

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 ai funghi porcini su fonduta di taleggio locale ed erborinato di capra

Local potatoes and porcini mushrooms puff pastry with 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

Battuta di manzo a coltello con cialda di parmigiano e pane al cipollotto

Beef raw meat with parmisan cheese crouton and spring onion bread (A, E, F, H, I)
22,00

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

Orotto dei Platani

PRIMI PIATTI

Tagliatella fresca con farina integrale ai funghi porcini e animelle
di vitello

Fresh wholemeal flour tagliatella with porcini mushrooms and
veal sweet bread (A, B, F, H)

26.00

Fusilli al nero di seppia con salsa Mediterranea, gamberi e
granchio

Fresh homemade black pasta with Mediterranean sauce, prawns
and crab (A, C, E, F, H, M)

24.00

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 zucca mantovana al profumo di Tonka con finferli,
cialda di

parmigiano e crostoni di pane tostato

Velvety pumpkin soup with wild mushrooms, crispy parmesan
cheese and rustic bread croutons (F, H)

21.00

Gnocchetti sardi al grano saraceno con ragù d'anatra e zest
d'arancia candita

Fresh buckwheat pasta with duck ragù and candied orange zest
(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 guanciaie 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.

Orotto dei Platani

SECONDI PIATTI

Tutti i secondi sono accompagnati da contorno

CARNE

Filetto di cavallo con gnocco di semola, frutti di bosco 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)

28.00

Ossobuco di vitello alla milanese con gremolada e polenta

Valbreno

Veal marrowbone milanese style with gremolada and typical corn
meal pudding (A, H, K)

31.00

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

Ortolto dei Platani

PIATTO DEL GIORNO

Polpo del Mediterraneo grigliato su crema di fave alla vaniglia e mandorle

Mediterranean grilled octopus with broad bean cream and almonds (F, G, H, M)

23,00

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.

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

Orotto 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

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

Ortollo 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.