LoRo
Bistro'

Drink

I Classici

Spritz a modo LoRo
Aperol – Prosecco Soda
Arancia – Cynar

Hugo
Prosecco – Ederflower
lime – menta

9 €

Americano a modo LoRo
Vermouth Mancino bianco ambrato – Champagne Tradition Gobillard
Lime – Soda

14 €

Negroni
Bitter Campari – Vermouth rosso
Gin – arancia

Gin Tonic
Gin Hendrick's – tonica – limone

Moscow Mule
Vodka – Ginger Beer – lime

13 €

Soft Drink

Cranberry Soda
Succo Cranberry – lime – cedrata

Ananas e passion
Purea di Passion Fruit
Succo di Ananas – menta – lime

9 €

CARTA DEI VINI

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, arance e panna acida	12€
Sicilia: acciuga, stracciatella di bufala, capperi ed erbe	10€
Sfiziosa: olive, verdure agre, burrata e pancetta cotta	10€

Stuzzicare e condividere...
(doppio assaggio)

Pizza fritta pomodoro, parmigiano	10€
Gnocco Fritto e culaccia di Zibello, stracciatella e verdure agre	10€

I Grandi Classici

Ostriche Gillardeau
5€ pz

Scampi in Cruditè
5€ pz

Sashimi salmone
100gr 12€

Sashimi tonno
100gr 15€

Sashimi ricciola
100gr 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, scaglie di grana e sedano	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€
Maccherone Pastificio Mancini al pomodoro e salsa al Parmigiano Reggiano	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€
Selezione di 6 formaggi confettura e pan brioches	20€

Le pizze

Gli ingredienti... a modo LoRo
I seguenti ingredienti verranno serviti a parte per condire ogni spicchio secondo il vostro gusto e così creare la vostra pizza preferita.

Salumi

Culatello 80 gr	10 €
Culaccia 80 g	5 €
Patanegra 80 gr	20 €
Prosciutto cotto alle erbe 80 gr	5 €
Salame piccante 80 gr	6 €
Mortadella Favola 80 gr	5 €
Pancetta cotta 80 gr	5 €

Latticini

Mozzarella di Bufala 125 gr	5 €
Burrata 125 gr	5 €
Gongorzola di montagna 60 gr	5 €
Camembert di Bufala 60 gr	4 €
Scaglie di Grana	4 €

Ittico

Acciughe cantabrico 125 gr	12 €
Salmone affumicato 80 gr	12 €
Tonno rosso 80 gr	12 €
Gambero gobbetto 100 gr	15 €
Ragù di frutti di mare 100 gr	15 €
Piovra e patate 100 gr	12 €

Vegetale

Verdure spadellate 100 gr	3 €
Melanzane e pecorino 100 gr	3 €
Funghi porcini sott'olio 80 gr	6 €

Margherita
Passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, datterino, basilico olio evo — 12 €
Tagliata in 6 spicchi

Rossa
Passata pomodori, datterino, verdure agre, olio evo — 12 €
Tagliata in 6 spicchi

Bianca
Mozzarella Fior di latte — 12 €
Tagliata in 6 spicchi

Schiacciata
Alle erbe aromatiche, olio evo, parmigiano — 12 €
Tagliata in 6 spicchi

In accompagnamento:
pomodori datterini, cocunci, olive, olio piccante e carciofini

Dessert

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 €

Tiramisù a modo LoRo

Crostatina ai frutti di bosco e gelato al fior di latte

Éclair al cioccolato, caffè e gelato nocciola

Pain Perdu tostato agli agrumi canditi, zabaione e gelato vaniglia

Composta di ananas e sorbetto ai frutti tropicali

Composta di frutti rossi e il suo sorbetto

10,00 €

Coccole Dolci

Cannoncini

Bignè alla crema

Tartellette ai lamponi

Macaron frutta

3pz/6,00 €

La Pizza a modo LoRo

Dalla passione per il piatto italiano per eccellenza che da sempre accompagna la nostra cucina nascono le Pizze a modo LoRo: una proposta innovativa e insieme classica per gustare la pizza in compagnia in tutta la sua irresistibile bontà.
Un unico impasto: leggero e digeribile, preparato a partire da farine biologiche e acque naturali e lasciato riposare 36 ore prima di essere cotto nel nostro forno a legna.
E quindi proposto in quattro semplici varianti (Margherita, Rossa, Bianca e Schiacciata) accompagnate, ciascuna e al loro fianco, da sfiziosi condimenti.
Infine, la vera e propria chicca: la scelta, affidata a ogni ospite, di guarnire la pizza con uno o più ingredienti di eccellenza, selezionati attentamente dalla nostra cucina e posti al centro della tavola; che d'incanto si animerà e trasformerà la serata in un'occasione di festa.

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, cremoso di crostacei, scampi, salsa zola

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

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
