

ANTIPASTI / STARTERS

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

INSALATE / SALADS

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

SANDWICH

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

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

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

CONTORNI / SIDES

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

DESSERT dal bancone / <i>from counter</i>	15€
--	-----

TEA TIME available from 3 P.M. to 5 P.M.

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