

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 agli scampi e salsa gorgonzola</i> | 22 |
| <i>Gnocchi patate*, ragù di vitello al coltello e gocce di pesto</i> | 16 |
| <i>Casoncello alla bergamasca</i> | 16 |
| <i>Riso Acquerello mantecato alla zucca gamberi e mele agre</i> 🌱 | 20 |
| <i>Pacchero, pomodoro e crema di formaggio</i> | 16 |
| <i>Tagliatella ai frutti di mare</i> | 18 |

Secondi

| | |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| <i>Maialino da latte al forno crostone di polenta e scalogni</i> 🌱 | 20 |
| <i>Filetto di branzino*al vapore concasse pomodoro</i> ☒🌱 | 20 |
| <i>Filetto di vitellone, fungo porcino e crema di patate</i> ☒🌱 | 23 |
| <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>Gelato fior di latte, amarene e yogurt</i> | 8 |
| <i>Bignè crema chantilly e fragole</i> | 8 |
| <i>Composta di frutti rossi e il suo sorbetto</i> | 8 |
| <i>Zuppetta ai frutti tropicali, sorbetto al mango</i> | 8 |
| <i>Cheesecake, pesche ed il loro sorbetto</i> | 8 |
| <i>Tiramisù a modo LoRo</i> | 8 |
| <i>Crema al cioccolato soffiato, nocciole e vaniglia</i> | 8 |

Coccole Dolci

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