

# Crotto dei Platani

## LISTA DEGLI ALLERGENI

- A. Cereali che contengono glutine ( grano, segale, orzo, avena, farro, ecc.)
- B. Uova e prodotti a base di uova
- C. Pesce e prodotti a base di pesce
- D. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- E. Soia e prodotti a base di soia
- F. Latte e prodotti a base di latte
- G. Frutta a guscio ( mandorle, pistacchi, nocciole, ecc.)
- H. Sedano e prodotti a base di sedano
- I. Senape e prodotti a base di senape
- J. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- K. Anidride solforosa e solfiti
- L. Lupini e prodotti a base di lupini
- M. Molluschi e prodotti a base di molluschi
- N. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Preghiamo i nostri gentili clienti di comunicare sempre al nostro personale di sala eventuali allergie e intolleranze alimentari.

Il Crotto dei Platani utilizza acqua microfiltrata.

Per garantire la massima sicurezza e la massima qualità delle preparazioni la cucina del Crotto dei Platani procede all'abbattimento a temperature negative dei prodotti utilizzati.

# Orotto dei Platani

## ANTIPASTI

Fegato grasso d'oca con pan brioche alle uvette e composte di frutta

Foie gras with raisin brioche bread and fruit jam (A, B, F, G)

26.00

Sfoglia di patata comasca e broccoli con alici di Cetara e cipolla rossa di Cannara su fonduta di taleggio locale ed erborinato di capra

Local potatoes and broccoli puff pastry with anchovies, red onions and cheese fondue (A, B, F, H)

21.00

Tartare di lavarello del Lario con tartufo nero pregiato d'Umbria

White fish tartare with black truffle (G, E, C)

26.00

Mondeghini di cavedano e tinca con verdure fritte, alborelle e salsa tartara

Lake fish-balls with fried vegetables with tartar sauce (C, H, D, A, F, E, 1)

19.00

Antipasto misto di pesci lavorati del Lario (spumone, affumicato, in carpione, marinato, in concia, al verde, al vino rosso, missoltino con polenta)

Lake fish mixed hors d'oeuvre (C, H, D, A, B, F).

22.00

Selezione di salumi nostrani con giardiniera di verdure

Assorted salami with vinegar vegetables (H, nella giardiniera)

20.00

Mazzancolle e gamberi rossi marinati al frutto della passione con asparagi di mare

Passion fruit marinated shrimp tails and red prawns with glasswort (A, EM)

24,00

Le lettere tra parentesi fanno riferimento agli allergeni più comuni per le corrispondenze consultare l'ultima pagina.

# Orotto dei Platani

## PRIMI PIATTI

Mezzi paccheri freschi al pesto di carciofi, topinambur e noci con missoltino e peperone crusco

Fresh durum wheat pasta with missoltino and artichokes and nuts pesto (A, C, E, F, G, H)

20.00

Strozzapreti di grano arso al pesce di lago spadellato, capperi e pomodorini

Fresh durum roasted wheat pasta with fish from the lake, capers and Pachino tomatoes (A, C, H)

19.00

Ravioli di lavarello, salmerino e pigo con cipollotto fresco e bottarga di pesci di lago fatta in casa

White fish ravioli with fresh spring onion and homemade lake bottarga (A, B, C, E, F, H)

22.00

Vellutata di piselli freschi con tartufo nero d'Umbria e crostoni di pane

Velvety fresh peas soup with Umbria's black truffle and rustic bread croutons (A, E, F, G, J, H)

26.00

Gnocchi di patata fatti in casa al ragù bianco di cortile, con coniglio, anatra, faraona, petto d'oca affumicato, cresta di gallo e animelle di vitello

Homemade fresh potato dumplings with white ragù of rabbit, duck, rooster cresta and sweetbread (A, B, E, F, H)

22.00

Tagliolini freschi di grano duro all'uovo con asparagi verdi e granchio

Fresh pasta with green asparagus and crab (A, B, C, E, F, H))

24.00

Le lettere tra parentesi fanno riferimento agli allergeni più comuni per le corrispondenze consultare l'ultima pagina.

# *Ortollo dei Platani*

## SECONDI PIATTI

*Tutti i secondi sono accompagnati da contorno*

### PESCE

Merluzzo nero carbonaro nel guanciale croccante con caponata verde e piccolo sformato di riso

Black cod filet bacon rolled with green vegetables caponata and small rice flan (A, C, F, H)

33.00

Trancio di storione bianco su crema di finocchi al pepe di Timut con peperone rosso arrostito, piccola burrata e aglio orsino

White sturgeon filet with fennel cream, roasted red pepper, wild garlick and burrata (A, C, F, G, H )

30.00

Filetti di lavarello alla crema di borragine e agrumi al vivo

White fish filet grilled with borage cream and fresh citrus fruits (C, E, F, H)

28.00

Frittura di pescato di giornata del lago con alborelle e verdure

Fried mixed lake fish of the day with vegetables (A, C, D, F H )

28.00

Le lettere tra parentesi fanno riferimento agli allergeni più comuni per le corrispondenze consultare l'ultima pagina.

# *Ortollo dei Platani*

## SECONDI PIATTI

*Tutti i secondi sono accompagnati da contorno*

### CARNE

Mattonella di maialino da latte croccante con castagne, mele  
caramellate, spatzle e salsa al finocchietto  
Suckling pig crispy "brick" with chestnuts, caramelized apple,  
spatzle and wild fennel sauce (F, H, K)  
29.00

Carrè d'agnello al forno in crosta di pecorino e olive di Brieno  
Roasted lamb rack with pecorino cheese and Brieno olives crust (  
A, F, G, H)  
33.00

Controfiletto di manzo alla piastra con salsa alla riduzione di vino  
Inferno  
Sliced beef with Inferno local red wine reduction sauce (F, H, K)  
28.00

Brasato di guancia di manzo al Nebbiolo con polenta gialla  
Nebbiolo  
braised beef with corn meal pudding (A, F, H, K)  
28.00

Le lettere tra parentesi fanno riferimento agli allergeni più  
comuni per le corrispondenze consultare l'ultima pagina.

# *Ortollo dei Platani*

## PIATTO DEL GIORNO

Fusilli freschi al nero con seppioline, cime di rapa e peperoncino  
Fresh homemade black pasta with cuttlefish, turnip greens and  
chili pepper (A, C, E, F, H, M)  
30.00

Costoletta di vitello con funghi selvatici, salsa al timo al limone e  
patata schiacciata  
Peal chop "costoletta" with wild mushrooms, lemon thyme and  
smashed potatoes (F, H)  
33.00

## FORMAGGI E INSALATE

Assortimento di formaggi con marmellata di cipolle rosse di  
Tropea e gel di aceto Balsamico  
Assorted cheese with red onions jam and balsamic vinegar gel (F G  
H)  
20.00

Selezione di Bitto Storico Ribelle stagionato 12, 24 e 40 mesi  
Selection of Bitto Storico Ribelle aged 12, 24 and 40 months (F, G,  
H)  
22.00

Insalata verde  
Green salad  
7.00

Insalata mista  
Mixed salad  
10.00

Le lettere tra parentesi fanno riferimento agli allergeni più  
comuni per le corrispondenze consultare l'ultima pagina.

# *Orto dei Platani*

## MENU BAMBINI

Pasta fresca corta al sugo di pomodoro  
Fresh pasta with tomato sauce  
12.00

Cotoletta di pollo alla milanese con patate  
Chicken cotoletta with potatoes  
18.00

Gelato artigianale alla vaniglia  
Home made vanilla ice cream  
5.00

Coperto bambino  
Children cover charge  
4.00

Coperto  
Cover charge  
6.00

# *Crotto dei Platani*

## DOLCI

Ananas marinato e grigliato con crema al cocco e cialda alle  
nocciole

Marinated and grilled pineapple with coconut cream (A, B, F, G)  
12.00

Gelato artigianale di nostra produzione

Home made ice cream (B, F)

12.00

Crumble alle mele con crema inglese e vaniglia

Crumble apple pie with vanilla cream (A, B, F, G)

12.00

Tortino al cioccolato caldo con cuore al frutto della passione 20  
minuti di attesa circa

Chocolate soufflé with passion fruit filling (A, B, F, G)

14.00

Torta di grano cotto e ricotta di pecora con crema alle mandorle e  
arance candite

Goat cheese ricotta cake with almonds cream and orange (A, B, F,  
G)

12.00

Le lettere tra parentesi fanno riferimento agli allergeni più  
comuni per le corrispondenze consultare l'ultima pagina.



# *Ortolto dei Platani*

## DOLCI

Fondente freddo al cioccolato dell'isola di Grenada  
Grenada island chocolate cold parfait (gluten free) (B, F, G)  
12.00

Tiramisù tradizionale  
Traditional tiramisù (A, B,F)  
12.00

Tartelletta al cremoso di cocco e mandorle con salsa ai lamponi  
Almond and coconut tartlet with raspberries sauce (A, B, F, G)  
12.00

Semifreddo al torrone con arancia al pepe di Timut  
"Semifreddo" with tipical nougat and Timut scented orange (A, B,  
F, G)  
12.00

Girella alla cannella con crema di noce pecan e gelato artigianale  
all'espresso bianco  
Cinnamon roll with pecan nuts and white espresso ice cream (A, B,  
F, G)  
12.00

Le lettere tra parentesi fanno riferimento agli allergeni più  
comuni per le corrispondenze consultare l'ultima pagina.