

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

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.

Orto dei Platani

PRIMI PIATTI

Tagliolini ricchi all'uovo con funghi porcini e briciole di peperone
crusco

Egg fresh pasta with porcini mushrooms and sun dried red peppers
crumble (A, B, F)

26.00

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)

23.00

Crema vellutata di zucca con riso Venere, finferli trifolati e
crostini di pane

umpkin creamy soup with black rice, chanterelles mushrooms and
bread croutons (F, H)

23.00

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)

25.00

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

Orto dei Platani

PRIMI PIATTI

Pappardelle con grano saraceno al ragù di cortile con animelle di vitello

Fresh buckwheat pasta with courtyard ragù and veal sweet breads
(A, B, E, F, H)

25.00

Fusilli freschi alla farina di farro con broccoli, salamella mantovana e cacio

Fresh durum wheat pasta with broccoli, typical sausage and cheese (A, B, F, H)

23.00

Tagliatelle alle erbe con salsa mediterranea di gambero rosso e mazzancolle

Erbs tagliatella fresh pasta with mediterranean red prawn sauce and mazzancolla shrimp (A, C, H, M.N)

27.00

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

Salmone rosso selvaggio appena scottato, crema di borragine,
fregula al nero di seppia e olio alla vaniglia naturale
Lightly cooked red salmon filet with borage cream,, black squid
ink small dumplings and vanilla oil (A, C, E, F, H)
36.00

Trancio di storione bianco marinato al balsamico di Modena e
sesamo con cuori di lattuga agli agrumi e salicornia
White sturgeon filet balsamic and sesame marinated with citric
baby lettuce and glasswort (C, E, F, H)
38.00

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)
34.00

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)
32.00

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

CARNE

Petto d'anatra arrostito con funghi selvatici trifolati, sformato di patate e salsa al whiskey torbato

Grilled duck breast with wild mushrooms, potatoes flan and Islay whiskey (B, E, F, H, I)

34.00

Carrê d'agnello al forno in crosta alla liquerizia con salsa alla fava di Tonka

Roasted lamb rack with liquorice crust and Tonka bean sauce (A, F, G, H)

35.00

Controfiletto di manzo alla piastra con salsa al tartufo nero d'Umbria

Sirloin beef steake with Umbria' black truffle sauce (F, H)

37.00

Brasato di guancia di manzo al vino di Valtellina con polenta di mais rosso

Braised beef with Valtellina red wine and red mais "polenta" (A, H, K)

33.00

Filetto di cavallo con salsa al fegato grasso, castagne e spatzle al saraceno

Horse filet with foie gras sauce, chestnuts and buckwheat dumplings (A, B, H)

34.00

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

Orotto dei Platani

PIATTO DEL GIORNO

Moscardino del mediterraneo in umido con crema di ceci di Spello
Mediterranean octopus with rich tomatoes sauce and chickpeas

(C, H, M)

25,00

Risotto alla parmigiana con tartufo nero d'Umbria mantecato al
burro di malga montato (minimo per due, prezzo per porzione)

Risotto with Umbria's black truffle and local butter (per two
minimum) (F)

32,00

Ossobuco alla milanese con gremolada e tortino di riso allo
zafferano

Veal marrowbone milanese style with gremolada and saffron rice
cake (A, F, H, K)

33,00

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)

25.00

Insalata verde

Green salad

10.00

Insalata mista

Mixed salad

12.00

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

Orotto dei Platani

DOLCI

Ananas marinato grigliato con crema al cocco
Grilled marinated pineapple with coconut cream (F, G)
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 allo zafferano
salato e crema alla noce moscata
20 minuti di attesa circa
Chocolate soufflé with salted saffron heart and nutmeg cream (A,
B, F, G)
14.00

Crème brulée tradizionale con vaniglia naturale e tonka
Traditional crème brulée with natural vanilla and tonka beans (B,
F)
12.00

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

Orto 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 mango, yogurt naturale e zenzero
Mango cheese cake with white yogurt and ginger (A, B, F, G)
12.00

Semifreddo alla frutta secca caramellata e crema di fichi
"Semifreddo" with caramelized dried fruits and figs puree (B, F, G)
12.00

Babà al rum agricolo con banane e crema chantilly
Rhum babà with caramelized bananas and chantilly cream (A, B, F, G)
12.00

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