



VILLA D'ESTE  
LAGO DI COMO

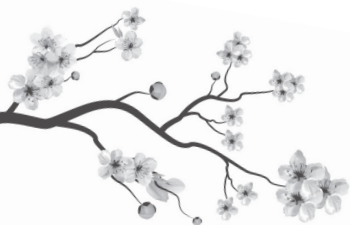
## *Il Platano*

*Rievoca la memoria dei sapori autentici  
della cucina mediterranea e giapponese,  
fondendosi a sentori e influenze dal mondo.*

*The essence of authentic Mediterranean  
and Japanese cuisine, with subtle nuances  
and influences from across the globe*

*I nostri menu sono pensati per offrire ai nostri ospiti  
i migliori prodotti regionali e nazionali con l'obiettivo  
di valorizzare il territorio, le pratiche sostenibili e la stagionalità  
degli ingredienti che utilizziamo nelle nostre cucine.*

*Our menus are designed to offer our guests the best  
regional & national products with the aim of valuing its territory,  
their sustainable practices and the seasonality  
of the ingredients we use in our kitchens.*





# To Share

*Edamame arrosto, sesamo tostato* - 16 Vg/Df/N

*Roasted edamame, toasted sesame*

*Insalata di fiori e germogli, zenzero, furikake* - 20 Vg/Df/N

*Flowers and sprouts salad, ginger, furikake*

*Ceviche mediterraneo di tonno,  
gamberi, branzino, pomodori colorati, cipolla fermentata* - 28 F

*Mediterranean tuna ceviche,  
prawns, seabass, cherry tomatoes, fermented onion*

*Sashimi Nikkei, tonno, soia fermentata agli agrumi,  
zenzero candito, basilico* - 30 Df/F/N

*Sashimi Nikkei, tuna, citrus fermented soy,  
candied ginger, basil*

*Sashimi di wagyu,  
soia fermentata agli agrumi, zenzero candito, timo* - 45 Df/N

*Wagyu sashimi, citrus fermented soy, candied ginger, thyme*

*Tiradito di branzino, salsa jalapeño,  
finocchi croccanti, arancia, pomodoro piccante* - 24 Df/F/N

*Seabass tiradito, jalapeño sauce,  
crunchy fennels, orange, spicy tomato*

*Burratina, scampo marinato, zenzero,  
erbe aromatiche, pomodorini colorati* - 38 F

*Burrata cheese, marinated langoustine,  
ginger, herbs, cherry tomatoes*

*Tempura di gamberi,  
maionese piccante al limone* - 26 Df/F/N

*Prawns tempura, spicy lemon mayonnaise*



(V) Vegetarian, (Vg) Vegan, Gluten Free (GF), Dairy Free (DF), Nuts (N), Seafood (F)

I prezzi espressi sono in Euro / The prices expressed are in Euro



## Main Courses

*Spaghettone aglio, olio e peperoncino, gambero rosso,  
tamarindo, katsuobushi - 38 Df/F/N*

*Spaghetti garlic, olive oil, chili, red prawns,  
tamarind, katsuobushi*

*Risotto Carnaroli,  
tamerikku, sesamo nero, salsa falafel - 28 V/N*  
*Carnaroli risotto, tamerikku, black sesame, falafel sauce*


*Gnocchi d'Oriente, scampi, salsa sriracha,  
yuzu, limone nero persiano - 60 F*  
*Oriental dumplings, langoustines, sriracha sauce,  
yuzu, Persian black lemon*

*Gyoza di wagyu, salsa di prugne - 65 Df/N*  
*Wagyu gyoza, prune sauce*

*Ribeye di wagyu, salsa teriyaki-balsamico,  
patata dolce, asparagi, funghi enoki - 68 N*  
*Wagyu ribeye, balsamic-teriyaki sauce,  
sweet potato, asparagus, enoki mushrooms*

*Merluzzo nero d'Alaska,  
insalata al lime, salsa Amalfi al miso - 60 Df/F*  
*Alaskan black cod, lime flavored salad, miso Amalfi sauce*

*Tataki di tonno akami,  
caponatina in agrodolce - 54 Df/F/N*  
*Akami tuna tataki, sweet and sour vegetables*



*Yakitori Sakana Teko,  
polpo, branzino, tonno, gamberi - 59 F*  
*Yakitori Sakana Teko, octopus, seabass, tuna, prawns*

(V) Vegetarian, (Vg) Vegan, Gluten Free (Gf), Dairy Free (Df), Nuts (N), Seafood (F)

I prezzi espressi sono in Euro / The prices expressed are in Euro