

Menù S. Pasqua

Chef Star Michelin Pierantonio Rocchetti



FINGER DI BENVENUTO

Sfera liquida al gin agrumato,
Grissini tirati a mano con semi di sesamo

Bon bon di manzo e salsa tartara,
Tartelletta capesante e mortadella

Pane burro e alici marinate e salsa verde,
Crema di tonno uova di quaglia e aringa

Panino morbido melanzane e parmigiano

DAL FORNO

Focaccia cipolle stracciatella e pomodori
Pane lievito essiccato e burro montato

SOTTO UNA COLTRE DORATA

Gamberi gobbetti marinati spuma di patate e polvere di culatello

SCHLUTZKRAPFEN... MA DI MARE

Mezzelune di patate semi di papavero, carciofi, garusoli e fondo di vitello

ORO NERO

Plin ripieno con noci di macadamia, tartufo nero

FUOCO CHE SCOPPIETTA

Capretto disossato cotto al forno polenta e rape bianche e polenta

LIEVITATO A MODO LORO

Colomba pasquale di nostra produzione servita con crema al mascarpone

COCCOLE DOLCI



Costo a persona 110 € Bevande escluse

Vi ricordiamo di comunicarci eventuali allergeni e intolleranze. Prenotazione obbligatoria.
Via Bruse, 2 - Trescore Balneario (BG) Tel: +39 035 945073 - info@loroandco.com
Dalle 12:15 alle 13:15 saremo pronti ad accogliervi