

Ristorante
LORENZO



RISTORANTE LORENZO



In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi. Per informazioni rivolgersi al personale. Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 853/04). Le condizioni del mare possono condizionare la disponibilità dei piatti o richiedere l'utilizzo di prodotti congelati che verranno segnalati all'occorrenza.*

Antipasti di Mare

Quadro d'autore con caviale *	€ 55,00
Gran crudo di mare : ostriche, crostacei, tartare e fantasia di pesce bianco	€ 65,00
Proposta di tre piccole portate calde	€ 50,00
La seppia si veste di verde : seppietta nostrale arrostita con vellutata di verdure di stagione	€ 35,00
Sandwich di triglia e scarola su gazpacho di pomodoro verde	€ 35,00
Scampo cotto a bassa temperatura, emulsione di pomodoro datterino giallo, burrata e polvere di crostacei*	€ 40,00
Insalatina tiepida di mare con crostacei e molluschi, dadolata di pomodoro fresco e verdure di stagione*	€ 35,00
Capesanta scottata, patata soffiata, infuso di foglia d'ostrica e composta di zucca	€ 40,00
Sogliola in carrozza : filetto di sogliola del Tirreno dorato, spuma di mozzarella di bufala affumicata e pane nero all'acciuga	€ 35,00

Antipasti di Terra

La Caprese secondo lo Chef	€ 25,00
Flan di verdure con leggera fonduta di parmigiano e tartufo di stagione	€ 40,00
Battuta di manzo piemontese al coltello con maionese al capperone, prosciutto di piccione e caviale di tartufo	€ 35,00
Torcione naturale di fegato d'oca, confettura di zucca al peperoncino	€ 40,00

Menu Degustazione



Quadro d'autore con caviale *

Scampo cotto a bassa temperatura, emulsione di pomodoro datterino giallo, burrata e polvere di crostacei*

Capesanta scottata, patata soffiata, infuso di foglia d'ostrica e composta di zucca

.....

Scucuzzùn mantecato ai ceci di Spello, calamaro scottato alla salvia e profumo di agrumi

.....

Astice (o Aragosta) in crosta speziata, daikon, cremoso di carote e scaglie di aceto balsamico

.....

La pastiera 2024

Piccola pasticceria

Caffè

€ 160,00 (a pers. per tutto il tavolo, vini esclusi)

Menu Degustazione



Primi Piatti di Mare

Crudo di mare : crostacei, tartare e fantasia di pesce bianco

Scampo cotto a bassa temperatura, emulsione di pomodoro datterino giallo, burrata e polvere di crostacei*

Sandwich di triglia e scarola su gazpacho di pomodoro verde

.....

Bavette sul pesce* - *Piatto Storico*
(*Pasta risottata con scampetti, totanini, seppiette e gamberetti biondi*)

.....

Il nostro pescato del giorno in forno con sedano rapa, nocciole salate e lattughino di mare

.....

Semifreddo al passion fruit e spuma di Champagne

Piccola pasticceria

Caffè

€ 130,00 (a pers. per tutto il tavolo, vini esclusi)

Bavette sul pesce* - *Piatto Storico* (*Pasta risottata con scampetti, totanini, seppiette e gamberetti biondi*) € 35,00

Spaghetti Versiliese - *Piatto della Tradizione* (*Pasta risottata con frutti di mare sgusciati, arselle, vongole veraci, cozze e pomodoro fresco*) € 35,00

Risotto Carnaroli Gran Riserva Gallo, aglio olio e peperoncino, mantecato all'acqua di pomodoro con tartare di mostella al sesamo e bottarga di gallina € 40,00

Fusillone al topinambur, scampi e dressing alla birra € 40,00

Scucuzzùn mantecato ai ceci di spello, calamaro scottato alla salvia e profumo di agrumi € 35,00

Ravioli all'ortica, tartare di gambero rosso e il suo ristretto* € 40,00

Primi Piatti di Terra

Bottoni farciti di radicchio, fonduta di Scoppolato di Pedona e perle di bitter € 35,00

Risotto Carnaroli Gran Riserva Gallo mantecato con cacio e pepe di Sichuan e fegato d'oca marinato al Sauternes (min. 2 pers.) € 40,00

Vellutata di farro della Garfagnana e fagioli rossi di Sorana € 25,00

Tagliolini al filetto di pomodoro e basilico di Prà € 25,00

Secondi Piatti di Mare

Il nostro pescato del giorno in forno con sedano rapa, nocciole salate e lattughino di mare	€ 35,00
Filetto di rombo al forno, scaloppa di fegato d'oca, tartufo nero e riduzione al Porto	€ 40,00
L'ultima cala di scampi cotti al forno o bolliti con maionese espressa e fagioli bianchi di Sorana *	€ 60,00
Tagliata di ricciola nostrale scottata, melanzana arrostita, zabaione allo yogurt e tapenade di olive taggiasche	€ 35,00
Natura di calamaretti di sabbia in forno al profumo di Vermentino con millefoglie di verdure	€ 45,00
Astice (o Aragosta) in crosta speziata, daikon, cremoso di carote e scaglie di aceto balsamico	€ 65,00

Secondi Piatti di Terra

Filetto di Fassona piemontese alla Rossini	€ 55,00
Soffice di vitello brasato, mosto cotto e grano saraceno soffiato	€ 35,00
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, peschiole saltate, riduzione al mirto e pavè di patate	€ 40,00

Menu Degustazione



Insalatina tiepida di mare con crostacei e molluschi, dadolata di pomodoro fresco e verdure di stagione *

La seppia si veste di verde :
seppietta nostrale arrostita con vellutata di verdure di stagione

Sogliola in carrozza : filetto di sogliola del Tirreno dorato, spuma di mozzarella di bufala affumicata e pane nero all'acciuga

.....

Fusillone al topinambur, scampi e dressing alla birra

.....

Filetto di rombo al forno, scaloppa di fegato d'oca, tartufo nero e riduzione al Porto

.....

Pistacchio e Cioccolato :
Cremoso al pistacchio di Bronte,
gelato al cioccolato Guanaja e crumble alla vaniglia

Piccola pasticceria

Caffè

€ 140,00 (a pers. per tutto il tavolo, vini esclusi)

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi. Per informazioni rivolgersi al personale. Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 853/04). Le condizioni del mare possono condizionare la disponibilità dei piatti o richiedere l'utilizzo di prodotti congelati che verranno segnalati all'occorrenza.*

Deccert
LORENZO



RISTORANTE LORENZO



Vini Dessert al bicchiere

Passito di Pantelleria Ben Ryé	'21	Donna Fugata	€ 15,00
Muffato della Sala	'19	Antinori	€ 20,00
Moscato d'Asti "Bricco Quaglia"	'22	La Spinetta	€ 10,00
Sauternes	'14	Raymond-Lafon	€ 20,00
Gewurztraminer Terminus	'22	Tramin	€ 30,00

Menu Dessert

Pistacchio e Cioccolato : Cremoso al pistacchio di Bronte,
gelato al cioccolato Guanaja e crumble alla vaniglia

Tiramisù, glassa al caffè e biscotto al cioccolato

La pastiera 2024

Apple Pie : tortino di pasta brisé alla mela e gelato alla crema

Semifreddo al passion fruit e spuma di Champagne

Dessert € 15,00

I nostri sorbetti € 10,00

Selezione di formaggi italiani ed esteri

Vino al bicchiere
SBICCHIERANDO



RISTORANTE LORENZO



ACQUE - WATERS

Surgiva	0,750 cl	Italia - Italy	Naturale - Natural	€ 5,00
Surgiva	0,750 cl	Italia - Italy	Frizzante - Sparkling	€ 5,00
S. Pellegrino	0,750 cl	Italia - Italy	Frizzante - Sparkling	€ 5,00
Voss	0,800 cl	Norvegia - Norway	Naturale - Natural	€ 10,00
Voss	0,800 cl	Norvegia - Norway	Frizzante - Sparkling	€ 10,00

BIRRE - BEER

Cento Volte Forte	Birrificio Del Forte	(4.0 % Alc.) 33 cl.	€ 10,00
Regina del Mare	Birrificio Del Forte	(8.0 % Alc.) 33 cl.	€ 10,00
2 Cilindri	Birrificio Del Forte	(5.0 % Alc.) 33 cl.	€ 10,00



CHAMPAGNE E SPUMANTI CHAMPAGNE AND SPARKLING WINES

Perlé Bianco Brut Riserva	Ferrari	2016	€ 20,00
Brut Blanc de Noirs	Albert Beerens		€ 25,00
Brut Collection 244	Louis Roederer		€ 25,00
Dom Pérignon	Moët Chandon	2013	€ 75,00

VINI BIANCHI - WHITE WINES

Vermentino	Ottaviano Lambruschi	2022	€ 10,00
Pinot Grigio	Felluga	2022	€ 10,00
Gewurztraminer (Nussbaumer)	Tramin	2022	€ 15,00
Pouilly-Fumé (Sauvignon)	Ladoucette	2022	€ 15,00
Santenay 1 ^{er} Cru (Chardonnay)	Fleurot-Larose	2018	€ 35,00

VINI ROSÈ - ROSÈ WINES

Rock Angel	Château d'Esclans	2022	€ 20,00
------------	-------------------	------	---------

VINI ROSSI - RED WINES

Pinot Nero	Franz Haas	2021	€ 15,00
Barolo (Magnum)	Ceretto	2016	€ 25,00
Flaccianello della Pieve (Sangiovese)	Fontodi	2018	€ 40,00
Auxey-Duresses (Pinot Noir)	J.F. Coche-Dury	2018	€ 80,00
Massetino	Tenuta Ornellaia	2020	€ 100,00

Ristorante
LORENZO



RISTORANTE LORENZO



In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi. Per informazioni rivolgersi al personale. Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 853/04). Le condizioni del mare possono condizionare la disponibilità dei piatti o richiedere l'utilizzo di prodotti congelati che verranno segnalati all'occorrenza.*

Antipasti di Mare

Quadro d'autore con caviale *

Gran crudo di mare : ostriche, crostacei, tartare e fantasia di pesce bianco

Proposta di tre piccole portate calde

La seppia si veste di verde :
seppietta nostrale arrostita con vellutata di verdure di stagione

Sandwich di triglia e scarola su gazpacho di pomodoro verde

Scampo cotto a bassa temperatura, emulsione di pomodoro datterino giallo,
burrata e polvere di crostacei*

Insalatina tiepida di mare con crostacei e molluschi,
dadolata di pomodoro fresco e verdure di stagione*

Capesanta scottata, patata soffiata, infuso di foglia d'ostrica e composta di zucca

Sogliola in carrozza : filetto di sogliola del Tirreno dorato,
spuma di mozzarella di bufala affumicata e pane nero all'acciuga

Antipasti di Terra

La Caprese secondo lo Chef

Flan di verdure con leggera fonduta di parmigiano e tartufo di stagione

Battuta di manzo piemontese al coltello con maionese al capperone,
prosciutto di piccione e caviale di tartufo

Torcione naturale di fegato d'oca, confettura di zucca al peperoncino

Menu Degustazione



Quadro d'autore con caviale *

Scampo cotto a bassa temperatura, emulsione di pomodoro datterino giallo,
burrata e polvere di crostacei*

Capesanta scottata, patata soffiata,
infuso di foglia d'ostrica e composta di zucca

.....

Scucuzzùn mantecato ai ceci di Spello,
calamaro scottato alla salvia e profumo di agrumi

.....

Astice (o Aragosta) in crosta speziata, daikon,
cremoso di carote e scaglie di aceto balsamico

.....

La pastiera 2024

Piccola pasticceria

Caffè

(per tutto il tavolo, vini esclusi)

Menu Degustazione



Crudo di mare : crostacei, tartare e fantasia di pesce bianco

Scampo cotto a bassa temperatura, emulsione di pomodoro datterino giallo,
burrata e polvere di crostacei*

Sandwich di triglia e scarola su gazpacho di pomodoro verde

.....

Bavette sul pesce* - *Piatto Storico*
(*Pasta risottata con scampetti, totanini,
seppiette e gamberetti biondi*)

.....

Il nostro pescato del giorno in forno con sedano rapa,
nocciole salate e lattughino di mare

.....

Semifreddo al passion fruit e spuma di Champagne

Piccola pasticceria

Caffè

(per tutto il tavolo, vini esclusi)

Primi Piatti di Mare

Bavette sul pesce* - *Piatto Storico*
(*Pasta risottata con scampetti, totanini, seppiette e gamberetti biondi*)

Spaghetti Versiliese - *Piatto della Tradizione*
(*Pasta risottata con frutti di mare sgusciati, arselle,*

Risotto Carnaroli Gran Riserva Gallo, aglio olio e peperoncino, mantecato
all'acqua di pomodoro con tartare di mostella al sesamo e bottarga di gallina

Fusillone al topinambur, scampi e dressing alla birra

Scucuzzùn mantecato ai ceci di spello,
calamaro scottato alla salvia e profumo di agrumi

Ravioli all'ortica, tartare di gambero rosso e il suo ristretto *

Primi Piatti di Terra

Bottoni farciti di radicchio, fonduta di Scoppolato di Pedona e perle di bitter

Risotto Carnaroli Gran Riserva Gallo mantecato con cacio e pepe di Sichuan e
fegato d'oca marinato al Sauternes (min. 2 pers.)

Vellutata di farro della Garfagnana e fagioli rossi di Sorana

Tagliolini al filetto di pomodoro e basilico di Prà

Secondi Piatti di Mare

Il nostro pescato del giorno in forno con sedano rapa,
nocciole salate e lattughino di mare

Filetto di rombo al forno, scaloppa di fegato d'oca,
tartufo nero e riduzione al Porto

L'ultima cala di scampi cotti al forno o bolliti
con maionese espressa e fagioli bianchi di Sorana *

Tagliata di ricciola nostrale scottata, melanzana arrostita,
zabaione allo yogurt e tapenade di olive taggiasche

Natura di calamaretti di sabbia in forno al profumo di Vermentino
con millefoglie di verdure

Astice (o Aragosta) in crosta speziata, daikon,
cremoso di carote e scaglie di aceto balsamico

Secondi Piatti di Terra

Filetto di Fassona piemontese alla Rossini

Soffice di vitello brasato, mosto cotto e grano saraceno soffiato

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, peschiole saltate,
riduzione al mirto e pavè di patate

Menu Degustazione



Insalatina tiepida di mare con crostacei e molluschi,
dadolata di pomodoro fresco e verdure di stagione *

La seppia si veste di verde :
seppietta nostrale arrostita con vellutata di verdure di stagione

Sogliola in carrozza : filetto di sogliola del Tirreno dorato,
spuma di mozzarella di bufala affumicata e pane nero all'acciuga

.....

Fusillone al topinambur, scampi e dressing alla birra

.....

Filetto di rombo al forno, scaloppa di fegato d'oca,
tartufo nero e riduzione al Porto

.....

Pistacchio e Cioccolato :
Cremoso al pistacchio di Bronte,
gelato al cioccolato Guanaja e crumble alla vaniglia

Piccola pasticceria

Caffè

(per tutto il tavolo, vini esclusi)

In questo ristorante vengono preparati piatti contenenti i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, anidride solforosa, solfiti, molluschi. Per informazioni rivolgersi al personale. Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 853/04). Le condizioni del mare possono condizionare la disponibilità dei piatti o richiedere l'utilizzo di prodotti congelati che verranno segnalati all'occorrenza.*