

“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

Dall'acqua

In un sol boccone

sfera di gin agrumato

Trilogia di frivolezze dalla cucina

Riflessi d'estate

Zuppetta di molluschi su crema soffiata di zucchine, burrata, olio alla menta

Il servizio del pane

Preparato con lievito madre e accompagnato da del burro leggermente acido

Com'è profondo il mare

Maccherone selezione Mancini, cacciucco di gallinella, cipollotto novello, pomodori confit

La focaccia

con caponata di melanzane e pomodoro confit

Incontri ravvicinati

Salmerino alpino & Anguilla affumicata. Su crema di arachidi, fagiolini e salsa all'acetosa.

All'ombra del vento

Biscotto farcito di albicocca grigliata, timo, wasabi, sorbetto alla mandorla, spuma armellina

Il nostro dolce arrivederci

100 €

Percorso abbinamento vini

I classici 3 calici 48 €

Italia Francia 4 calici 62 €

Aggiungi un piatto in più:

A prova di bacio

Risotto all'acqua di pomodoro con crema all'aglio nero e lamponi ghiacciati

25 €

In Equilibrio...

In un sol boccone
sfera di gin agrumato

Trilogia di frivolezze dalla cucina

L'eleganza del riccio
Tartare di scampi e ricci di mare, finger lime e spuma di yogurt

Mamma mia
Gnocchi al pomodoro ripieni di ricotta con gazpacho e crema al basilico

La focaccia
con caponata di melanzane e pomodoro confit

Tra erbe, fiori e frutti
Tartare di salmerino, gambero gobbetto, gel di mela verde e brodo dashi

Mi ritorni in mente
Spaghetto freddo al limone, caviale, crema acida ed erba cipollina

Il servizio del pane
Preparato con lievito madre e accompagnato da del burro leggermente acido

Il mio canto libero
Gallinella di mare, il suo cacciucco, l'erba oxalis

Casoncelli a modo LoRo
Dalla ricetta della nonna ma con foie gras e perle di aceto balsamico

Fassone in rosa
Punta di spalla, scarola e prugne umeboshi e salsa spugnola

Meringa e Kiwi
Il suo sorbetto ma anche il capperio liofilizzato e le cialde alla clorofilla

Il nostro dolce arrivederci

130 €

Percorso abbinamento vini
I classici 4 calici 62 €
Italia Francia 7 calici 90 €

Il nostro menù In Equilibrio potrà essere servito solo a tavolo completo
Le esecuzioni di questo menu non potranno essere scelte singolarmente

Terra a modo LoRo

In un sol boccone

sfera di gin agrumato

Trilogia di frivolezze dalla cucina

A passi lenti

Lumache in umido su crema di scarola, aglio orsino e accompagnate da kefir

Il servizio del pane

Preparato con lievito madre e accompagnato da del burro leggermente acido

Giorno di festa

Tortello con ricotta di bufala, tartare di Fassona piemontese, asparagi croccanti, pioppini in agro e salsa allo strachitunt

La focaccia

con caponata di melanzane e pomodoro confit

Sotto un manto di piume

Petto di piccione cotto al rosa, salsa al passion fruit, carote e beurre blanc

Oro giallo

Gelato allo zafferano, riso, spuma al pane, uvetta, camomilla, finger lime e granita al cacao

Il nostro dolce arrivederci

100 €

Percorso abbinamento vini

I classici 3 calici 48 €

Italia Francia 4 calici 62 €

Aggiungi un piatto in più:

A prova di bacio

Risotto all'acqua di pomodoro con crema all'aglio nero e lamponi ghiacciati

25 €

La carta

Antipasti

Nel giardino segreto

Uovo poché e asparagi in diverse consistenze spuntano tra una spuma e un crumble di Parmigiano Reggiano

Wafer mediterraneo

Tartare di tonno e cremoso alla senape

Primi piatti

Le relazioni pericolose

Fusillo, scampi e zola

Casoncelli a modo LoRo

Dalla ricetta della nonna, ma con foie gras e perle di aceto balsamico

Secondi piatti

Il mio canto libero

Gallinella di mare, il suo cacciucco, la salsa oxalis

Fassone in rosa

Punta di spalla, scarola e prugne umeboshi e salsa spugnola

I piatti sopra indicati o tratti dai menu degustazione Dall'acqua e Terra a Modo LoRo

40 €

Augurandovi 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.
Vi precisiamo che i prezzi indicati sono espressi in euro. - Coperto 7,00 €



E' possibile consultare la lista allergeni scansionando il Qr Code o chiedere copia cartacea al personale di servizio

* Allo scopo di garantire la massima qualità delle materie prime, alcuni prodotti vengono abbattuti o acquistati surgelati

Il Ristorante

LORO

Trescore Balneario - Via Bruse, 2 - Tel. 035 945 073
www.loroandco.com • info@loroandco.com