

LoRo
Bistrò

Focacce

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

<i>Salmon e affumicato, finocchi, arance, caprino</i>	22
<i>Alici marinate*, caprino e peperone del Pequillo</i>	18
<i>Mortadella, pistacchi di Bronte e caprino</i>	16
<i>Carpaccio di tonno*, uova d'aringa, cipolla rossa, olive taggiasche</i>	22
<i>Prosciutto crudo di Parma DOP, rucola e Grana Padano</i>	15

Piatti da condividere per 2 persone

<i>Gran fritto di crostacei</i> (scampo*, mazzancolla*, gambero rosso*, calamaro*, aragostella*)	90
<i>Trionfo di mare</i> (scampo*, mazzancolla*, gambero rosso*, calamaro*, aragostella*, piovra*, cozze)	80
<i>Crostacei* alla Catalana, pomodorini, cornetti, cipolla e olive</i> Peso medio 1000 g	120
<i>Grigliata di mare</i> (scampi*, gamberi rossi*, gambero gobbetto*, aragostella*, mazzancolle*, pesce spada*, calamari*)	100
<i>Crudità di pesci e crostacei</i> (tonno*, salmone*, ricciola*, scampo*, gambero rosso*, gambero rosa*, aragostella*, ostriche)	80
<i>6 Ostriche Gillaudeau concave Nr 3</i> Origine: Allevato Marennes – Oléron	24

* 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 non sia segnalata la presenza di glutine sono eseguiti con particolare attenzione ma non possiamo garantire la completa assenza.

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

Antipasti

<i>Tartare di salmone* ed arance</i>	15
<i>Pane croccante, burro e acciughe del Cantabrico</i>	15
<i>Culaccia, Roccoco e verdure agre e gnocco fritto*</i>	14
<i>Selezione di formaggi, pan brioche e confettura</i>	14
<i>Battuta di manzo, scaglie di grana e crostini</i>	14
<i>Prosciutto Iberico Cinco Jotas (100gr), gnocco fritto*</i>	32

Primi

<i>Bavette piccanti all'amatriciana</i>	10
<i>Raviolo* farciti di lepre e la sua salsa</i>	12
<i>Casoncello* alla bergamasca</i>	10
<i>Riso Acquerello zafferano e guancetta di vitello</i>	20
<i>Ravioli* alle erbe, e capesante</i>	14
<i>Tortello* farcito di pesce bianco con salsa ai frutti di mare*</i>	14

Secondi Piatti

<i>Bocconcino di cervo* e crostone di polenta</i>	18
<i>Filetto di branzino* al vapore</i> <i>Peso medio 150 g</i>	20
<i>Filetto di manzo alla griglia</i> <i>Peso medio 200 g</i>	20
<i>Tagliata di manzo alla griglia</i> <i>Peso medio 200 g</i>	18
<i>Animelle di vitello* arrosto, sedano rapa e scalogno</i>	20

Contorni

<i>Verdure Grigliate</i> <i>(zucchine, melanzane, pomodori, peperoni e altre in base alla disponibilità stagionale)</i>	5
<i>Patate fritte*</i>	4
<i>Insalata mista: carote, sedano, pomodoro, finocchi</i>	6

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

<i>Margherita</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pomodorini confit</i>	<i>9</i>
<i>Italia</i> <i>Pomodoro San Marzano, aglio, pomodorino confit, pecorino, n'duia e basilico</i>	<i>10</i>
<i>Bufala</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, mozzarella fior di latte, pomodorini confit, basilico, extra vergine d'oliva</i>	<i>11</i>
<i>Acciughe</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, acciughe, basilico, extra vergine d'oliva</i>	<i>12</i>
<i>Verdure</i> <i>Mozzarella fior di latte, pomodorini confit, verdure grigliate</i>	<i>10</i>
<i>Parmigiana</i> <i>Mozzarella fior di latte, pomodoro San Marzano, melanzana, pecorino</i>	<i>10</i>
<i>N'duia</i> <i>Mozzarella fior di latte, n'duia, friggirelli, rucola e salsiccia*</i>	<i>12</i>
<i>Trevisano tardivo</i> <i>Mozzarella fior di latte, trevisano tardivo, speck, bufala, miele</i>	<i>14</i>
<i>Tonno</i> <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella, il nostro tonno sott'olio, cipolle, olive</i>	<i>12</i>
<i>Orto</i> <i>Cuore di bue cotto in padella, fior di latte, aglio, peperoncino, parmigiano, cime di rapa e salsiccia</i>	<i>15</i>
<i>Asparagi</i> <i>Mozzarella fior di latte, asparagi, uovo pochè, scaglie di grana</i>	<i>14</i>
<i>Le Special</i>	
<i>Patanegra</i> <i>Pomodorini confit, mozzarella di bufala, Patanegra</i>	<i>24</i>
<i>Scampi e foie gras</i> <i>Pomodorini confit, mozzarella fior di latte, cipolle passite, code di scampi*, e foie gras*</i>	<i>25</i>
<i>Frutti di mare</i> <i>Pomodoro San Marzano, Pomodorini confit, calamaro*, gambero*, scampo*, cozze, piovra*, basilico</i>	<i>20</i>
<i>Zibello DOP</i> <i>Passata di pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, verdure agre, Culatello di Zibello DOP</i>	<i>20</i>
<i>LoRo&Co</i> <i>Pomodorini confit, fior di latte, bufala, acciughe, capperi, origano, olive taggiasche, olio extra vergine d'oliva, limone candito</i>	<i>15</i>
<i>Valtellinese</i> <i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, caprino, bresaola, rucola, pomodorini, scaglie di Grana</i>	<i>16</i>
<i>Prosciutto Crudo</i>	

Dessert

<i>Tiramisù</i>	6
<i>Crema Brulèe</i>	6
<i>Crostatina alle fragole</i>	6
<i>Affogato al cioccolato</i>	6
<i>Torta nocciole e cioccolato</i>	6

Gelati e sorbetti

<i>Sorbetto ai frutti rossi</i>	5
<i>Sorbetto limone</i>	5
<i>Gelato vaniglia</i>	5
<i>Gelato fior di latte</i>	5

Coccole Dolci

<i>Cannoncino</i>	3pz/5
<i>Ciocolatini</i>	3pz/6
<i>Macaron ai frutti di bosco</i>	3pz/5
<i>Bignè alla crema</i>	3pz/5
<i>Morbido al caramello</i>	3pz/5
<i>Tartelletta allo yogurt e frutti rossi</i>	3pz/5
<i>Mix 12 pezzi misti (2 pz per tipologia)</i>	15