

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 Morettini 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

Patata Iberica , lardo magro di Patanegra,
castagne al miele e pan brioche

€ 24,00

Verdure fritte di stagione
in pastella leggera alla birra

€ 9,00

Lumache croccanti, pancetta affumicata,
hummus di ceci e cannellini e toma tre latti

€ 18,00

Tartare di Fassona Piemontese
“Selezione Cazzamali”
con il sale di Maldon e l’olio del Garda
o con Tartufo nero

€ 17,00 /€ 19,00

Sardine di lago in Saor
con polenta croccante

€ 16,00

Proseguendo per

Tortello ripieno di melanzana alla brace,
burrata e pomodoro datterino

€ 20,00

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

€ 20,00

Reginette caserzece,
al ragù bianco di coniglio,
olive taggiasche e zucchine

€ 18,00

Risotto agli asparagi,
yogurt Greco e uova di trota
(min. 2 pers.)

€ 20,00

Bigoli con le sardine di lago,
olio al finocchietto e pane croccante

€ 22,00

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

La Cucina

Coscette di quaglia arrosto,
topinambur e crema di carote e zenzero

€ 24,00

Guancia di maiale brasato
con purè di patate

€ 24,00

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

€ 22,00

Calamaro arrostito,
code di gambero, pane Panko,
puntarelle e pomodorini confit

€ 26,00

Baccalà mantecato con indivia Belgia
e polenta croccante

€ 24,00



Le Carni.....

Il Flank Steak di Angus
€ 9,50 all'etto

La Danese Sashi
€ 8,50 all'etto

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

La Frisona Italia
€ 8,50 all'etto

La Frisona Polacca
€ 8,00 all'etto

Selezione del mese
€ 9,50 all'etto

Pluma di Patanegra Iberico
€ 9,00 all'etto

Le Costine di Patanegra Iberico
€ 25,00 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 al forno

Sorbetti alla frutta

Caffè

€ 48,00 per persona bevande escluse

* * * * *

Mega Fior di grigliata per due persone

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

€ 77,00



I Formaggi

Degustazione di formaggi
servita con le nostre marmellate

€ 17,00

Intolleranze ed allergie

**I gentili Clienti sono pregati di indicare al nostro personale di sala eventuali allergie od intolleranze alimentari prima dell'ordinazione, così da potervi servire al meglio.
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

Allegato II Regolamento (UE) N.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi o prodotti a base di molluschi

**. Chiediamo al Cliente interessato
di comunicarci eventuali intolleranze al momento dell'ordinazione**

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.