LoRo
Bistrò

Focaccia al padellino selezione di farine integrali

(porzione 2 spicchi)
Le nostre preparazioni gourmet nell'attesa.

Barese: pomodoro, origano, basilico
9€

Favola: mortadella, pistacchio e stracciatella di bufala
9€

Parmigiana: melanzane, pomodoro salsa parmigiano e basilico
9€

Scozzese: salmone affumicato, finocchio e arance
12€

Sicilia: acciuga, stracciatella di bufala, capperi ed erbe
10€

Stuzzicare e condividere…

(doppio assaggio)

Pizza fritta pomodoro, parmigiano
10€

Gnocco Fritto e culaccia di Zibello, stracciatella e verdure agre
10€

Drink della Settimana

Americano a Modo LoRo
Vermuth Bianco, Lime, menta, Blanc de Blancs.

14 €

Selezione di 6 formaggi confettura e pan brioches
20€

I Grandi Classici

Ostriche Gillardau
5€ pz

Scampi in Cruditè
5€ pz

Sashimi salmone
100gr 12€

Sashimi tonno
100gr 15€

Sashimi ricciola
100 gr 18 €

Cruditè di pesci e crostacei
(tonno, salmone, ricciola, scampo, gambero rosso, gambero gobbetto, ostriche Gillardeau)
55€
(100€ 2 persone)

Gran fritto di crostacei
(scampo, mazzancolla, gambero rosso, calamaro, aragosta, verdurine)
55€
(100€ 2 persone)

Trionfo di mare cotto al vapore
(scampo, mazzancolla, gambero rosso, calamaro, aragosta, piovra, pomodori, olive)
55€
(100€ 2 persone)

Contorni

Insalata mista: carote, sedano, pomodoro, finocchi.

Patate al Forno, Patate fritte, Verdure saltate in padella

5 €

Pane senza glutine 2€

Maionese/Ketchup 0,50€

Antipasti

Tartare di tonno, uova di aringa, salsa arancia *20€*

Battuta di manzo di razza piemontese, zucchine in agro *20€*

Culatello di Zibello, verdure in agro e formagella *18€*

Carpaccio di manzo rosa, spuma di tonno e capperi *18€*

Calamaro e Gambero fritto *25 €*

Primi

Agnolotti con ricotta di bufala serviti con frutti di mare *18€*

"Iconico a modo LoRo" *25€*

Riso mantecato alle erbe servito con gamberi *18€*

Tagliolini con ragù di cervo e mirtilli *18€*

Casoncello alla bergamasca *16€*

Secondi

Maialino da latte cotto al forno, erbette e scalogno brasato *20€*

Filetto di branzino al vapore patate e datterino *22€*

Tagliata di manzo di razza piemontese cotta in padella *20€*

Tonno rosso e semi di sesamo scottato, pomodoro condito e basilico *22€*

Iconico a Modo LoRo

Qualcosa di iconico è così notevole, influente o caratteristico
che è immediatamente associabile a un'idea.
Con questa definizione vorremmo trasmettervi la passione e la ricerca
del nostro Chef Pierantonio Rocchetti per la cucina d'autore…
per questo abbiamo inserito un piatto per noi rappresentativo tratto dalla carta
del nostro ristorante Gourmet.

Continueremo a dare l'opportunità Stagionale di aver modo di assaggiare
un piatto tratto dai menu degustazione che hanno reso il nostro ristorante Star Michelin
Buon Proseguimento …

Iconico a Modo LoRo

Fusillone Pastificio Mancini, cremoso di crostacei, scampi, salsa zola

Il Nostro Mantecato Fior di Latte

accompagnato da panna montata, amarene, salsa cioccolato,
fragole fresche, nocciole caramellate
15 minuti d'attesa

1 kg 40,00 €

Dessert

Tiramisù a modo LoRo

Crostatina ai frutti di bosco e gelato al fior di latte

Composta di ananas e sorbetto ai frutti tropicali

Composta di frutti rossi e il suo sorbetto

Lemon tart con crema alla vaniglia,

spuma allo yogurt e sorbetto al limone e melissa

10,00 €

Coccole Dolci

Cannoncini

Bignè alla crema

Tartellette ai mirtilli

Macaron frutta

3pz/6,00 €

Orari apertura Bistro

Da martedì a domenica
Pranzo dalle 12:15 alle 14:00 Cena dalle 19:15 alle 22:00

Si informa che Il Forno della pizza è aperto
a cena da mercoledì a domenica, a pranzo sabato e domenica

Orari apertura Ristorante Gourmet

Pranzo dal giovedì alla domenica dalle 12:15 alle 14:00
Cena dal martedì al sabato dalle 19:15 alle 23:00

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 sia segnalata l'assenza di glutine sono eseguiti con particolare attenzione ma non possiamo garantirne la completa assenza

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