

LoRo
Bistrò

Aperitivo per Iniziare

Pizza frita pomodoro pecorino basilico	12
Gnocco Fritto e culaccia di zibello 🍷	13
Crostone di pane, burro, acciughe siciliane	15
Ostriche Gillardeau concave 3 pezzi Allevato Marennes – Oléron 🍷🍷	15
Salmone scozzese blinis di patate panna acida 🍷	20
Fritto di Calamaro e Gambero	25
Scampi Crudi al pezzo 🍷🍷	5
Gambero Rosso al pezzo 🍷🍷	6
Pizza in teglia, pomodori confit, mozzarella di bufala, cipolle confit, basilico	15

Focacce*

con un impasto prodotto da 8 tipi di cereali: alto e soffice, servito e guarnito tagliato in 4 a spicchi

Parma

Crema di pomodoro rucola crudo parma 24 mesi verdure agre grana	15
---	----

Classica

Crema di pomodori, bufala, basilico, olio evo	12
---	----

Marinara 🍷

Crema: di pomodoro secco, aglio nero, erbe, senape	12
--	----

Golosa 🍷

Mortadella, pistacchi di Bronte	15
---------------------------------	----

Mediterraneo 🍷

Acciughe siciliane, mozzarella senza lattosio, peperone del Piquillo, menta, olio evo	15
---	----

Melanzane

Crema di pomodori, melanzana frita, bufala, salsa al Parmigiano, Spaccatella	15
--	----

Antipasti

<i>Tartare di tonno*, uova di aringa, salsa arancia</i> 🍷🍷	20
<i>Battuta di manzo di razza piemontese</i> 🍷	18
<i>Culatello di Zibello*, verdure in agro e formagella</i>	18
<i>Carpaccio di manzo rosa, spuma di tonno e capperi</i> 🍷	18
<i>Selezione formaggi bergamaschi, pan brioche</i>	18

Primi

<i>Fusillo “pastificio Armando” ai frutti di mare</i>	20
<i>Gnocchi patate*, ragù di piccione e passion fruit</i>	18
<i>Casoncello alla bergamasca</i>	16
<i>Riso Acquerello crema di erbe, gamberi e scampi al vapore</i> 🍷	20
<i>Maccheroni “pastificio Mancini” all’amatriciana con pecorino</i>	16
<i>Tagliatella di pasta all’uovo ragù di cervo, crema di formaggio e mirtilli</i>	16

Secondi

<i>Guancia di manzo piemontese brasata crostone di polenta</i> 🍷	20
<i>Filetto di branzino*al vapore patate e datterino</i> 🍷🍷	20
<i>Filetto di vitellone, scaloppa di foie gras e tartufo</i> 🍷	28
<i>Tagliata di manzo di razza piemontese cotta in padella</i> 🍷🍷	20
<i>Tagliata di tonno rosso e semi di sesamo</i> 🍷🍷	20

I nostri piatti in purezza peso 150g

I Grandi Classici

I seguenti piatti sono per 2 persone

Cruditè di pesci e crostacei 🍷 🍷 (tonno*, salmone*, ricciola*, scampo*, gambero rosso*, gambero gobbetto *, ostriche gillardau)	100
Gran fritto di crostacei 🍷 (scampo*, mazzancolla*, gambero rosso, calamaro*, aragosta*, verdure*)	100
Trionfo di mare cotto al vapore 🍷 🍷 (scampo*, mazzancolla*, gambero rosso, calamaro*, aragosta*, piovra*, pomodori, olive)	100
Caviale Calvisius Tradition Prestige 100 gr servito con panna acida e blinis 🍷 🍷	190

Contorni

<i>Insalata mista: carote, sedano, pomodoro, finocchi</i> 🍷 🍷	6
<i>Patate al Forno</i> 🍷 🍷	6
<i>Patate fritte*</i> 🍷 🍷	4
<i>Verdure saltate in padella</i> 🍷 🍷	6
<i>Pane senza glutine</i> 🍷 🍷	2
<i>Maionese/ketchup</i>	0,50

Pizze

Il lievito delle nostre pizze nasce dalla fermentazione naturale di farine biologiche e acque naturali, viene impastato 36 ore prima della cottura, rendendo il prodotto leggero e digeribile. La cottura in forno a legna.

Margherita

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di latte, pomodorini confit, basilico olio evo 10 €
Tagliata in 6 spicchi

Semplice

Pomodoro San Marzano, aglio, 'nduja, basilico, pecorino grattugiato olio evo 10 €
Tagliata in 6 spicchi

Bufala

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, pomodorini confit olio evo 16 €
Tagliata in 6 spicchi

Bianca

mozzarella Fior di latte 10 €
Tagliata in 6 spicchi

Schiacciata

alle erbe aromatiche olio evo parmigiano 10 €
Tagliata in 6 spicchi

Ingredienti Come piace a noi!

I seguenti ingredienti verranno serviti a parte per poter condire ogni fetta delle nostre pizze secondo il vostro gusto, costruendo così la vostra consistenza preferita.

Scampi Crudi al pezzo   5 €

Gambero Rosso al pezzo   6 €

Salmone affumicato 80 gr   15 €

Acciughe Siciliane capperi prezzemolo 50 gr   12 €

Culatello di Zibello 80 gr   15 €

Culaccia di parma 80 gr   10 €

Pomodori confit e olive nere 80 gr   8 €

Verdure

Mozzarella Fior di latte, scamorza affumicata, pomodorini confit, verdure 15 €

Tonno

Pomodoro San Marzano, mozzarella, il nostro tonno sott'olio, cipolle, olive 16 €

Sfiziosa

Pomodoro San Marzano, mozzarella Fior di latte, Prosciutto cotto, zola di montagna e porcini 16 €

Sole

Pomodorino secco, mozzarella Fior di latte, capperi, origano, salsa parmigiano, n'duia 16 €

LoRo

Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala, pomodorini confit, capperi, acciuga, olive, origano e limone candito 16 €

Servizio alla carta del nostro Bistrò

Aperto da martedì a domenica dalle 12:15 alle 14:30 e dalle 19:00 alle 22:00

Il Forno della pizza: Aperto a cena da mercoledì a domenica dalle 19:00 alle 22:00

Aperto a pranzo sabato e domenica

* Allo scopo di garantire la massima qualità delle migliori materie prime, alcuni prodotti vengono abbattuti o acquistati surgelati

Invitiamo tutti i clienti che sono soggetti ad allergie e/o intolleranze a segnalarle al personale.

E' possibile consultare il libro allergeni ed ingredienti presenti nei piatti in carta, richiedendone copia al personale.

Informiamo la gentile clientela che tutti i piatti ove sia segnalata l'assenza di glutine sono eseguiti con particolare attenzione ma non possiamo garantirne la completa assenza.

Coperto 3,50 – Vi precisiamo che i prezzi indicati sono espressi in euro



Alimento privo di lattosio



Alimento privo di glutine

Dessert

<i>Tarta Tatin con gelato vaniglia</i>	8
<i>Bignè al cacao, crema alla nocciola, gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato</i>	8
<i>Cheesecake, lamponi ed il loro sorbetto</i> 🍷	8
<i>Tiramisù a modo LoRo</i>	8
<i>Crostatina alle fragole e il gelato al latte</i>	8
<i>Gelato fior di latte, amarene e yogurt</i> 🍷	8
<i>Composta di frutti rossi e il suo sorbetto</i> 🍷 🍷	8
<i>Zuppetta ai frutti tropicali, sorbetto al mango</i> 🍷 🍷	8

Coccole Dolci

<i>Cannoncini</i>	3pz/6
<i>Bignè alla crema</i> 🍷	3pz/6
<i>Tartellette ai mirtilli</i> 🍷	3pz/6