

È il nostro benessere che ci regala una cena da ricordare.

Credo in una cucina di emozioni. Al servizio del gusto per un giorno di festa.

Con le migliori materie prime che si devono esprimere senza compromessi:

per questo ho eliminato i grassi, gli intingoli e gli alimenti superflui.

Questa é la cucina per i miei figli.

È la cucina di domani

Chef Pierantonio Rocchetti

A handwritten signature in brown ink, reading "Pierantonio Rocchetti". The signature is stylized, with large, flowing letters and a small flourish at the end.

Dall'acqua

L'asparago in abito da sera

Rivestito d'una glassa, con uova di salmone, pepe rosa e il limone candito

Crostacei

In una vellutata con dei gnocchetti* all'erba cipollina e la panna acida

A prova di bacio

Risotto all'acqua di pomodoro con crema di aglio nero

Acque profonde

Ricciola*, beurre blanc, uova di aringa e ... i funghi trifolati

Giardino di delizie

Crostatina con fragoline di bosco, salsa al Cassis e frutti rossi. E il gelato alla vaniglia

100€

Possibilità abbinamento vini 5 calici 60€

Terra a modo LoRo

La coppia misteriosa

Tartare di Fassona e Gambero* gobbetto. Con una salsa umami e un'estrazione di erba cipollina

Al vento

Lumache* ondeggiando sui Ravioli* ripieni di radici e una salsa montata al prezzemolo

A prova di bacio

Risotto all'acqua di pomodoro con crema di aglio nero

A fuoco lento

Guancia di vitello brasata* accompagnata da crema di peperone dolce

Paradisi tropicali

Zuppetta di frutta esotica. Meringa al carbone vegetale. Gelato allo zenzero, una panna leggermente montata e la granita con il pepe di Sichuan

100€

Possibilità abbinamento vini 5 calici 60€

In Equilibrio...

In 8 passaggi e a mano libera,
un viaggio al cuore della cucina
dello chef Pierantonio Rocchetti.

Tra passato e presente,
i piatti iconici del ristorante LoRo
raccontano una storia
che dura da vent'anni
con uno sguardo che
si apre alla cucina di domani

130 €

Possibilità abbinamento vini 8 calici 70 €

Il nostro menù In Equilibrio potrà essere servito solo a tavolo completo

Antipasti

Gente di mare Tartare di tonno* rosso e uova di aringa	35€
Crudità di pesci*, crostacei* e ostriche	55€
All'aria aperta Battuta di Fassona piemontese con erbe e fiori	35€
Gran selezione di Culatello di Zibello accompagnato da gnocco fritto* e verdure in agro	

Primi piatti

W l'Italia! Paccheri Mancini aglio, olio e frutti di mare*	35€
Crostacei In una vellutata con dei gnocchetti* all'erba cipollina e la panna acida	35€
Al vento Lumache* ondeggiano sui Ravioli* ripieni di radici e una salsa montata al prezzemolo	35€
Un posto al sole Carpaccio di gambero* rosa disteso su un Riso cotto in acqua di pomodoro. La bisque di gamberi e il limone candito	35€

Secondi piatti ...di pesce

Acque profonde Ricciola*, beurre blanc, uova di aringa e ... i funghi trifolati	45€
Gran fritto con Aragosta*, Calamari*, Gamberi* e Scampi* tra croccanti verdure	55€

...di carne

Voglia di tenerezza Filetto di fassona accompagnato da una terrina di patate e lo scalogno glassato al vino rosso	50€
Come due piccioncini Il petto del Piccione* e la scaloppa di Foie gras*. Con una crema di carote, le gocce di frutto della passione* e una salsa allo sherry	45€
Selezione di formaggi delle valli bergamasche accompagnati da pan brioche* e dalla confettura di pomodoro verde	28€

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 5,00 €

* 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