



PLATO[®]
CHIC SUPERFOOD

Dinner Menu

I Veli salati

Perfetti per iniziare il pasto.

Matcha Salmon

Bis di veli con salmone fresco, tagliatelle di finocchio croccante e salsa Plato al the matcha

Il Gambero e lo Shitake

Bis di veli con gamberi scottati, funghi shitake croccanti, lamelle di mandorla, purè di patata viola e profumo di lime

Tre crunch di verdure

Bis di veli con cous cous croccante di cavolfiore, pesto di prugne e noci di macadamia.
Un consiglio: arricchiscilo con scaglie di Parmigiano Reggiano

Starters

Ideali per iniziare la degustazione da Plato.

Pan di Plato

Focaccia 100% integrale macinata a pietra e lievitata quattro volte, crema di avocado, salmone e sale maldon affumicato

Un consiglio: arricchiscilo con Caviale

Tacchino 73°

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

Manzo e Pak Choi

Bis di veli con manzo speziato, cavolo pak choi, crema al sesamo e mirtilli freschi

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.

Superfood Golden Experience

Indimenticabile esperienza di superfood "a mano libera" dello chef: un goloso percorso sensoriale esclusivo, riservato agli esploratori del gusto. Only for Chic Food Lovers.

I Piatti Unici

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

Tagliatelle & Tartare

Le nostre originali tagliatelle verdi di moringa con crema di cavolfiore, champignon, tartare fina di manzo in crudità e polvere alla pizzaiola

Gnocchi Autunno/Inverno 2018

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

Tortello e (tutto il) Gambero

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

Raviolo Surprise

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

Stufato non Stufato

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

Salmone all'Orientale

Salmone croccante con chia bianca, riso nero venere arrostito alle verdure, fonduta di sedano rapa e curry

Il Pollo e le Tre Zucche

Petto di pollo croccante, semi di zucca arrosto e zucca alla barbabietola con radicchio tardivo in agrodolce

Black Cod Italo Giapponese

Black cod in due tranci preparati uno secondo tradizione italiana e l'altro giapponese, con scarola, crumble di olive e nocciole e brodo di cavolo viola che (per magia) si trasforma in meraviglioso rosa acceso

Contorni

Scarola al vapore con olio, uvetta, pinoli e acciughe

Carciofi scottati al rosmarino

Chips di verza riccia