

Orto dei Platani

PRIMI PIATTI

Tagliolini ricchi all'uovo e burro montato con tartufo nero
d'Umbria

Rich fresh pasta with butter and Umbria's black truffle (A, B, F)
30.00

Strozzapreti di 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

Paccheri di grano duro con pesto di aglio orsino, seppioline e
moscardini

Fresh homemade black pasta with Mediterranean sauce, prawns
Fresh homemade pasta with wild garlic pesto, cuttlefish and
moscardino octopus (A, C, 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)
24.00

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

Orto dei Platani

PRIMI PIATTI

Zuppa di cipolle bianche gratinata al Bitto con crostoni di pane
nero tostato

White onions soup grated with Bitto local cheese and rustic bread
croutons (A, F)

21.00

Pappardelle con grano saraceno al ragù di cinghiale nostrano

Fresh buckwheat pasta with local wild boar ragù (A, B, E, F, H)

22.00

Gnocchi di patata freschi con broccolo fiolaro, salamella
mantovana e cacio

Fresh potatoes dumplings with fiolaro broccolo, typical sausage
and cheese (A, B, F, H)

24.00

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