



PLATO[®]
CHIC SUPERFOOD

All Day Menu

La proposta Plato All Day Menu è ideale per ogni momento della giornata.

PLATOMILANO.COM

Cosa sono i Veli?

I Veli sono sottili sfoglie di farine speciali, prive di lievito e glutine, che contengono tesori alimentari golosi e utili al tuo benessere: **i superfood**.

Cosa sono i superfood?

I superfood sono alimenti naturali ricchi di nutrienti utili al nostro fabbisogno giornaliero di vitamine, minerali, antiossidanti e fibre. Questi concentrati di benessere, insieme ad una dieta varia e rispettosa della stagionalità degli ingredienti, regalano l'energia e la concentrazione necessarie ad affrontare le sfide di ogni giorno.

Qui sotto le nostre proposte per la colazione, nella versione dolce e salata.

I Veli salati

Matcha salmon

Bis di Veli con salmone fresco, tagliatelle di zucchine e la salsa di Plato al tè matcha

Manzo e Pak Choi

Bis di Veli con manzo speziato cotto a bassa temperatura, cavolo pak choi, crema al sesamo e mirtilli freschi

Tre crunch di verdure (ricetta vegetariana)

Bis di Veli con cous cous croccante di cavolfiore, pesto di prugne, noci di macadamia e polvere di caffè
Un consiglio: arricchiscilo con scaglie di Parmigiano Reggiano

Il gambero e shitake

Bis di Veli con gamberi, pomodori in due consistenze (cotti e crudi) e lamelle di mandorle

Tacchino 73°

Bis di Veli con tacchino al limone cotto a bassa temperatura, sedano, insalata e salsa di patate dolci

Pan di Plato

Focaccia 100% integrale macinata a pietra e lievitata 4 volte con crema di avocado, olive taggiasche, crema di caprino e sale maldon affumicato

Powerful starter

Avocado, caprino e cavolo nero

I con

Con crudité di verdure di stagione. Arricchiti con salse in abbinamento

I Veli dolci

Sorrento

Bis di Veli con marmellata di arance non zuccherata e noci

Il Moro

Bis di Veli con crema gianduia fatta in casa e frutti di bosco

Omaggio a Milano

Bis di Veli con crema pasticceria, mela cotogna, uvetta, pinoli, polvere di cannella e zenzero

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Merluzzo e crostacei possono essere abbattuti a bordo ai sensi del Reg. CE 853/04

Business Lunch

Bis di Veli a scelta, piatto a scelta, dolce o frutta, acqua e caffè

I piatti unici

Una ricercata selezione di piatti unici ricchi di superfoods. Ogni portata è cucinata al momento dell'ordine.

Tagliatelle di moringa con crema di cavolfiore, finferli, ragù di manzo in crudité e polvere alla pizzaiola

Gnocchetti viola di farina di teff, ricciola cotta a bassa temperatura e pak choi

Spiedo di salmone al lemongrass, riso nero venere arrostito alle verdure con fonduta di sedano rapa e curry

Petto di pollo croccante alle tre zucche con radicchio tardivo in agrodolce

Uovo cotto a bassa temperatura, spaghetti di verdure, cumino, pesto di basilico, agretto di lamponi

Manzo cotto a bassa temperatura con crema di topinambur, moringa, finocchi e funghi champignon

Mezzo pacchero ai semi di lino con cozze, carciofi cotti e crudi e pomodoro confit

Raviolo di lenticchie con ripieno liquido di broccolo, tempeh croccante in acai e cedro

Tortello di spirulina con ripieno di gambero e zucchine, la sua bisque e gelatina di pomodoro

Contorni

Scarola

Carciofi scottati al rosmarino

Misticanza

Le nostre proposte

Vellutata del giorno

Zuppa di cereali e borlotti con castagne e tofu affumicato

Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione