

M E N Ù  
*San Silvestro 2023*

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

*Sfera di campari orange, Nigiri salmone con le sue uova  
Uramaki ricciola, Bignè alla crema di tonno e tuorlo d'uovo  
Pizza frita pomodoro e pecorino, Tacos salmerino liquirizia*



*Gente di mare*

Tartare di tonno rosso e uova di aringa

*L'eleganza del riccio*

Tartare di scampi e ricci di mare, finger lime e spuma di yogurt

*Crostacei*

In una vellutata con i Bottoni di ricotta e il gambero gobbetto

*Cuore di Baccalà*

In olio cottura con fantasia di creme di verdura e salsa bernese

*Tra le nuvole*

Castagne e marron glacè avvolti in una chantilly sopra  
un disco di meringa e con il gelato al sesamo

Piccola pasticceria



*Dj set Andrea Baggi dalle 23 alle 2*

Il Brindisi della mezzanotte

*Champagne Brut Premier Cru Grande Réserve Mathusalem  
Pacchero aglio olio peperoncino, Cotechino e lenticchie.*

*LoRo*

**Costo a persona 130 € Bevande escluse**

(il costo del menu esclude vini e bevande a tavola comprende aperitivo e brindisi finale).  
Se gradito la nostra cantina propone Wine pairing 120 € (comprende sel. di 5 Champagne).

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