



DUE PLATANI
HOTEL & RISTORANTE

ANTIPASTI

Terrina di bolliti misti, salsa verde,
e cappuccio rosso marinato
9,50

Carpaccio di trota, carciofi sott'olio,
burrata e pane nero
9,00

Code di gambero al lardo spezzato,
crema di cannellini e nocciole tostate
9,00

Tortino di patate e radicchio di Treviso,
fonduta di Asiago ed aceto balsamico
8,00

Selezione di formaggi e salumi locali
9,00



DUE PLATANI
HOTEL & RISTORANTE

PRIMI PIATTI

Torchietti all'uovo con ragù di capesante,
pomodorino confit e broccolo romanesco
9,00

Zuppetta d legumi profumata al rosmarino
con polpettine di tasta sale e crostoni
8,00

Gnocchetti di patate
con salsa "amatriciana" alla Veneta
8,50

Tagliatelle con fegatelli di pollo
e tartufo nero nostrano
9,00

Ravioli ripieni alla zucca
su fonduta di Zola
e amaretti sbriciolati
9,00

Formato di pasta a scelta
al ragù o al pomodoro
6,00



DUE PLATANI
HOTEL & RISTORANTE

SECONDI PIATTI

Tagliata di Black Angus Australiano
con misto di verdure grigliate
14,00

Filetto di maiale al bacon
con salsa al miele e pepe nero
13,00

Petto di faraona con sottopelle di salvia e limone,
spinaci saltati e salsa al vino rosso
14,00

Rombo chiodato arrosto con scarola brasata,
pinoli e crema di scalogno
15,00

Baccalà alla vicentina
14,00



DUE PLATANI
HOTEL & RISTORANTE

DOLCI

Mousse di castagna
con coulis di cachi e riduzione di Porto
5,00

Torta fondente al cioccolato e arancia
5,00

Tiramisù
5,00

Creme brulèe con frutta fresca
5,00

Semifreddo ai frutti di bosco
5,00

E per fine pasto...

Bicchiere di Realto di Albana di Romagna
con biscottini di accompagnamento
5,00