

## Starters da condividere

### Matcha Salmon

Bis di veli con salmone fresco, tagliatelle di zuccina croccante e salsa Plato al the matcha **10**

### Il Gambero e l'Asparago

Bis di veli con gamberi scottati, tagliatelle di asparago croccanti, purè di patata viola, pinoli e olio profumato al basilico **10**

### Manzo e Pak Choi

Bis di veli con manzo speziato, cavolo pak choi, crema al sesamo, mirtilli freschi e olio profumato al rosmarino **10**

### L'Arcimboldo

Bis di veli con verdure di stagione, tofu, germogli e salsa Platonnaise, la maionese di Plato al wasabi **9,5**

### Plato's Caesar

Bis di veli con tacchino al limone cotto a bassa temperatura, sedano croccante, insalata, crema di parmigiano, culatello croccante e salsa di patate dolci **10**

### Pan di Plato

Focaccia 100% integrale macinata a pietra e lievitata quattro volte, crema di caprino alla curcuma, pomodorino e pesto ligure **9,5**

### Trittico Primavera

Con robiola viola, piselli e i loro germogli, pomodoro concassè con basilico e pinoli **10**

## Primi

### Tagliatelle & Tartare

Le nostre originali tagliatelle verdi di moringa con broccolo cotto e crudo, tartare fina di manzo in crudità e polvere alla pizzaiola **21**

### Super Carbonara

La tradizione diventa super con uovo cotto a bassa temperatura, pepe sichuan, culatello croccante e parmigiano vacche rosse invecchiato oltre 36 mesi **19**

### La Vellutata...

Vellutata di verdure fresche del giorno **12**

### Pacchero e Mare d'Estate

Mezzo pacchero ai semi di lino con gamberi cotti e crudi, carciofi saltati e crema di zucchine **18**



### Spaghetto al Super pomodoro

Spaghetti alla chitarra con salsa di pomodoro non soffritto, montato con olio a crudo e pomodoro del Piennolo dop. Servito con lamelle di mandorle **17**

## Contorni

Stick di patata americana arrosto con olio al timo **9**  

Carciofi mediterranei con olio aromatizzato alle erbe **10**  

Misticanza di verdure con finocchi e i tre semi **6**  



Vegetarian



Vegan



No Lattosio



Gluten Sensitivity\*

\*Non possiamo garantire l'assenza di contaminazione da glutine

## Secondi

### Salmone all'Orientale

Spiedo di Salmone croccante con chia bianca, riso nero venere arrostito alle verdure, fonduta di sedani rapa e curry **21**

### Il Pollo e la Patata Dolce

Petto di pollo croccante, con crema di asparagi e patata dolce arrosto **18**

### Uovo 62/60

Uovo cottura perfetta - 62°C per 60 minuti - spaghetti di verdure con pesto e agretto di lamponi e noci **15**

## I nostri dolci per un pomeriggio al Top

Anche da asporto

### Sorrento

Bis di veli con tris di arancia: tagliata a vivo, essicata e in marmellata. Serviti con granello di noci di Sorrento **8**

### Super Cotoletta

La tradizionale cotoletta di vitello diventa Super: cotta con burro chiarificato, ripassata in forno con semi di lino e accompagnata da purè di patata viola, rucola e pomodorini **25**

### Sfere Azuki

Polpettine di patata viola e gialla e fagioli Azuki, ricoperte di semi misti, arrostiti al forno, crema di scarola e spirulina e feta al forno **19**

### Crunchy spigola

Spigola croccante con semi di sesamo nero su una vellutata di verdure di stagione **21**

### Il Moro

Bis di veli con crema di nocciole fatta in casa, senza latte, e frutti di bosco freschi **8**

### Omaggio a Milano

Bis di veli crema pasticceria allo zafferano, crudité di mela cotogna e profumo di zenzero e cannella freschi **8**

## Benvenuto da Plato Chic Superfood!

Il menù che stai sfogliando è lo specchio della nostra ricerca e del rispetto della **stagionalità degli alimenti**: cambiamo spesso i nostri piatti, per questo non troverai un elenco di proposte troppo lungo.

Non è facile cucinare con **semplicità**: cerchiamo di modificare il meno possibile le materie prime, per non farti perdere il gusto dei sapori originari di ciascun alimento.

Qui troverai piatti realizzati per farti sentire bene e prenderti cura di te, con gusto.

Siamo **italiani**, custodi della **quintessenza del cibo**: prendiamo alimenti e superfood che non fanno parte della cucina italiana e li trasformiamo nella nostra tradizione.

E ora, lasciati coccolare: a inizio pasto ti accoglieremo sempre con il nostro amuse bouche e sfoglino d'entrée. Un benvenuto per te, per iniziare al meglio l'esperienza chic superfood di Plato.

*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.*