

È il nostro benessere che ci regala una cena da ricordare.

Credo in una cucina di emozioni. Al servizio del gusto per un giorno di festa.

Con le migliori materie prime che si devono esprimere senza compromessi:

per questo ho eliminato i grassi, gli intingoli e gli alimenti superflui.

Questa é la cucina per i miei figli.

È la cucina di domani

Chef Pierantonio Rocchetti

A handwritten signature in brown ink, reading "Pierantonio Rocchetti". The signature is stylized, with large, flowing letters and a small flourish at the end.

Dall'acqua

La Piovra

Carpaccio e salsa di polpo accompagnati da gnocchi di ricotta

Tonno all'orientale

Bottoni ripieni di salsa verde, tartare di tonno rosso, brodo dashi

Compagni di viaggio: Riso, zucca e ...

gamberi gobbetti

Graziosa e spumeggiante

Turbante di sogliola, crema di scarola, salsa allo yogurt

Tatin di Pere

Sorbetto allo yuzu, zabaione al Marsala

115 €

Possibilità abbinamento vini 5 calici 65 €

Terra a modo LoRo

C'era una volta

Crema di funghi porcini, pancetta di maiale rosolata, panna acida

Viene la sera

Tortello di ricotta, porro leggermente scottato, tuorlo d'uovo, tartufo grattugiato

Compagni di viaggio: Riso, zucca e ...

scaloppa di foie gras con le mele spadellate

Il rimedio della nonna

Coscia di coniglio disossata cotta arrosto e servita con crema di peperone e olive

Pain Perdu

Pan brioche dorato, fichi spadellati, salsa al caramello, gelato di ricotta

115 €

Possibilità abbinamento vini 5 calici 65 €

Gran Degustazione

La creatività a cavallo del gusto

In 8 passaggi e a mano libera,
un viaggio al cuore della cucina
dello chef Pierantonio Rocchetti.

Tra passato e presente,
i piatti iconici del ristorante LoRo
raccontano una storia
che dura da vent'anni
con uno sguardo che
si apre alla cucina di domani

135 €

Possibilità abbinamento vini 8 calici 75 €

Il nostro menù Gran Degustazione potrà essere servito solo a tavolo completo

La Carta

Ventun anni di LoRo raccontati attraverso i piatti più rappresentativi

“Come una passatina ...”

di ceci, con scampi e la salsa ai crostacei

L'ospite inatteso

Tartare di manzo, le erbe, i fiori e ... il gambero gobbetto

Italian Macaroni

Maccheroni spadellati con olio e peperoncino, molluschi, crema di aglio nero e finger lime

Viene la sera

Tortello di ricotta, porro leggermente scottato, tuorlo d'uovo, tartufo grattugiato

Mare, profumo di mare

Scaloppa di branzino cotto in olio cottura, crema di olive e di pomodoro

A fuoco lento

Morbida guancia di vitello servita con una crema di carote, le erbette spadellate e il suo fondo di cottura

I piatti sopra indicati o tratti dai menu degustazione 45 € cad

Selezione di formaggi delle valli bergamasche

accompagnati da confetture e pan brioche

da 18 € a 30 €

Augurandovi una buona cena, vi chiediamo cortesemente di moderare il volume dei vostri cellulari. Grazie
Vi ricordiamo inoltre che nei locali non è consentito fumare a norma di legge 16 gennaio 2003 n° 3 Art. 51.
Vi precisiamo che i prezzi indicati sono espressi in euro. - Coperto 5,00 €

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

Il Ristorante

LORO

Trescore Balneario - Via Bruse, 2 - Tel. 035 945 073
www.loroandco.com • info@loroandco.com