

Crotto 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 marinati al frutto della passione con asparagi di mare e ciliegie

Passion fruit marinated shrimp tails and prawns with glasswort and cherries (A, E, N)

24,00

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

Crotto dei Platani

PRIMI PIATTI

Mezzi paccheri freschi al sugo di pomodoro San Marzano con basilico ligure e crema di mozzarella di bufala

Fresh durum wheat pasta with tomato sauce, basil and buffalo mozzarella (A, B, F)

22.00

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)

20.00

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)

23.00

Vellutata di piselli freschi con cialda di parmigiano e crostoni di pane tostato

Velvety fresh peas soup with crispy partisan cheese and rustic bread croutons (A, B, C, E, F, H)

20.00

Gnocchetti sardi al cacao con ragù di cervo nostrano e finferli trifolati

Homemade fresh cocoa flavored pasta with local deer ragù and chanterelles mushrooms (A, B, F, H, K)

22.00

Tagliolini freschi di grano duro all'uovo con tartufo nero d'Umbria

Fresh pasta with Umbria's black truffle (A, B, F)

28.00

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

Crotto dei Platani

SECONDI PIATTI

Tutti i secondi sono accompagnati da contorno

PESCE

Filetto di merluzzo nero carbonaro con crema di topinambur allo zafferano e piccolo sformato di riso

Black cod filet with jerusalem artichokes and saffron cream

(A, C, F, H)

34.00

Trancio di storione bianco laccato al balsamico e miele con crema di peperone rosso, salicornia e pesca marinata

Balsamic and honey glazed white sturgeon filet with red pepper, glasswort and marinated peach (C, E, H)

32.00

Filetto di ombrina con salsa ai capperi di Pantelleria e limone di Sorrento

Croaker filet with caper and lemon sauce (C, E, F, H)

31.00

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.

Crotto dei Platani

SECONDI PIATTI

Tutti i secondi sono accompagnati da contorno

CARNE

**Filetto di cavallo con gnocco di semola, frutti di bosco della Valle
e aglio orsino**

Horse filet with durum wheat dumpling, local red fruits and wild
garlic (A, F, H, K)

32.00

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)

32.00

**Fegato di vitello trifolato con cipolla di Giarratana al pepe rosso
di Pondicherry e polenta di Valbreno**

Veal liver with sicily onions, red pepper and typical corn meal
pudding (F, H, K)

28.00

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

Crotto 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)
23.00

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)
24.00

Insalata verde
Green salad
8.00

Insalata mista
Mixed salad
10.00

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

Crotto 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.

Crotto 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 typical 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.

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.