

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

## Cremoso di crostacei

Quenelle di scampi circondata da una spirale di panna cotta salata, la loro bisque e la panna acida

## L'intruso

Sfera di melanzane, a mo' di Parmigiana, leggermente piccante, crema di pomodoro e il suo infuso

## Morbido e avvolgente

Riso cotto in acqua di pomodoro, trippe di baccalà brasate, olive nere e fondo di verdure

## In acque cristalline

Salmerino alpino con le sue uova. Cotto sulla pelle e adagiato su un manto di erbette, funghi champignon e beurre blanc

## Lemon tart

Crostatina, crema inglese al limone, spuma di yogurt e, per finire, un sorbetto al limone

115 €

Possibilità abbinamento vini 5 calici 60 €

# Terra a modo LoRo

## L'orto in festa

Fresche e croccanti verdure di stagione in diverse consistenze tra fiori e colori.

E una citronette con sfere agrodolci

## L'anatra scomposta

Ricordo di un'anatra all'orientale: nella farcia di un Raviolo, la salsa all'arancia e le uova di trota

## Rognoncino al Madera

Riso cotto in acqua di pomodoro, erba cipollina, rognone di coniglio e la salsa al Madera

## L'agnello

Scamone cotto al rosa, lo scalogno, le erbe amare e il suo fondo.

## La Pesca

Nelle sue forme lisce e tonde, poi all'interno di una morbida bavarese, quindi in una tartare con timo limone, infine nel suo sorbetto

115 €

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

135 €

Possibilità abbinamento vini 8 calici 70 €

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

## Capesante & Mortadella

in equilibrio su una crema di topinambur

## Foie gras, pesca e salsa al vino dolce

Di anatra, la sua scaloppa spadellata e il pan brioche che l'accompagna

## Astice e Gorgonzola

Fusillone, vellutata d'astice e gocce di salsa al gorgonzola

## Brucio di passione

Piccione cotto alla toscana e servito sotto forma di ragù in accompagnamento ai Ravioli di carota.

E una salsa al ... passion fruit

## Tra i tentacoli di una piovra

cotti teneramente e accompagnati dai sapori mediterranei: pomodori secchi, olive, foglie di capperi e limoni canditi

## Il bramito del Cervo

Cervo cotto al rosa, cumino dei prati e salsa ai mirtili

I piatti sopra indicati o tratti dai menu degustazione 45 € cad

## Selezione di formaggi delle valli bergamasche

accompagnati da confetture e pan brioche

da 18 € a 30 €

---

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](http://www.loroandco.com) • [info@loroandco.com](mailto:info@loroandco.com)