



*“Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si ha mangiato bene”*

*Il Platz ricerca nella varietà di materie prime del Belpaese i suoi prodotti favoriti, selezionati in base alla stagionalità, e il nostro Chef li combina tra loro per raccontare la tradizione del territorio in chiave contemporanea.*

*Una cucina ricercata e creativa, unita ad un servizio attento e curato, sono le nostre priorità per regalarvi un'esperienza unica in cui a dialogare insieme sono mente, palato e cuore.*

*Accomodati, rilassati e goditi un'esperienza unica a Milano.*



## PER INIZIARE

- Parmigiana di melanzane all'Olimpia 8,00
- Degustazione di salumi nostrani accompagnata da gnocco fritto  
Piccolo 8,00 / Medio 12,00 / Grande 20,00
- Selezione di formaggi con le confetture dello chef 11,00
- Tartare di manzo Angus al coltello con mela verde, crema allo yogurt greco e menta 20,00

*Coperto 2,50*

*\*prodotto congelato all'origine*

*\*\*prodotti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le norme dell'HACCP*



## PER INIZIARE

- Fiori di zucca in pastella ripieni di ricottina d'alpeggio e basilico 8,00
- Bruschette all'italiana con pomodoro, basilico e stracciatella di burrata 9,00
- Spaccatella di mozzarella di bufala con pomodorini cherry, pesto alla genovese e granella di pistacchio 12,00
- Terrina di gamberi\* leggermente piccante con crispy di cipolla e menta 12,00
- Tartare di salmone\*\* "Norvegia" con spuma di avocado al profumo di lime 20,00

*Coperto 2,50*

*\*prodotto congelato all'origine*

*\*\*prodotti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le norme dell'HACCP*



## LE NOSTRE PASTE

- Paccheri di Gragnano al fumo con pomodoro, panna, pancetta e scamorza 10,00
- Spaghettoni con pomodorini cherry, stracciatella di burrata e basilico fresco 11,00
- Linguine alle vongole veraci fresche e prezzemolo 14,00
- Troccoli con tonno "pinna gialla" scottato, gocce di stracciatella, crema di pomodorino al profumo di finocchietto selvatico e olive taggiasche 16,00

## I NOSTRI RISOTTI

- Risotto "Carnaroli" allo zafferano con polvere di liquirizia in cialda di Grana Padano Dop 12,00
- Risotto "Carnaroli" con mirtillo e crescenza 12,00
- Risotto "Carnaroli" con speck trentino e mela verde 13,00
- Risotto "Carnaroli" sfumato al Martini bianco, lime e gamberi\* 13,00

*Coperto 2,50*

*\*prodotto congelato all'origine*

*\*\*prodotti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le norme dell'HACCP*



## LE NOSTRE CARNI SELEZIONATE

*cotture alla pietra lavica delle nostre carni dal mondo con contorno a scelta tra patate al forno, insalata mista o verdure alla griglia*

- Tagliata di manzo Angus al rosmarino 18,00
- Tagliata di manzo Angus con cipolla rossa di Tropea caramellata 20,00
- Tagliata di manzo Angus con pesto di basilico, grana croccante e polvere di pomodorini 21,00
- Tagliata di manzo Angus affumicata al melo con crema di pecorino e guanciale croccante 21,00
- Orecchia d'elefante (500gr) alla nostra maniera con sale Maldon 20,00
- Orecchia d'elefante (500gr) estiva con rucola e pomodorini 21,00
- Petto di pollo alla griglia con rosmarino e sale Maldon 14,00

Coperto 2,50

*\*prodotto congelato all'origine*

*\*\*prodotti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le norme dell'HACCP*



## LE NOSTRE CARNI SELEZIONATE

*cotture alla pietra lavica delle nostre carni dal mondo con contorno a scelta tra patate al forno, insalata mista o verdure alla griglia*

- Filetto di manzo Angus cotto su pietra lavica 23,00
- Filetto di manzo Angus sfumato al Mirto con riduzione di more 25,00
- Filetto di manzo Angus al vino Porto con bacon croccante 25,00
- Entrecote di manzo Angus cotta su pietra lavica (220 gr) 21,00
- Costata di scottona bavarese cotta su pietra lavica (500gr) 25,00
- Fiorentina di scottona bavarese 6,50 all'etto
- Tomahawk di Angus irlandese 7,00 all'etto

Coperto 2,50

*\*prodotto congelato all'origine*

*\*\*prodotti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le norme dell'HACCP*



## 1 SECONDI DI PESCE

*Il nostro pescato selezionato accuratamente con contorno a scelta tra patate al forno, insalata fresca di stagione o verdure alla griglia*

- Filetto di orata al vino bianco su letto di spinacino, arancia e mandorle 18,00
- Involtini di pesce spada con ripieno alla siciliana al pistacchio con sughetto di pomodoro, fior di capperi e olive taggiasche 20,00
- Filetto di salmone “Norvegia” in panure alle nocciole con salsa agli agrumi 21,00
- Filetto di tonno\* pinna gialla alla griglia 21,00

Coperto 2,50

\*prodotto congelato all'origine

\*\*prodotti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le norme dell'HACCP



## GLI HAMBURGER:

tutti i nostri burger vengono serviti con patatine fritte dippers\*

### - CHEESEBURGER

Manzo\* di Angus Irlandese con bacon croccante e cheddar 15,00

### - BISMARCK

Manzo\* di Angus Irlandese con cheddar, bacon croccante, uovo all'occhio di bue, sale nero 16,00

### - ITALIAN

Manzo\* di Angus Irlandese con pesto alla genovese, granella di pistacchio, stracciatella di burrata, pomodoro e lattuga 16,00

### - CALABRESE

Manzo\* di Angus Irlandese con cipolla stufata, insalata, pomodoro ramato, n'duja e scamorza filante calabrese 16,00

Coperto 2,50

\*prodotto congelato all'origine

\*\*prodotti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le norme dell'HACCP





## LE POKE BOWL

- Riso sushi, pollo teriyaki, avocado e germogli di soia 12,00
- Riso sushi, salmone\*\* “Norvegia”, edamame, avocado e zenzero 13,00
- Riso sushi, tonno\*\* pinna gialla, avocado, feta, olive nere e pomodorini 15,00

## LE INSALATONE:

### - CAESAR SALAD

Insalata mista con petto di pollo alla griglia, crostini di pane, foglie di grana e salsa Caesar 13,00

### - NIZZARDA

Insalata mista con uova sode, pomodorini, olive, tonno evo, acciughe e cipolla 13,00

### - GRECA

Insalata mista con cetrioli, olive taggiasche, feta, pomodoro e cipolla rossa 13,00

*Coperto 2,50*

*\*prodotto congelato all'origine*

*\*\*prodotti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le norme dell'HACCP*



## LE PIZZE

con impasto lievitato 48 ore

MARGHERITA con pomodoro, fiordilatte e basilico 7,00

NAPOLI con pomodoro, fiordilatte, acciughe e origano 7,50

BUFALA con pomodoro, fiordilatte, mozzarella di bufala e basilico 8,50

4 STAGIONI con pomodoro, fiordilatte, cotto, carciofi, olive e funghi 8,50

DIAVOLA con pomodoro, fiordilatte, spianata piccante 8,00

ORTOLANA con pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane e peperoni 8,00

AMERICANA con pomodoro, fiordilatte, patatine fritte e wurstel 8,00

TOP con pomodoro, fiordilatte, tonno evo e cipolla 8,00

CRUDO con pomodoro, fiordilatte e prosciutto crudo di parma 8,00

PARMIGIANA con pomodoro, fiordilatte, melanzane e grana 8,00

4 FORMAGGI con fiordilatte, gorgonzola, scamorza e grana 8,00

Coperto 2,50

*\*prodotto congelato all'origine*

*\*\*prodotti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le norme dell'HACCP*



## LE SPECIALI

con impasto lievitato 48 ore

PARADISO con pomodoro, pomodorini cherry, stracciatella di burrata, crudo di Parma 18 mesi e basilico 11,00

FIORITA con fiordilatte, fiori di zucca, pomodori secchi e stracciatella 12,00

PRELIBATA con pomodoro, fiordilatte, funghi porcini\* e olio evo 11,00

PARTENOPEA con fiordilatte, provola affumicata, salsiccia e friarielli 10,00

RIPIENA con bordo farcito di ricotta, pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, straccetti di burrata Dop e pinoli 12,00

TARTUFATA con fiordilatte, mortadella tartufata, saccottino di burrata e granella di pistacchio 11,00

## BIRRE ALLA SPINA

Poretti 4 Luppoli 5,00

Poretti 6 Luppoli Bock Rossa 6,00

Grimbergen Blanche Weiss 6,00

## BEVERAGE

Acqua minerale 0,75cl 2,50

Bibite 33cl 3,00

Caffè, Orzo, Ginseng, Deca 2,00

Caffè corretto 3,00

Coperto 2,50

\*prodotto congelato all'origine

\*\*prodotti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le norme dell'HACCP

| <i>Allergene</i>             | <i>Esempi</i>   |
|------------------------------|---|
| Glutine                      | cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati  |
| Crostacei e derivati         | sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili  |
| Uova e derivati              | tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc                                     |
| Pesce e derivati             | inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali   |
| Arachidi e derivati          | snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi  |
| Soia e derivati              | latte, tofu, spaghetti, etc.  |
| Latte e derivati             | yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte   |
| Frutta a guscio e derivati   | tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi   |
| Sedano e derivati            | presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali  |
| Senape e derivati            | si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda  |
| Semi di sesamo e derivati    | oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine  |
| Anidride solforosa e solfiti | usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta |
| Lupino e derivati            | presente in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine  |
| Molluschi e derivati         | canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.   |

*Coperto 2,50*

*\*prodotto congelato all'origine*

*\*\*prodotti freschi sottoposti ad abbattimento secondo le norme dell'HACCP*