

Orto dei Platani

ANTIPASTI

Ceviche di filetto di ombrina del Mediterraneo con insalata di riso
Venere

“Ceviche” marinated Mediterranean crocket filet with black rice
salade (C, E, H)

26.00

Pancia di maiale marinata alla birra con scalogni cotti al sale e
crema di formaggio di capra

Pork belly beer marinated with shallots and goat cheese cream (F,
H, K)

24.00

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)

30.00

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

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

28.00

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)
22.00

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).
25.00

Selezione di salumi nostrani con giardiniera di verdure
Assorted salami with vinegar vegetables (H, nella giardiniera)
23.00

Sfoglia di patate e funghi porcini trifolati con fonduta di taleggio e zin carlin

Porcini mushrooms and potatoes puff pastry cake with local cheese fondue (A, B, F)
24,00

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