

Menù San Valentino

Chef Star Michelin Pierantonio Rocchetti

APERITIVO DI BENVENUTO

La tartelletta di trota e spuma di wasabi
Bigne al tartufo
Tacos senape tonno e alici marinate

ANTIPASTI

Pane lievito essicato e cumino accompagnato da burro montato
Focaccia pomodoro cipolle e basilico

ENFASI DEL GUSTO

Tartare di salmone leggermente affumicato con uova di pesce e crema di kefir

IN EQUILIBRIO

Capasanta, mortadella crema di topinambur e aringa affumicata

SINFONIA DI GAMBERI

Gnocco ripieno alle erbe serviti con tartare di crostacei

SUGGERZIONI DAL MARE

Filetto di branzino servito alla mediterranea

DESIDERIO

Cuore morbido alla vaniglia e gel di lamponi

IL NOSTRO ARRIVEDERCI

Cioccolatino
Cannoncino crema pasticcera
Bigne al caramello salato e pistacchio

LoRo

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

Be
mine

