

# Menù a fuoco lento

NATALE 23

Chef Star Michelin Pierantonio Rocchetti

*Martini dry ghiacciato, Nigiri peperone astice, Uramaki gamberi  
Pizza frita pomodoro pecorino, Ciliegia foie gras e arachidi,  
Lisca di acciuga e burro*



## Affinità elettive

Lingua di vitello, tonno rosso crema di topinambur, salsa alloro

## Crostacei

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

## Brucio di passione

Piccione cotto alla toscana e servito sotto forma di ragù  
in accompagnamento ai Ravioli di zucca, salsa al passion fruit

## Il fuoco che scoppietta

Faraona disossata cotta nel forno a legna e farcita con le castagne  
e poi servita con le rape bianche

Panettone tradizionale di nostra produzione

Salsa mascarpone

Gelato a tavola

Piccola pasticceria e monoporzioni a passaggio

LoRo

Costo a persona 110 € Bevande escluse

Se gradito la nostra cantina propone Wine pairing 70 € (comprende sel. di 5 vini).  
Saremo pronti ad accogliervi dalle 12:15 alle 13:30.

Vi ricordiamo di comunicarci eventuali allergeni e intolleranze. Prenotazione obbligatoria.  
Via Bruse, 2 - Trescore Balneario (BG) Tel: +39 035 945073 - info@loroandco.com