

ANTIPASTI / STARTERS

Jungle tartare Pomodoro, “uovo” di mango, rucola BIO e aceto balsamico** (1,6,10,12)	24€
<i>Tomato, mango “egg”, rocket salad Bio, balsamic vinegar</i> 	
Vitello tonnato Magatello di vitello scottato, salsa tonnata e capperi (3,4,9,12)	18€
<i>Veal, tuna sauce, and capers</i>	
Pomodoro burrata e basilico Burratina d’Andria, pomodori gialli e rossi e salsa al basilico (7)	18€
<i>Andria burrata cheese, yellow and red tomatoes, with basil sauce</i>	
Calamario e carciofi Calamario ripieno scottato, carciofo alla giudia, salsa al nero di seppia, cocco e guacamole* (3,4,7,14)	21€
<i>Stuffed squid, artichokes jewish style, cuttlefish black ink, coconut and guacamole</i>	
Terrina di melanzana alla parmigiana Melanzane fritte, salsa pomodoro, basilico e provola affumicata (1,7)	18€
<i>Fried eggplant, tomato sauce, basil, and smoked provola cheese</i>	
Fish & chips Black cod in tempura, french fries, salsa gribiche* (1, 3, 4, 12)	24€
<i>Black cod tempura, french fries, gribiche sauce</i>	
Tacos Planted (1,6,9,10,12)	14€
<i>Tacos with vegetables</i> 	

INSALATE / SALADS

Caesar salad Cuore di lattughino, petto di pollo piastrato, scaglie di grana, uova, bacon, falde di pomodoro e salsa Caesar (1,3)	16€
<i>Baby lettuce hearts, grilled chicken breast, parmesan flakes, eggs, bacon, tomato slices, and Caesar dressing</i>	
Nizzarda Lattuga, uova, pomodorini confit, fagiolini, ventresca di tonno sott’olio, olive, cipolla agrodolce, acciughe e patate (3,4)	18€
<i>Lettuce, eggs, confit cherry tomatoes, green beans, tuna belly in oil, olives, sweet and sour onions, anchovies, and potatoes</i>	

SANDWICH

Club sandwich Pollo, uova, pomodoro, maionese alla senape, lattuga, bacon e patatine (1,3,10)	20€
<i>Chicken, eggs, tomato, mustard mayonnaise, lettuce, bacon, and French fries</i>	
Jungle burger Bun al latte, hamburger di manzo, pomodoro, insalata, maionese bbq, bacon e Provola affumicata* (1,7)	25€
<i>Milk bun, beef burger, tomato salad, BBQ mayonnaise, bacon, and smoked Provola cheese</i>	
Dirty Burger Hamburger, cheddar, pomodoro, lattuga BIO, salsa burger e patatine* (1,6,10)	32€
<i>Hamburger, cheddar, tomato, lettuce Bio, burger sauce and French fries</i> 	
Avocado toast Pane tostato, avocado BIO, cetriolo, guacamole** (1)	23€
<i>Toasted bread, avocado Bio, cucumber, guacamole</i> 	

Allergeni: 1 glutine, 2 crostacei, 3 uova e derivati, 4 pesce, 5 arachidi e derivati, 6 soia, 7 latte e derivati, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti, 13 lupini, 14 molluschi
Allergens: 1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 dried fruit, 9 celery, 10 mustard, 11 sesames, 12 sulphites, 13 lupins, 14 molluscs
**** 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**

 Piatti vegani / Vegan courses

PRIMI / FIRST COURSES

Risotto alla milanese Risotto allo zafferano, latte di parmigiano 36 mesi e fondo di vitello (7, 9, 12)	18€
<i>Saffron risotto, 36-month aged Parmesan cheese milk, and veal</i>	
Linguina allo scoglio Linguine di Gragnano, molluschi, crostacei, bisque di crostacei* (1,2,4,9,12,14)	27€
<i>Linguine pasta from Gragnano, molluscs, crustaceans, and shellfish bisque</i>	
Spaghetto al pomodoro, stracciatella e basilico Spaghetti, salsa di pomodoro, crema di stracciatella e dressing al basilico (1,3,7,9)	18€
<i>Spaghetti, tomato sauce, stracciatella cream, and basil dressing</i>	
Lasagna bolognese Lasagna, ragù alla bolognese e latte di parmigiano 24 mesi (1,3,7,9,12)	21€
<i>Lasagna pasta, Bolognese ragù, and 24-month aged Parmesan cheese milk</i>	
Raviolo alla norma Raviolo ripieno di melanzane, pomodoro, ricotta salata e basilico (1,7)	24€
<i>Ravioli stuffed with eggplant, tomato, salted ricotta cheese, and basil</i>	
Tagliatella Vegan Ragù (1,6,9,11,12) 	24€
<i>Vegan ragù tagliatelle</i>	
Minestrone di verdure BIO di stagione e pane croccante (6,9)	11€
<i>Seasonal vegetable Bio soup with crunchy bread</i> 	

SECONDI / MAIN COURSES

Costoletta alla milanese con patate al rosmarino Costoletta di vitello frita in olio di semi, patate novelle al forno (1,3,7)	35€
<i>Veal cutlet fried in seed oil, oven-baked new potatoes</i>	
Tagliata di manzo e funghi Tagliata di filetto di manzo, spuma di patate e funghi (7)	38€
<i>Sliced beef tenderloin, potato mousse, and mushrooms</i>	
Guancia di vitello al vino rosso Guancia di vitello brasata, purè di patate e salsa al vino rosso (7,9,12)	27€
<i>Braised veal cheek, mashed potatoes, and red wine sauce</i>	
Caciucco alla livornese e pane tostato Branzino, mazzancolla, polipetti, calamario, cozze, fasolari e ristretto di brodo di pesce* (2,3,4,9,12,14)	38€
<i>Sea bass, prawns, baby octopus, squid, mussels, clams, and fish broth reduction</i>	
Ombrina alla mugnaia e agretti saltati Filetto di ombrina al burro, schiacciata di patata viola, lime e salsa mugnaia* (4,7,9,12)	38€
<i>Butter-fried turbot fillet, purple potato purée, lime, and mugnaia sauce</i>	

CONTORNI / SIDES

Patate novelle burro e timo / New potatoes, butter and thyme	6€
Insalata mista / Mix salad	
Funghi di stagione glassati / Glazed mushrooms	
Patatine fritte / French fries	
Broccoletti aglio olio e peperoncino / Broccoli with garlic, oil, and chili pepper	

DESSERT dal bancone / from counter	15€
---	-----

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)	35€
<i>Tea Time (selection of teas, dry pastries, mûlin, chocolates, fruit salad, finger sandwich)</i>	
Royal Tea Time selezione di tè, pasticceria secca, cioccolatini, muffin, macedonia, finger sandwich, calice di Champagne (1,5,8,9,11)	50€
<i>Royal Tea time (selection of teas, dry pastries, chocolates, muffin, fruit salad, finger sandwich and champagne)</i>	

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

Tiramisù

Tiramisù

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 la lista vini completa*

BIRRA

Noam, stile lager
Domm Birrificio 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

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 *Americano 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*