

FIOR DI LOTO

r i s t o r a n t e

Parola d'ordine.....la Qualità!

Non è più presunzione ma è realtà; la qualità è la nostra arma vincente con la quale la nostra Clientela ci ha premiato e continua a premiarci.

Non dimenticatevi, fin dall'inizio, che tutto ciò che gusterete nasce da una ricerca e da una selezione di nobili materie prime in costante evoluzione oltre che alla ventennale esperienza e alla professionalità, le quali ci hanno permesso di raggiungere significativi riconoscimenti ed apprezzamenti non solo dall'Italia.

La qualità che trovate al ristorante Fior di Loto non è riconosciuta solo per l'eccellenza delle carni.

Lo Chef Nicola Morattini continua nella cura e nella dedizione della sapienza ereditata lasciataci dal nostro Grande Chef Amedeo Panni.

Buon appetito!

Iniziando da

Salumi Selezionati e di Nostra produzione
con giardiniera e peperoni lombardi
€ 16,00

Paleta Iberica, Lardo magro di Patanzgra,
Chorizo di Ghianda
castagne al miele e pan brioche
€ 24,00

Verdure fritte di stagione
in pastella leggera alla birra
€ 9,00

Lumache croccanti, pancettoni,
crema di Melanzana e Tre Latti
€ 18,00

Tartare di Fassona Piemontese "Selezione Cazzamali"
con il sale di Maldon e l'olio del Garda
€ 17,00

Oppure
con Tartufo Nero e senape
€ 19,00

Sarde con cipolle fondenti in "saor"
con polenta di Storo abbrustolita
€ 15,00

Proseguendo per

Tortelli in pasta di patate
con Pecorino stagionato, burro, limone
e semi di girasole
€ 18,00

Tortelli Fior di Loto
con ripieno di ricotta di bufala,
trevisano, mandorle e tartufo nero
€ 18,00

Pappardelle Casertese,
al ragù di Cervo e Pioppini
con olio all'alloro
€ 16,00

Risotto con zucchine novelle ,
capesante e crema del loro corallo
(Min. 2 Pers.)
€ 20,00

Paccheri con ragù di polipo
e moscardini
leggermente piccante
€ 19,00

I nostri tortelli ed il pesce sono sottoposti ad abbattimento di temperatura

FIOR DI LOTO
r i s t o r a n t e

La Cucina

Cosette di quaglia, zucca e
topinambur arrostiti con il loro fondo

€ 20,00

Coppa di maiale in umido
con cotiche e fagioli borlotti

€ 24,00

Galletto alla brace "in conca"
con olio, senape,
peperoncino e verdure

€ 18,00

Calamaro arrostito,
code di gambero e crema di piselli

€ 24,00

Baccalà mantecato
con invidia Belgica marinata
e polenta croccante

€ 19,00

Per problemi di intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala
(Regolamento CE 1169/2011)

Le Carni.....

L' Austriaca
€ 7,00 all'etto

Il Flank Steak di Angus
€ 8,50 all'etto

La Danzese Sashi
€ 7,00 all'etto

La Fassona Piemontese
selezione Cazzamali
€ 8,00 all'etto

La Frisona Polacca
€ 6,80 all'etto

La Scottona Croata
€ 7,00 all'etto

Il Bue Grasso dei Balcani
€ 8,20 all'etto

Pluma di Patanegra Iberico
€ 9,00 all'etto

Le Costine di Patanegra Iberico
€ 22,00 la porzione

**Il Menù degustazione
(min. x 2 persone)**

I Nostri Salumi Misti
con il Fritto di Verdure Fritte di stagione

I Casonegli alla bresciana
con burro e salvia

Flank di Angus grigliato
e le Costine di Patanegra Iberico

Patate parmentine

Tris di sorbetti alla frutta

Caffè

€ 46,00 per persona bevande escluse

* * * * *

**Mega Fior di grigliata
per due persone**

Flank steak di Angus,
Costata di Frisona Polacca
Costine di Patanegra e
patate Parmentine

€ 64,00

I Formaggi

Degustazione di formaggi
servita con le nostre marmellate

€ 17,00



Per problemi di intolleranze e allergie rivolgersi al personale di sala

(Regolamento CE 1169/2011)

COS'È LA FROLLATURA, A COSA SERVE E PERCHÉ È IMPORTANTE

La “*frollatura*”, è un periodo di riposo e di stagionatura in ambiente controllato, durante il quale **sfruttando i processi chimico-fisici naturali** che avvengono spontaneamente post-mortem, si modifica la struttura del muscolo dell'animale al fine di conferirgli le caratteristiche che vengono considerate tipiche della carne, ovvero, sufficientemente tenera e appetitosa.

Affinché ciò avvenga in sicurezza e per evitare l'essiccamento, lo sviluppo di microrganismi e la conseguente putrefazione, è fondamentale tenere la carne in celle frigorifere ad una **temperatura tra 0 e 4 gradi**, con umidità relativa dell'85-90% e ad areazione adatta e costante; queste sono condizioni imprescindibili per un processo controllato che trasformi gradualmente il muscolo in carne.

Il periodo di frollatura tradizionale varia a seconda del tipo di carne, razza, età e alimentazione dell'animale.

Anche la **carne di maiale**, se frollata per un periodo di tempo che si avvicina alle 96 ore, risulta più tenera e succosa, aumentando di conseguenza le performance e la gradevolezza dei consumatori. Per i bovini di un certo livello, invece, come ad esempio il **vitellone chianino** macellato tra i 16 e 24 mesi, il periodo di frollatura ideale minimo varia dai 10 ai 20 giorni, ma si possono utilizzare anche frollature più lunghe, soprattutto per le produzioni di elevata qualità.

Noi abbiamo sperimentato, con molto successo, anche **frollature di 90- 120 giorni**, ben sopportate dalle carni di alto valore e con uno spessore di grasso (grasso 4++) tale da proteggere la carne durante la maturazione, come per esempio quelle di **bue piemontese (bue grasso di Carrù)**, che viene macellato dopo ben 5 anni di allevamento.

L'alta qualità della carne di partenza è un attributo essenziale per potersi spingere così avanti e ottenere carni di pregio, dal sapore e tenerezza ineguagliabili.

Dunque, periodi di frollatura più lunghi permettono di ottenere carni qualitativamente più **apprezzabili, sicure** anche dal punto di vista microbiologico, in quanto l'umidità della cella determina la formazione di una muffa nobile che protegge e fa maturare la carne. Quando la carne è pronta, viene pulita **eliminando la parte esterna** più scura, mentre nella parte sottostante la carne rimane bella rossa e fresca.

Le carni con frollature molto spinte costituiscono al momento un **prodotto di nicchia**, solo per intenditori, rare da trovare e confinate in ristoranti e/o macellerie di alto livello. E' importante pertanto che ogni tipo di carne venga sottoposta alla sua giusta frollatura, per acquisire morbidezza e sviluppare sapori e profumi. Il nostro Chef saprà orientarvi verso tagli ben frollati, così che possiate usufruire di un prodotto sano e dalle caratteristiche sensoriali ottimali.