

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

Gnocchetti sardi al nero di seppia con salsa Mediterranea,
mazzancolle e granchio

Fresh homemade black pasta with Mediterranean sauce, prawns
and crab (A, C, E, 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 al grano saraceno con ragù d'anatra e scorza
d'arancia candita

Fresh buckwheat pasta with duck ragù and candied orange zest (
A, B, E, F, H)

22.00

Gnocchi di patata 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.