

La Jungle De Plein

MILAN
Dirty Vegan

ANTIPASTI

Jungle tartare: pomodoro, “uovo” di mango, rucola BIO e aceto balsamico ** (1,6,10,12)

Jungle tartare: tomato, mango “egg”, rocket salad Bio, balsamic vinegar

Parmigiana di Plein: melanzane, pomodoro, basilico BIO, mozzarella di riso** (1,5,9,11)

Parmigiana di Plein: aubergine, tomato, basil Bio and rice mozzarella

Tacos di Carne ** (1,6,9,10,12)

Tacos with meat

Tacos Vegetale (1,6,9,10,12)

Tacos with vegetables

Avocado toast: pane tostato, avocado BIO, cetriolo, guacamole ** (1)

Avocado toast: toasted bread, avocado Bio, cucumber, guacamole

PRIMI PIATTI

Spaghetti alla bolognese ** (1,6,9,11,12)

Spaghetti “bolognese”

Risotto allo zafferano (12)

Saffron Risotto

Minestrone di verdure BIO di stagione e pane croccante** (6,9)

Seasonal vegetable Bio soup with crunchy bread

HOME MADE PASTA

Tagliatelle al tartufo nero (1,9,12)



SIGNATURE DISH



Mushrooms in wonderland: varietà di funghi in diverse consistenze (6,12)

Mushrooms in wonderland: varieties of mushrooms, cooked in different ways

Tagliatella al pomodoro e basilico **(1,6,9)

Home made Tagliatella, tomato and basil sauce

Dirty Burger: hamburger, cheddar, pomodoro, lattuga BIO, salsa burger servito con patatine fritte * (1,6,10)

Dirty Burger: hamburger, cheddar, tomato, lettuce Bio, burger sauce served with fries

Pizza Porcini e tartufo nero pregiato* (1)

Pizza porcini mushrooms and black truffle

Allergeni: 1glutine, 2crostacei, 3uova e derivati, 4 pesce, 5arachidi e derivati, 6 soia, 7 latte e derivati, 8frutta a guscio, 9sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12anidride solforosa e solfiti, 13lupini, 14 molluschi

Allergens: 1gluten, 2crustaceans, 3eggs, 4fish, 5peanuts, 6 soy, 7milk, 8dried fruit, 9celery, 10mustard, 11 sesames, 12sulphites, 13lupins, 14molluscs

** Questi prodotti sono congelati o sottoposti ad * abbattimento come descritto dal piano HACCP ai sensi del Reg. CE852/04. *These products ** are frozen at the origin by producers or by The Plein Hotel staff*

SECONDI PIATTI

Polenta al cucchiaino e funghi porcini (6,9,12)

Creamy polenta and Porcini mushrooms

Secret red velvet: tomato soup, tofu arrosto e pane tostato ** (1,6,9,11)

Secret red velvet: tomato soup, roasted tofu and toasted bread

Jungle Plant Based Chicken Sandwich (1,5)

Jungle Plant Based Chicken Sandwich

Jungle Club sandwich: pane integrale tostato, verdure BIO alla griglia, pomodoro marinato, maionese alle olive nere (1,5,6,10,12)

Jungle Club sandwich: toasted wholemeal bread, grilled vegetables Bio, marinated tomato, black olive mayonnaise

INSALATE

Waldorf Salad: Sedano rapa, mela granny smith, yogurt, noci (6,9,10,11)

Waldorf Salad: Celery root, granny smith apple, yogurt, nuts

Baby Vegetables Deluxe: foglie, ortaggi BIO, tartufo nero, fiori, erbe, frutta BIO, e citronette (1,6,9)

Baby Vegetables Deluxe: Leaves, vegetables Bio, black truffle, flowers, herbs, fruits and citronette

Caprese: mozzarella vegetale BIO, pomodori ramati, olio al basilico e origano di Pantelleria (6)

Caprese: vegetal mozzarella, tomato, basil oil and oregano from Pantelleria

Caesar: insalata romana BIO, pomodoro, pollo vegetale, salsa Caesar (6,9,10,11)

Caesar: lettuce Bio, tomato, planted-chicken, Caesar sauce

PIZZA

Pizza friarielli BIO e tartufo nero pregiato* (1)

Pizza friarielli and black truffle

Pizza Margherita* (1,12)

Pizza Margherita

MONOPORZIONI

*** La nostra pasticceria vegana non esclude contaminazioni**

Our vegan pastry don't exclude contamination

TEA TIME available from 2 P.M. to 5 P.M.

Tea Time selezione di tè, pasticceria secca, muffin, cioccolatini, macedonia, finger sandwich (1,8)

Tea Time (selection of teas, dry pastries, muffin, chocolates, fruit salad, finger sandwich)

Royal Tea time selezione di tè, pasticceria secca, cioccolatini, muffin, macedonia (1,5,8,9,11) finger sandwich, champagne

Royal Tea time (selection of teas, dry pastries, chocolates, muffin, fruit salad, finger sandwich and champagne)

MONOPORZIONI

Mousse Fondente e Lampone

Mousse Dark and Raspberry

Pavlova

Pavlova

Crostatina al cacao, ganache fondente e fragole

Cocoa tart, dark ganache and strawberries

Mousse alla banana caramellata

Caramelized banana mousse

Sacher torta

Sacher cake

Cheesecake al caramello salato

Salted caramel cheesecake

Foresta nera

Black Forest

Tiramisu

Tiramisu

Crostatina di frutta fresca

Fresh fruit tart

Brownies

Brownies

Tavoletta di cioccolato

Chocolate bar

BISCOTTI (Cookies)

Vaniglia, cannella, cacao


MIGNON

TORTE (Cakes)

Su prenotazione

VINI


Prosecco Biancavigna Docg 

Franciacorta Blanc Contadi Castaldi 


Champagne Première Cuvée Bruno Paillard

Champagne Brut Veuve Clicquot

Mongrana Bianco Querciabella 

Eruzione 1614 Planeta 

20/26 Rosé Elena Walch 

Mongrana Rosso Querciabella 

Cervo Volante Montenetto Barone Pizzini 

Moscato La Spinetta 

 *Vino Bio*  *Vino Vegan*

**rivolgersi al nostro staff per visionare la carta dei vini completa*

BIRRA

Noam, stile lager

Domm Birrifificio Lambrate, stile hefeweizen

Nastro Azzurro 00, Peroni, stile lager

COCKTAIL INTERNAZIONALI

COCKTAIL SIGNATURE

Pink Panther (spumante, purea di litchi, purea di pesca)

Alice in Wonderland (vodka al tè gelsomino, lime, sciroppo lampone)

AMARI, LIQUORI NAZIONALI

Braulio Riserva

Amaro Amara

Amaro Santoni

Jefferson

Cynar 70 proof

Fernet

Limoncello Villa Massa

Via Daniele Manin, 17 – 20121 Milano

SPREMUTE & CENTRIFUGHE

Spremuta Arancia BIO

Fresh Orange Juice

Spremuta Pompelmo BIO

Fresh Grapefruit Juice

Centrifuga Energizzante (arancia Bio, carote, limone)

Energizzante Extracted Fruit Juice (orange, carrots, lemon)

Centrifuga Detox (mela Bio, sedano, cetriolo, zenzero)

Detox Extracted Fruit Juice (apple, celery, cucumber, ginger)

Centrifuga Rigenerante (uva, melagrano, mela Bio)

Rigenerante Extracted Fruit Juice (grape, pomegranate, apple)

SUCCHI DI FRUTTA

Pera, Pesca, Albicocca, Ananas, Mirtillo *Pear, Peach, Apricot, Pineapple, Blueberry*

BEVANDE

Bottiglia Acqua (Naturale Panna/ Gassata S. Pellegrino) 0,50 Cl

Bottle of water (Still Water Panna/Sparkling Water S. Pellegrino) 0,50 Cl

Bottiglia Acqua (Naturale Panna/ Gassata S. Pellegrino) 0,75 Cl

Bottle of water (Still Water Panna/Sparkling Water S. Pellegrino) 0,75 Cl

SOFT DRINKS

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Limonata, Tonica, Cedrata, Chinotto

CAFFETTERIA

Caffè Espresso *Espresso*

Caffè Espresso Doppio *Double Espresso*

Caffè Decaffeinato *Decaffeinated*

Caffè Americano *American*

Caffè Macchiato *Espresso Macchiato*

Orzo *Barley*

Ginseng* *Ginseng*

Caffè Corretto *Espresso Corretto*

Caffè Shakerato *Espresso Shakerato*

Marocchino *Marocchino*

Cappuccino* (soia, avena, mandorla, riso) *(soy, oat, almond, rice)*

Latte (soia, avena, mandorla, riso) *(soy, oat, almond, rice)*

Latte Macchiato (soia, avena, mandorla, riso) *(soy, oat, almond, rice)*

Cioccolata Calda *Hot Chocolate*

Cioccolata Calda Con Panna *Hot Chocolate with whipped cream*

Selezione di Tè/Tisane/Camomilla *Selection Hot tea/herbal infusion/Chamomile*

*può contenere allergeni *may contain allergens*

Via Daniele Manin, 17 – 20121 Milano