

Menu S. Pasqua

2024

Chef Star Michelin Pierantonio Rocchetti

*Bignè al sesamo e fonduta di tartufo,
Cannoncino con tartare di gambero rosa, Gnocco fritto e culaccia,
Toast scampi e piccione, Sfera ananas zenzero e sedano*



Crostatina salata alle erbe,

tartare di salmone, le sue uova e salsa beurre blanc

Crema di patate della Sila,

scarola uovo pochè di livornese e pancetta a lunga cottura

Triangolo di pasta fresca

di ricotta di bufala, tartufo nero, erbette,
accompagnato da ragù di anatra muta

Capretto dei pirenei arrosto,

carciofi violetto e crostone di polenta di storo

Bignè e craquelin, crema chantilly frutti rossi e gelato fior di latte

Colomba di nostra produzione alle arance

Piccola pasticceria

LoRo

Costo a persona 115€ Bevande escluse

Se gradito la nostra cantina propone Wine pairing 65€.
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