

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.

Ortolto dei Platani

ANTIPASTI

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)

23.00

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)

28.00

Tartare di lavarello del Lario con tartufo nero pregiato d'Umbria

White fish tartare with black truffle (G, E, C)

26.00

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, I)

21.00

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

Ortolto dei Platani

ANTIPASTI

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).
23.00

Selezione di salumi nostrani con giardiniera di verdure
Assorted salami with vinegar vegetables (H, nella giardiniera)
21.00

Polpo del Mediterraneo grigliato su crema di piselli e mandorle
tostate
Mediterranean grilled octopus with green peas cream and almonds
(F, G, H, M)
23,00

Sfoglia di patate e gamberi su vellutata di porri, cozze e zafferano
Prawns and potatoes puff pastry cake with mussels, leeks and
saffron cream (A, B, C, E, N)
24.00

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

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, sepioline 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.

Ortollo 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.

Ortollo dei Platani

SECONDI PIATTI

Tutti i secondi sono accompagnati da contorno

PESCE

**Branzino con crema di carota viola, fregula al nero di seppia,
carciofi brasati e olio alla vaniglia naturale**

Sea bass filet with purple carrot cream, artichokes, black squid
ink small dumplings and vanilla oil (A, C, E, F, H)

35.00

**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)

34.00

**Filetto di salmerino gratinato alle erbe con pomodoro saporito e
aglio nero**

Local char filet erbs grated with tasty tomatoes and black garlic
(A, C, F, G, 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)

31.00

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

Ortolto dei Platani

SECONDI PIATTI

Tutti i secondi sono accompagnati da contorno

CARNE

Galletto alla griglia con sformato di patate, pannocchia bollita e salsa rubra

Grilled cockerel with potatoes flan, boiled corn cob and rubra sauce (B, E, F, H, I)

32.00

Carrè d'agnello al forno in crosta di olive e pomodori essiccati con salsa alla senape in grani

Roasted lamb rack with pecorino cheese, sun dried tomatoes, olives crust and mustard sauce (A, F, G, H, I)

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)

32.00

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

Ortolto 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

Insalata di puntarelle e carciofi con dressing di alici di Cetara, cialde di Parmigiano 36 mesi e briciole di oliva Taggiasca

Artichokes and chicory salad with Cetara anchovies dressing, parmisan cheese and olives (C, F, H)

21,00

Risotto alla cipolla rossa fondente mantecato al burro montato e cannella con filetto di anguilla al vino rosso

(minimo per due, prezzo per porzione) 28.00

Risotto with red onions, cinnamon and red wine braised lake eel filet (C, F, H, K) per two minimum

28,00

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

Crotto 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

Creme 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.