

Menù di Pasqua

DOMENICA 20 APRILE 2025

Chef Star Michelin Pierantonio Rocchetti

Saremo pronti ad accogliervi dalle 12:15 alle 13:15

Sfera Cosmopolitan

Ragù di faraona, verdure in carpione, crema di ceci

Gambero con spuma di kefir, aglio nero
e uova di salmerino

Tacos anguilla, alici marinate

Foie gras con mele e aceto balsamico

IN EQUILIBRIO

Waffer di salmone sockeye affumicato
servito con cremoso di senape e le sue uova

Focaccia datterino, basilico e cipolla rossa

RELAZIONI PERICOLOSE

Fusillone mantecato con bisque di crostacei,
code di scampi e salsa al gorgonzola

Pane lievitazione naturalmente
servito con burro montato e yogurt

PIANETA VERDE

Raviolo di pasta fresca, tuorlo d'uovo morbido,
formaggio di monte e tartufo nero

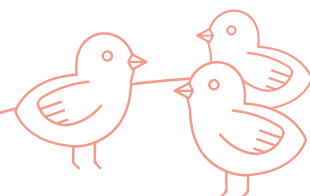
A FUOCO LENTO

Coscia di capretto disossata cotta al forno a legna,
accompagnata da carciofi e polenta morbida

LIEVITATO A MODO LoRo

Colomba pasquale di nostra produzione, profumata
alle albicocche e alle arance, servita con crema al mascarpone

Coccole Dolci



LoRo

Costo a persona 110 € - Bevande escluse

Vi ricordiamo di comunicarci eventuali allergeni e intolleranze.

Prenotazione obbligatoria. info@loroandco.com Tel: +39 035 945073

Via Bruse, 2 - Trescore Balneario (BG)