

# MENÙ SAN SILVESTRO 2025

Saremo pronti ad accogliervi dalle 20:15 alle 21:30



Chef Star Michelin Pierantonio Rocchetti

## APERITIVO DI BENVENUTO

In un sol boccone: sfera di gin agrumato  
Trilogia di frivolezze dalla cucina  
Grissini al parmigiano e semi di sesamo nero  
Focaccia in teglia pomodoro schiacciato burrata e cipolle  
Pane lievito essiccato cumino e burro montato e yogurt naturale

## PROFONDO COME IL MARE

Salmone scottato con le sue uova, la tartare di scampi crema di cavolfiore

## VITELLO TONNATO... SMASCHERATO

Tonno rosso leggermente scottato, alici marinate, dashi di vitello

## GNOCCHI ALLE ERBE

Tartare di gamberi, limone e la loro bisque

## ACCANTO AL FUOCO

Penne condite con crema alle erbe e cavolo nero  
tartare di salmerino e le sue uova

## MEDAGLIONE DI FASSONA

servito rosa, terrina di patate

## MERINGA E KIWI

il suo sorbetto, ma anche il cappero liofilizzato e cialde di clorofilla

Il nostro dolce arrivederci



## Il Brindisi di mezzanotte

Maccherone selezione Mancini, aglio, olio, gamberi pane tostato  
Cotechino cotto al vapore, accompagnato da lenticchie in umido

Costo a persona 140 €

Il costo del menù esclude vini e bevande a tavola. Comprende aperitivo e brindisi finale.  
Se gradito la nostra cantina propone Wine Pairing vini Italia Francia 100 € 7 calici.

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