

# Starters da condividere

## Tuna Tartare

Bis di veli con tartare di tonno, salicornia, sedano croccante, sesamo nero, con olio profumato al timo e limone **11**

## 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, mirtili freschi e olio profumato al rosmarino **11**

## 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**



Vegetarian



Vegan



No Lattosio



GS Gluten Sensitivity\*

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

## Pan di Plato

La nostra focaccia con farina integrale 100% macinata a pietra, lievitata quattro volte e cotta in casa.

## Avocado & Salmone

Pan di Plato con crema di avocado, salmone e sfere di aceto di ciliegia invecchiato **15**

## Tartare & Pomodorini

Pan di Plato con tartare di manzo ai superfood, crema di pomodorino confit, rucoletta e scaglie di parmigiano vacche rosse **15**

## Crema di Robiola & Tempeh

Pan di Plato con crema di robiola e curcuma, vegetarian chips e tempeh arrostito al forno **15**

## Primi

## Tagliatelle & Tartare

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

## Gnocchetti Primavera/Estate 2019

Gnocchetti viola con estratto di barbabietola e farina di teff, asparago in due consistenze in crudité e cotto, ricciola del Mediterraneo **20**

## Raviolo Surprise

Con sorpresa. Il nostro raviolo di lenticchie con ripieno liquido di broccolo, tempeh croccante in açai e cedro, nota di piccante **18**

## Tortello e (tutto il) Gambero

Tortello verde con ripieno di gambero e zucchine, il profumatissimo brodo di gambero e riduzione di pomodoro **21**

*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.*

## Secondi

### Stufato non Stufato

Morbidissimo scamone di manzo cotto a 57° per 3 ore con gocce di crema di pomodoro, cipolla di Tropea e cubi di patate arrosto **23**

### Super Cotoletta

La tradizionale costoletta 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 **23**

### Il Pollo e la Patata Dolce

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


### Tonno d'Oriente

Tonno scottato con semi di lino dorati croccanti, spaghetti di verdure di stagione, salicornia, pesto classico e salsa Platonnaise, la maionese di Plato al wasabi **20**



### Polpo purple

Polpo in osmosi con crauto viola, poi cotto al vapore e accompagnato da verza, semi di sesamo nero, chips di kale e hummus di ceci **24**

## 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**  

## 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.

## Veli dolci

### Sorrento

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

### 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 con crema pasticcera allo zafferano, crudité di mela cotogna e profumo di zenzero e cannella freschi **8**

## Dolci

### Crunchy Mousse

Mousse con crema pasticcera al bergamotto, pan di Spagna di barbabietola e cioccolato e croccante di mandorle al curry **10**

### Profiteroles 2019

Raw bar al pistacchio, bignè senza glutine, mousse al lime e glassa al cioccolato **10**

### Apple Rose

Crumble di fava tonka, sciroppo salato di arancia e cannella, rosa di mela e crema diplomatica al bergamotto **10**



## Superfood Silver Experience 60

Un viaggio tra le proposte di Plato, declinato in **3 portate** "a mano libera" dello chef.  
*Consigliato per chi vuole avvicinarsi al mondo dei superfood.*

## Superfood Golden Experience 90

L'esperienza sensoriale preferita dai nostri ospiti, che consigliamo:  
un percorso tra le migliori **5 portate** "a mano libera" dello chef.  
*Riservata agli esploratori del gusto.*

## Superfood Platinum Experience 135

L'esperienza superfood assoluta: un vero e proprio percorso  
declinato in **5 portate** "a mano libera" dello chef.  
Accompagnate dalla "Prestige Tasting", una selezione, a cura  
dei nostri sommelier, di etichette non disponibili sulla carta vini:  
queste selezioni accompagnano esclusivamente la Platinum Experience.  
*Only for chic food lovers.*

## Plato Consiglia, in abbinamento...

### Golden & Sparkling Tasting

Franciacorta Pas Dosé Millesimato Cavalleri  
Champagne Arrentières Stéphane Breton  
Champagne Grand Brut Perrier Jouet

35

### Red Tasting

Dolcetto d'Alba Doc Punset  
Morellino di Scansano Poggio Marcone Bio  
Rosso Canavese Nebbiolo Rolej

18

### White Tasting

Chardonnay Haremann Donà  
Fiano di Avellino Fiano Claudio Quarta  
Alto Adice Igt Sauvignon Bio Loaker

22