

LoRo
Bistrò

Focacce*

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

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

Piatti da condividere per 2 persone

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

I caldi

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



Alimento privo di lattosio



Alimento privo di glutine

Antipasti

 	<i>Tartare di ricciola*, uova di aringa e salsa con olio di vinaccioli</i>	22
	<i>Selezioni di salumi, Pecorino, 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
 	<i>Carpaccio di manzo rosa, spuma di tonno e capperi</i>	18

Primi

	<i>Raviolo del Plin* ripieno di bagoss, crema di formaggio e tartufo</i>	18
	<i>Casoncello* a modo LoRo</i>	13
	<i>Gnocchi patate* con salsa di fois gras, mele e scampi</i>	18
	<i>Ravioli* di branzino*, salsa al basilico e concassé di pomodoro</i>	16
	<i>Riso Acquerello all'erba cipollina e salsa ai frutti di mare</i>	22

Secondi Piatti

 	<i>Filetto di branzino* in olio cottura, pomodorini, olive e capperi</i> <i>Peso medio 150g</i>	21
 	<i>Capretto disossato cotto in forno a legna con crostone di polenta e scalogno</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
 	<i>Guancia di vitello* brasata, crema di patate e spinaci</i>	25

Contorni

 	<i>Insalata mista: carote, sedano, pomodoro, finocchi</i>	6
 	<i>Patate fritte*</i>	4
 	<i>Salse: maionese oppure ketchup Alain Milliat</i>	1,50
	<i>Pane senza glutine</i>	2

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 11



La Nostra Marinara

Pomodoro San Marzano, crema di aglio nero e crema al basilico 12

Bufala

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, pomodorini confit 12

Acciughe

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, acciughe siciliane, basilico, extra vergine d'oliva 13

Verdure

Mozzarella Fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini confit, verdure 11

Tonno

Pomodoro San Marzano, mozzarella, il nostro tonno sott'olio, cipolle, olive 13

Val Brembana

Mozzarella Fior di latte, taleggio, agri, miele e noci, cubetti di polenta 14

Sfiziosa

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di latte, Prosciutto cotto, zola di montagna e porcini 16

Le Special

Al sole

Mozzarella Fior di latte, pomodorino secco, capperi, origano, salsa parmigiano e n'duia 15



Frutti di mare

Pomodoro San Marzano, Pomodorini confit, calamaro, gambero*, scampo*, cozze, piovra*, basilico* 21

Zibello DOP

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, verdure agre, Culatello di Zibello DOP 21

Sud

Scamorza affumicata, scarola, uvetta, pinoli, acciughe tartare di olive 16

Prosciutto Crudo

Pomodoro San Marazano, Fior di latte, rucola, crudo di Parma, pomodorino confit e grana padano 17

LoRo

Pomodorini in salsa, mozzarella di Bufala, pomodorini confit, capperi, acciuga, origano e limone candito 16

Terra e mare

Mozzarella Fior di latte, scampi, foie gras*, cipolla caramellata* 28

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