

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

Lumache trifolate alla menta con funghi selvatici e polenta
Mint sauté snails with wild mushrooms and traditional polenta
(F, H, M)
22.00

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

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

Orto dei Platani

ANTIPASTI

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)

20.00

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.

Ortollo 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

Strozzapreti al 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)

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

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

Ortollo dei Platani

PRIMI PIATTI

Ravioli di Lavarello, salmerino e pigo con cipollotto fresco e
bottarga fatta in casa
White fish ravioli with fresh spring onion and homemade lake
bottarga (A, B, C, E, F, H)
24.00

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 tartufo nero pregiato
d'Umbria
Fresh pasta with Umbria black truffle (A, B, F)
30.00

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

Filetto di merluzzo nero carbonaro con crema di carota viola allo zenzero e fregula al nero di seppia

Black cod filet with purple carrot cream and black squid ink small dumplings (A, C, F, H, M)

34.00

Trancio di storione bianco laccato al balsamico e miele con guanciaie, crema di peperone rosso e uva marinata

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

33.00

Filetto di Salmerino del Lario con salsa ai capperi di Pantelleria e limone

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

32.00

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)

30.00

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

Mattonella di maialino da latte con castagne e pere caramellata e
salsa al finocchietto selvatico

Suckling pig with caramelized chestnuts and wild fennel sauce
(H, F)

32.00

Carrè d'agnello al forno in crosta di pecorino alla liquirizia

Roasted lamb rack with pecorino cheese and licorice crust (A, F,
G, H)

33.00

Controfiletto di manzo alla piastra con salsa al tartufo nero
d'Umbria

Sliced sirloin beef with Umbria' black truffle sauce (F, H)

35.00

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.

Orotto 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

Risotto allo zafferano mantecato al burro montato con salamella mantovana e riduzione di Lambrusco

Saffron risotto with typical Mantova sausage and Lambrusco wine reduction (F, H, K) per two minimum

24,00

FORMAGGI E INSALATE

Assortimento di formaggi con marmellata di cipolle rosse di Tropea

Assorted cheese with red onions jam and balsamic vinegar gel (F G H)

23.00

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

Pera Martin Sec al Marzemino con crema di ricotta e gelato alla
zucca

Red wine stewed peer with ricotta cream and pumpkin ice cream
(B, F)
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

Creme brulée tradizionale alla fava di Tonka
Traditional crème brulée with Tonka bean (B, F, G)
12.00

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

Cheese cake al cioccolato bianco con granella di mandorle e
lampone
White chocolate, almond and raspberries cheese cake (A, B, F, G)
12.00

Semifreddo alle castagne con crema al Marsala
"Semifreddo" with chestnuts and Marsala cream (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.