

MENÙ

Suggerimenti d'autore

VENERDÌ 17 MAGGIO 2024

Il nostro Chef Star Michelin Pierantonio Rocchetti vi delizierà con i suoi piatti abbinati ai prestigiosi champagne di Maison Taittinger. *Brand Ambassador Nicola Zanini.*



CHAMPAGNE
TAITTINGER
REIMS FRANCE

Dalle ore 19:45 saremo pronti ad accogliervi
Selezione di finger salati

Dalle ore 20:30 a Tavola

CREMOSO DI CROSTACEI

Quenelle di scampi circondata da una spirale di panna cotta salata, la loro bisque e la panna acida
CHAMPAGNE BRUT PRESTIGE S.A.

L'INTRUSO

Sfera di melanzane, a mo' di parmigiana, leggermente piccante, crema di pomodoro e il suo infuso
CHAMPAGNE BRUT PRESTIGE ROSÉ S.A.

MORBIDO E AVVOLGENTE

Riso cotto in acqua di pomodoro, trippe di baccalà brasate, olive nere e fondo di verdure
CHAMPAGNE BRUT MILLÉSIMÉ 2016

IN ACQUE CRISTALLINE

Salmerino alpino con le sue uova. Cotto sulla pelle e adagiato su un manto di erbe, funghi champignon e beurre blanc
CHAMPAGNE BRUT CUVÉE "COMTES DE CHAMPAGNE" BLANC DE BLANCS 2013

COCCOLE DOLCI

Caffè selezione India

LORO

Costo a persona 180 € Bevande incluse

Vi ricordiamo di comunicarci eventuali allergeni e intolleranze.

Prenotazione obbligatoria.

Tel: +39 035 945073 info@loroandco.com

Via Bruse, 2 - Trescore Balneario (BG)