pomodorini, cornetti, cipolla e olive Peso medio 1000 g</i>	120
<i>Grigliata di mare (scampi*, gamberi rossi*, gambero gobetto*, aragostella*, granchio reale*, mazzancolle*, pesce spada*)</i>	100
<i>Cruditè di pesci e crostacei (tonno*, salmone*, ricciola*, scampo*, gambero rosso*, gambero rosa*, aragostella*, ostriche)</i>	80
<i>6 Ostriche Gillardeau concave Nr 3 Origine: Allevato Marennes – Oléron</i>	20
<i>6 Ostriche Kys Nr 3 Origine: Normandia</i>	18

* 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 garantirne la completa assenza.

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

Antipasti

<i>Filetto di salmone Kvitsoy pane croccante e burro</i>	20
<i>Pane croccante, burro e acciughe del Cantabrico</i>	15
<i>Fiori di zucchina fritti con scampi</i>	18
<i>Parmigiana di melanzane</i>	10
<i>Culaccia, Roccolo e verdure agre e gnocco fritto*</i>	14
<i>Selezione di formaggi, pan brioche e confettura</i>	14
<i>Battuta di manzo, scaglie di grana e crostini</i>	14

Primi

<i>Gazpacho di pomodoro, burrata e gamberi*</i>	16
<i>Raviolo con crema di bufala e melanzane</i>	12
<i>Casoncello* alla bergamasca</i>	10
<i>Riso Acquerello alle erbe e frutti di mare*</i>	16
<i>Spaghetti con pomodori del nostro orto e salsa al Parmigiano</i>	10
<i>Tortello al branzino*, pesto, pomodorini e pinoli</i>	14

Secondi Piatti

<i>Filetto di branzino* al vapore</i> Peso medio 150 g	20
<i>Filetto di manzo alla griglia</i> Peso medio 200 g	20
<i>Tagliata di manzo alla griglia</i> Peso medio 200 g	18
<i>Terrina croccante di maiale con scalogni dorati</i>	18

Contorni

<i>Verdure Grigliate</i> (zucchine, melanzane, pomodori, peperoni e altre in base alla disponibilità stagionale)	5
<i>Caponata di verdure</i> (zucchine, pomodori, melanzane e altre in base alla disponibilità stagionale)	5
<i>Patate fritte*</i>	4
<i>Insalata mista: carote, sedano, pomodoro, finocchi</i>	6

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

9

Italia

Pomodoro San Marzano, aglio, pomodorino confit, pecorino, n'duia e basilico

10

Bufla

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufla, mozzarella fior di latte, pomodorini confit, basilico, extra vergine d'oliva

11

Acciughe

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

12

Verdure

Mozzarella fior di latte, pomodorini confit, verdure grigliate

10

Parmigiana

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

10

N'duia

Mozzarella fior di latte, n'duia, friggitelli, rucola e salsiccia*

12

Zola

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

10

Tonno

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

12

Le Special

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

Frutti di mare

Pomodoro San Marzano, Pomodorini confit, calamari*, gambero*, scampo*, cozze, piovra*, basilico

20

Zibello DOP

Passata di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, verdure agre, culatello di Zibello DOP

20

LoRo&Co

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

15

Valtellinese

Pomodoro San Marzano, fior di latte, caprino, bresaola, rucola, pomodorini, scaglie di Grana

16

Prosciutto Crudo

Pomodoro San Marzano, Fior di latte, Burrata, rucola e pomodorino confit

16

Dessert

<i>Tiramisù</i>	6
<i>Creme Brûlée</i>	6
<i>Crostatina alle fragole</i>	6
<i>Monoporzione al pistacchio</i>	6
<i>Affogato al cioccolato</i>	6
<i>Torta di mele e gelato vaniglia</i>	6
<i>Plateau di frutta per 2 persone</i> Frutta fresca ed esotica in base alla disponibilità	30

Gelati e sorbetti

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

Coccole Dolci

<i>Cannoncino</i>	3pz/5
<i>Macaron al tè verde</i>	3pz/5
<i>Macaron ai frutti di bosco</i>	3pz/5
<i>Bignè alla crema</i>	3pz/5
<i>Morbido al caramello</i>	3pz/5
<i>Tartelletta allo yogurt e frutti rossi</i>	3pz/5

Mix 12 pezzi misti (2 pz per tipologia) 15