

# 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.

# *Orto 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.

# *Orto 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.

# *Orto 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.

# *Orto dei Platani*

## SECONDI PIATTI

*Tutti i secondi sono accompagnati da contorno*

### **PESCE**

Pescatrice marinata con crema di carota viola allo zenzero  
e fregula al nero di seppia  
Monk fish filet with purple carrot cream and black squid ink small  
dumplings (A, C, E, F, H )  
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

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

# *Orto 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

Crema 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.

# *Ortolto 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.