

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 capperio 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