LODO 60

RESTAURANT • COCKTAIL

Menù Autunno - Inverno

Chef
LORENZO TIRABASSI

Fin da bambino, la magia della cucina mi ha catturato. I miei pomeriggi trascorsi con i nonni tra pentole, uova e farina sono un ricordo indelebile. Mi perdevo tra i tortelli, cappelletti e ravioli che preparavo con mia nonna, respiravo l'aroma di arrosti e bolliti, ero incantato da quella alchimia che mi trasportava in un mondo di sapori e ricordi, in cui la cucina era sinonimo di emozione, gusto, ricordi e famiglia.

Nel corso degli anni, la mia curiosità infantile si è trasformata in una passione profonda. L'iscrizione alla scuola alberghiera è stata un passo naturale, un percorso che ha permesso alla mia passione di trasformarsi in professione e dare un senso alla mia vita.

L'esperienza acquisita è stata un pilastro fondamentale della mia formazione, sia come persona che come professionista. Negli ultimi 15 anni, ho esplorato l'Italia, lavorando in ristoranti stellati, hotel di lusso e ristoranti tradizionali. Ogni tappa del mio viaggio è stata un tesoro prezioso di esperienze culinarie. Ora, finalmente, realizzo il sogno di aprire il mio ristorante, grazie all'appoggio della mia famiglia e di coloro che hanno sempre creduto in me.

L'opportunità di conoscervi, di farvi assaporare i miei piatti e di condividere con voi la mia filosofia culinaria, è un onore. Nei miei piatti si fondono le esperienze e i sapori che ho raccolto nel mio viaggio, dall'Emilia all'Alto Adige, dal Veneto alla Calabria, fino alla Sicilia. Unirò tutte queste influenze in un'unica cucina, rispettando la tradizione emiliana.

La mia cucina è un mix di emozioni, divertimento e sapore.

BEVANDE

Acqua naturale - bolle	€ 3.00
Birra chiara Krombacher Pils media alla spina	€ 5.00
Coca Cola - Coca Cola zero	€ 3.00
Caffè espresso	€ 2.00
Caffè macchiato	€ 2.10

ANTIPASTI

Uovo poché con funghi cardoncelli, spuma di patate e tartufo nero pregiato 2 3	€ 18.00
Quiche di verdure con panna acida e erba cipollina, 2 3 5	€ 16.00
Carpaccio di manzo con senape al miele, noci pecan, pecorino e pere 4 6	€ 20.00
Sformatino di zucca con spuma di parmigiano e riduzione di aceto balsamico 5	€ 16.00
Culatello con pan brioche e burro di Moena 2 5	€ 18.00
Zuppa di cipolle alla francese con crostini di pane 2 5	€.12,00

PRIMI

Ravioli di spinaci ripieni di mortadella, burro nocciola e ristretto al porto. 2 3 5	€ 18.00
Bigoli con crema di broccoli e crumble dí culatello 2 3 5	€ 16.00
Cappelletti in brodo di cappone, 2 3 5	€ 16.00
Risotto carnaroli con finferli, burro di malga e formaggio Holzhofer 5	€ 20.00
Tagliatelle al ragù di cinghiale 2 3	€ 18.00
Cannelloni ripieni di zucca, ristretto al caffè e disaronno, polvere di cacao e mandorle tostate 2 5	€ 18.00

SECONDI

Tagliata di manzo black angus con verdure e fondo bruno alla teriyaki 2	€ 22.00
Guancia di maiale brasata con purè di patate 5	€ 20.00
Polpettine di legumi con spinacino saltato e fonduta al taleggio, 2 5	€ 18.00
Petto d'anatra con riduzionedi melograno e porro arrostito 1	€ 22.00
Costolette di agnello in crosta di pane profumato, salsa di carote e rafano, cime di rapa saltate 2 5	€ 24.00

CONTORNI

Spinaci al burro	€ 5.00
Patate al forno	€ 5.00

DOLCI

Zuppa inglese lodo60 2 3 5	€ 8.00
Tiramisù 2 3 5	€ 8.00
Creme brûlè alla fava tonka 3 5	€ 9.00
Strüdel di mele lodo60 con salsa alla vaniglia 2 3 4 5	€ 9.00
Gelato alla crema 3 5	€ 7.00
Gelato al cioccolato fondente sale maldon 4 5	€ 7.00
Sorbetto agli agrumi	€ 7.00

Allergeni:

Sedano	1	Uova	3	Latticini	5
Cereali	2	Frutta a guscio	4		

Movimento libero per la buona cucina