

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.