LORTO

APERITIVO COCKTAILS 12

Negroni ° Espresso Martini ° Autumn Punch

The menu follows a natural progression, from smaller bites to more substancial dishes

SNACKS

Gougères, roasted corn, aged Parmesan, chilli, lime	8
Potato hashbrown, beef tartare, garden pickles, cured yolk	10
Toasted crumpet, smoked beetroot, fermented cucumber, horseradish	10
Piedmontese pork short ribs, soy and ginger glaze	12
Tartlet, amberjack crudo, citrus kosho, chives	12
Cantabrian anchovies, toasted milk bread, whey caramel butter	16

BREAD AND CHARCUTERIE

Herb and crispy shallot glazed milk bun with whipped marmite butter	8
Black ham 10 / Coppa 10 / Salami 10 served with pickled vegetable giardiniera	25 mix selection

INIZIO

Garden tempura, tartare sauce	16
Roasted mantovana pumpkin, cacio & pepe, bitter orange, toasted hazelnuts	16
Hand chopped beef tartare, Jerusalem artichoke, pancetta marmalade	18
Cuttlefish tagliatelle, tentacle bolognese, bisque, salted lemon	22

DOPO

Risotto Ris. San Massimo, garden pumpkin, peanut, jus, liquorice	24
Mancini pasta, friggitelli peppers, mussels, black lemon	26
Roast chicken plin, chicken butter, marjoram	28

MEAT

T-Bone [allow 45 mins]	16/100g
Costata [allow 45 mins]	14/100g
Astigiano chicken leg milanese, green herb aioli	32

PLANT AND SEA

Fire roasted garden cabbage, celeriac velouté, pear	24
Dry aged market fish, peppercorn sauce	38

SIDES

Citrus & brown butter smashed new potatoes	10
Garden kale, candied walnuts, mandarin, pomegranate, tahina	10
Chilli and garlic garden greens	10

LORTO

DESSERT

Tiramisu	12
Tonka bean crème brûlée	12
Dark chocolate mousse, extra virgin olive oil, Maldon salt	12
Sorbets and gelato	10

LORTO

APERITIVO COCKTAILS 12

Negroni ° Espresso Martini ° Autumn Punch

Il menu segue un percorso crescente, dai piccoli assaggi ai piatti più strutturati

SNACKS

Bignè, cremoso di mais, parmigiano stagionato, peperoncino, lime	8
Rösti di patate, tartare di manzo condita, tuorlo marinato	10
Crumpet tostato, barbabietola affumicata, cetriolo in agro, rafano	10
Costine di maiale piemontese glassate	12
Tartelletta, crudo di ricciola, agrumi, erba cipollina	12
Acciughe del Cantabrico, pane tostato, burro al caramello di siero	16

BREAD AND CHARCUTERIE

Pan brioche alle erbe glassato con burro montato al marmite	8
Prosciutto nero 10 / Coppa 10 / Salame 10 serviti con giardiniera di verdure in agrodolce	25 selezione mista

INIZIO

Verdura dell'orto in tempura, salsa tartara	16
Zucca arrosto, cacio e pepe, arancia amara, nocciole	16
Battuta di manzo, topinambur, marmellata di pancetta	18
Tagliatelle di seppia, ragù di tentacoli, bisque, limone salato	22

DOPO

Risotto Ris. San Massimo, zucca dell'orto, arachidi, fondo, liquirizia	24
Pasta mancini, friggitelli, cozze, agrumi	26
Plin di pollo, burro, maggiorana	28

MEAT

T-Bone [attesa circa 45 minuti]	16/h
Costata [attesa circa 45 minuti]	14/h
Milanese pollo astigiano, aioli alle erbe	32

PLANT AND SEA

Verza alla brace, vellutata di sedano rapa, pera	24
Pescato dry age, salsa al pepe verde	38

CONTORNI

Patate novelle schiacciate, burro nocciola e limone	10
Cavolo riccio, noci candite, mandarino, melograno, tahina	10
Erbette dell'orto saltate all'aglio, olio e peperoncino	10

LORTO

DESSERT

Tiramisu	12
Crème brûlée alla fava tonka	12
Mousse di cioccolato fondente, olio extra vergine, sale Maldon	12
Sorbetti e gelati	10