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.

Crotto 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.

Crotto 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'ouvre (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.

Crotto dei Platani

PRIMI PIATTI

Pappardelle con grano saraceno al ragù di cinghiale nostrano, pinoli e olive taggiasche
Fresh buckwheat pasta with wild boar ragù and Taggiasca olives (A, B, E, F, H)
25.00

Strozzapreti di grano arso al pesce di lago, capperi e pomodorini confit
Fresh durum roasted wheat pasta with fish from the lake, capers and confit Pachino tomatoes (A, C, 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

Zuppa di cipolle di gratinata al formaggio Bitto stagionato con crostini di pane
Onions soup gratinated with aged Bitto cheese and bread croutons (F, H)
23.00

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

Crotto dei Platani

PRIMI PIATTI

Gnocchi di patata comasca fatti in casa con crema di cavolo nero, salamella mantovana e cacio
Local potatoes dumplings with black cabbage cream, typical sausage and cheese (A, B, F)
24.00

Tagliolini ricchi all'uovo,burro acido di malga e tartufo nero d'Umbria
Rich fresh egg pasta with acid butter and Umbria's black truffle (A, B, F)
30.00

Paccheri freschi di grano duro con variazione di pesto siciliano e moscardini
Paccheri fresh pasta with sicilian pesto sauce and baby octopus (A, C, F, H, M,)
27.00

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

Crotto dei Platani

SECONDI PIATTI

Tutti i secondi sono accompagnati da contorno

PESCE

Filetto di ombrina del Mediterraneo con crema di cime di rapa, fregula al nero di seppia e funghi selvatici trifolati
Mediterranean croaker filet with turnip green,black squid ink small dumplings and wild mushrooms (A, C, E, F, H)
36.00

Trancio di storione bianco marinato al balsamico di Modena e sesamo nel guanciale croccante con salsa di aglio nero e salicornia
White sturgeon filet balsamic and sesame marinated with crispy bacon, black garlic and glasswort (C, E, F, H, J)
38.00

Filetto di salmerino gratinato con sformato di cavolfiori alla liquerizia e crema di peperoni rossi arrostiti
Local char filet gratinated with cauliflower flan and roasted red pepper cream (A, C, E, 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.

Crotto dei Platani

SECONDI PIATTI

Tutti i secondi sono accompagnati da contorno

CARNE

Tagliata di cervo nostrano al fegato grasso d'oca con frutti di bosco e composta di pere e castagne
Local venison with foie gras sauce, berries, pear and chestnut compote (B, F, H)
38.00

Carrè d'agnello al forno in crosta di pecorino con salsa al timo al limone
Roasted lamb rack with pecorino cheese crust and lemon thyme sauce (A, F, G, H)
35.00

Controfiletto di manzo alla piastra con salsa al tartufo nero pregiato 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)
34.00

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

Crotto 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.

Crotto dei Platani

MENU BAMBINI

Pasta fresca corta al sugo di pomodoro
Fresh pasta with tamato 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

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.

Crotto 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.