



All Day Menu

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

PLATOMILANO.COM

I Veli salati

Perfetti per iniziare il pasto.

Matcha Salmon € 10,00

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

Il Gambero e lo Shitake € 10,00

Bis di Veli con gamberi scottati, funghi shitake croccanti, lamelle di mandorle, purè di patata viola e profumo di lime.

Manzo e Pak Choi € 10,00

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

Tre crunch di verdure (Ricetta Vegetariana) € 9,50

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

Tacchino 73° € 9,50

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

Starters

Ideali per iniziare la degustazione da Plato.

Triticco Autunnale € 10,00

Con tartare fine di avocado, spuma di caprino e cavolo nero con olio EVO e sale maldon leggermente affumicato

Pan di Plato € 9,50

L'originale focaccia di Plato. Con farina integrale macinata a pietra e lievitata quattro volte, crema di avocado, olive taggiasche, crema di caprino e sale maldon affumicato

Il cono di Crudità € 7,00

Con crudità di verdure di stagione. Arricchito con salse homemade in abbinamento

I Veli dolci

Perfetti per concludere il pasto.

Sorrento € 8,00

Bis di Veli con marmellata di arance non zuccherata e noci

Il Moro € 8,00

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

Omaggio a Milano € 8,00

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

Le Proposte di Plato

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

Tagliatelle & Tartare € 18,00

Le nostre originali tagliatelle verdi di moringa con crema di cavolfiore, finferli croccanti, tartare grossolana di manzo in crudità e polvere alla pizzaiola

Gnocchi Autunno/Inverno 2018 € 17,00

Gnocchetti viola con estratto di barbabietola e farina di teff, ricciola con le sue due consistenze e pak choi

La Vellutata... € 12,00

Vellutata di verdure fresche del giorno

...E la Zuppa € 12,00

Zuppa di cereali con fagioli borlotti e castagne arrostiti

Pacchero e Mare d'Inverno € 16,00

Mezzo pacchero ai semi di lino con cozze saltate, carciofi saltati e crudità di carciofi

Raviolo Surprise € 16,00

Con sorpresa.
Il nostro raviolo di lenticchie con ripieno liquido di broccolo, tempeh croccante in acai e cedro

Tortello e (tutto il) Gambero € 17,00

Tortello verde con ripieno di gambero e zucchine, il profumatissimo brodo di gambero e riduzione di pomodoro

Stufato non Stufato € 20,00

Morbidissimo scamone di manzo cotto a 57°C per 3 ore con crema di topinambur e moringa, la sua salsa, crudità di finocchi e spadellata di shitake.

Salmon all'Orientale € 17,00

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

Il Pollo e le Tre Zucche € 16,00

Petto di pollo croccante con crema di zucca e barbabietola, crema di zucca arrosto e la salsa dei suoi semi, con radicchio tardivo in agrodolce

Uovo 62/60 € 13,00

Uovo cottura perfetta - 62°C per 60 minuti - spaghetti di verdure con pesto di basilico e agretto di lamponi

Contorni

Ideali per accompagnare le proposte uniche o gli starters.

Scarola al vapore con olio, uvetta, pinoli e acciughe € 9,00

Carciofi scottati al rosmarino € 10,00

Misticanza di verdure con finocchi e i tre semi € 6,00

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.

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

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

Business Lunch € 30,00

Bis di Veli a scelta, una scelta tra le Proposte di Plato, acque aromatizzate e non, caffè espresso