Menu Natale 2026

Saremo pronti ad accogliervi dalle 12:15 alle 13:30

Chef Star Michelin Pierantonio Rocchetti

Aperitivo di benvenuto

In un sol boccone: sfera liquida al Cosmopolitan
Frivolezze dalla cucina
Tacos tonno salsa verde
Tartelletta topinambur cappasanta e mortadella
Melanzana alla parmigiana

Il cestino del pane
Grissini tirati a mano, parmigiano semi di sesamo nero
Focaccia barese
Pane lunga lievitazione con farine integrali e semi con burro montato

Per acque dolci e salate

Carpaccio di salmerino con le sue uova, alici marinate e pomodori verdi

Strana coppia

Fusillone, scampi e zola

Animali da cortile

Agnolotti con ricotta ed erba cipollina accompagnati
dal ragù di anatra e mirtilli

Fassona in rosa

Filetto di manzo, cuore di lattuga, tortino patate

Il nostro dolce arrivederci

Frollino alla cannella
Cannoncino crema di pistacchio e caramello salato

Panettone tradizionale

di nostra produzione

Crema al mascarpone
Piccola pasticceria a passaggio

Costo a persona 125 € bevande escluse
Se gradito la nostra cantina offre Wine Pairing Italia Francia 65€ - 5 calici.
Vi ricordiamo di comunicarci eventuali allergeni e intolleranze. Prenotazione obbligatoria.
Via Bruse 2, Trescore Balneario (BG) Tel: + 39 035 945073 – info@loroandco.com

LoRo