

# Orotto dei Platani

## ANTIPASTI

Lumache trifolate alla menta con funghi selvatici e polenta  
Mint sautéè 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.

# *Ortollo 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.