

GASTRONOMIA LORENZETTI

LA GASTRONOMIA A TAVOLA

TUTTI I PIATTI VENGONO PREPARATI CON INGREDIENTI FRESCHI DI GIORNATA IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DI MERCATO

LE PROPOSTE DI OGGI

*Il Culatello di Zibello con il salame di culatello serviti con pane alle noci,
burro e mostarda di zucca*

Euro 19,00

*Il Carpaccio di salmone affumicato selvaggio servito con insalatina di
finocchi e salsa piccante di arance, pane nero*

Euro 18,00

*Il Soufflè arancione con zucca "Violino" con crema di formaggio
Maschera e sfoglia al sesamo*

Euro 14,00

*L'Insalatina di cuori di carciofi con scaglie di parmigiano stravecchio,
olio fruttato e pepe di macina*

Euro 14,00

*I Tortelloni ripieni con cuori di carciofi e Castelmagno, salsa alla
maggiorana*

Euro 14,00

*I Taglierini all'uovo saltati con piccoli crostacei, capesante e sapori del
Mediterraneo*

Euro 14,00

*La Crema ricca di zucca con mele della Val di Non con bignoline salate ai
semi di papavero*

Euro 10,00

*I Soffici gnocchetti di patate rosse e strigoli padellati con trifola ai funghi
porcini e cialda croccante di Trentingrana e sughetto al rosmarino*

Euro 14,00

*Il Risottino mantecato con radicchio brasato al Teroldego, salamella e
scamorza affumicata*

Euro 14,00

*Gli Spaghettoni di grano duro padellati con pomodorini, melanzane,
basilico, pinoli, peperoncino e mozzarella*

Euro 14,00

GASTRONOMIA LORENZETTI

*Il Medaglione di filetto di manzo rosolato con erbe di montagna
in crosta di speck e grani di pepe nero*

Euro 24,00

*Il Guancialetto di bue brasato al San Leonardo servito con
polenta alle due farine di Storo*

Euro 22,00

*L'Ossobuco di vitello e funghi alla Boscaiola con tortino di
orzotto mantecato alle erbe fini*

Euro 22,00

*Il Bianco di rombo chiodato di mare con potacchio di cuori di
carciofi mambole tortino di patate alla salvia e timo*

Euro 22,00

*Le Costolettine di agnello pre salè cotte alla scottadito
e radicchio spadone brasato*

Euro 22,00

LA PASTICCERIA LORENZETTI

Il Parfait all'Amaretto con salsa al cioccolato e castagne candite

La Creme brulè profumata al Grand Marnier

Lo Strudel di mele caldo con salsa alla vaniglia

La Millefoglie croccante alle fragole con crema chantilly

L'Ananas fresco con sorbetto al limoncello

Euro 8,00

IL CARRELLO DI FORMAGGI

Degustazione piccola. Euro 12,00 - Degustazione grande. Euro 18,00

In base alla stagionalità ed all'andamento del mercato i prodotti potrebbero essere congelati o surgelati in origine

GASTRONOMY LORENZETTI

GASTRONOMY ON THE TABLE

*ALL DISHES ARE PREPARED WITH FRESH PRODUCTS
DEPENDING ON THE AVAILABILITY ON THE MARKET
DISHES OF THE DAY*

*Parma "Culatello" ham and sausage
served with nuts bread, butter and pumpkin moutarde
Euro 19,00*

*Smoked sliced salmon served with fennel salad,
chilly orange sauce and black bread
Euro 18,00*

*Orange soft soufflé with pumpkin "Violino",
Served with cheese "Maschera" and crunchy sesame puff pastry
Euro 14,00*

*Artichokes salad with extra-old parmesan slivers,
fruity oil and fresh black pepper
Euro 14,00*

*Artichokes and Castelmagno cheese stuffed Ravioli, marjoram sauce
Euro 14,00*

*Egg fresh noodles sautéed with small crustaceans, pilgrim scallops
and Mediterranean flavours
Euro 14,00*

*Rich apple cream soup with salted poppy seeds pasta
Euro 10,00*

*Soft potatoes and spinach dumplings sautéed
with wild mushrooms and Parmesan waffle, rosemary sauce
Euro 14,00*

*Risotto with red chicory, Teroldego wine, sausage and smoked cheese
Euro 14,00*

*Spaghetti sautéed with little tomatoes, aubergines,
Mozzarella cheese, basil, pine nuts and chilly pepper
Euro 14,00*

GASTRONOMY LORENZETTI

*Beef fillet medaillon with Ser Gioveto wine sauce and red chicory
Euro 24,00*

*Ox braised cheek in San Leonardo wine sauce
with Polenta (corn porridge)
Euro 22,00*

*Veal stwed Ossobuco with mushrooms served with barley small pie
Euro 22,00*

*Turbot fillet with artichokes sauce and black pepper
Euro 22,00*

*Lamb chops grill with potatoes, sage and thyme small pie
Euro 22,00*

LORENZETTI PASTRIES

Macaroon parfait with chocolate and candied chestnuts

Crème Brulée with Grand Marnier

Warm apple strudel with vanilla sauce

Crunchy millefeuille with strawberries and Chantilly cream

Fresh pineapple with lemon liqueur sorbet

Euro 8,00

CHEESE

*Small tasting Euro 12,00 – Big tasting Euro 18,00 Depending on
availability on the market some products may be frozen in origin*



