



PLATE

PLATE RESTAURANT | MINIGOLF 18 BUCHE

MENÙ

AIUTACI A MIGLIORARE.
TE NE SAREMO GRATI!

Lascia una recensione!



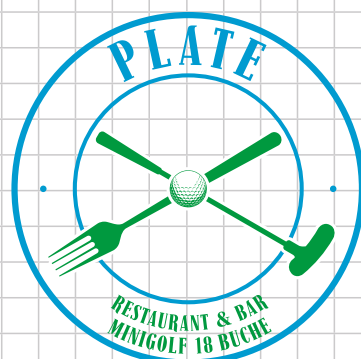
*“Qui le buche si
contano, le portate si
ricordano.”*

PARTITA A MINIGOLF

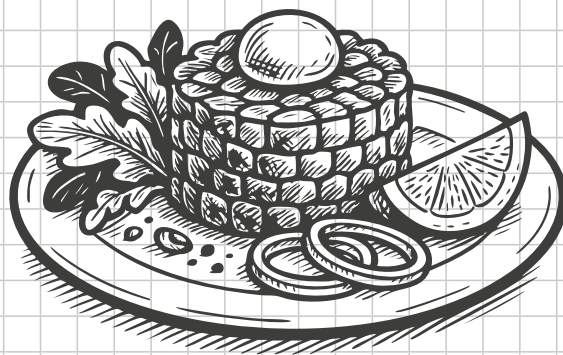
ADULTI 8,00€

BAMBINI 6,00€

**AI BAMBINI DI ETÀ INFERIORE AI 10 ANNI
CHE CONSUMANO UN PASTO È RISERVATO
L'INGRESSO OMAGGIO AL MINIGOLF.**



ANTIPASTI di CARNE



Tartare Tradizionale con servizio al tavolo

16,00€

Un'esperienza raffinata e senza tempo: un'elegante tartare di manzo preparata al momento, direttamente al tavolo, dal nostro Maître.

Vitello Tonnato

14,00€

con Rucola, Fiori del Capperio e Pomodori secchi.

Tagliere di Formaggi Tipici Lombardi

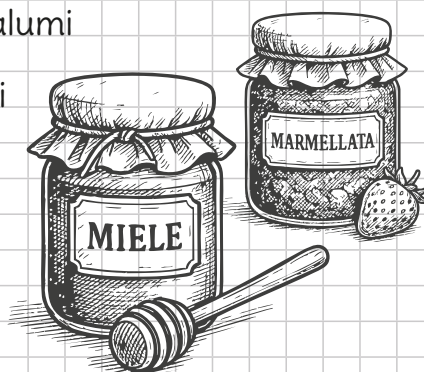
14,00€

Un'elegante selezione di Formaggi Lombardi, un viaggio nei sapori della tradizione che racconta la storia e il carattere di una Terra ricca di eccellenze Casearie.

Tagliere di Salumi Tipici Lombardi

14,00€

Un trionfo di sapori autentici e pregiati, una selezione di Salumi Lombardi, ognuno con la sua storia e carattere unico. Ogni fetta racconta il territorio e la maestria dei produttori locali, un viaggio sensoriale attraverso il cuore della Lombardia.



Gli Abbinamenti

- + Miele Aromatico, oppure Marmellata fatta in casa;
- + Frutta Fresca, Secca o Disidratata per un contrasto croccante o dolce;
- + Giardiniera fatta in casa;

ANTIPASTI di PESCE

16,00€

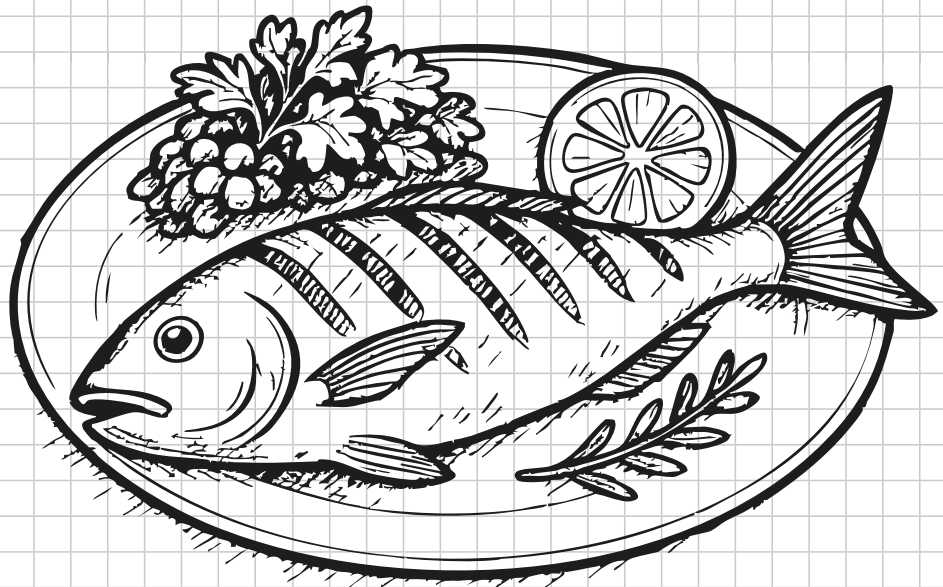
Tartare di Persico a coltello al sapore di Menta, Zenzero e Lime

Un antipasto fresco e delicato, con tartare di persico marinata con limone e menta, per esaltare la freschezza del pesce e dare un tocco aromatico e rinfrescante.

12,00€

Mondeghili al pesce di Lago

più salsa allo zafferano ed erba cipollina.



16,00€

Insalata tiepida di Pesce di Lago (in carpione) con Verdure Croccanti e Salsa al Basilico

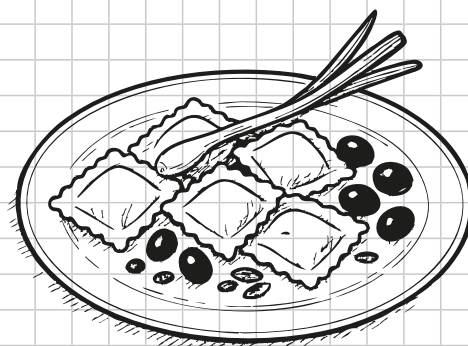
Un'insalata mista di pesce di lago grigliato, accompagnato da verdure croccanti e condita con una salsa al basilico.
Un piatto fresco e colorato, perfetto per un antipasto estivo.

PRIMI PIATTI

Ravioli di Pasta Fresca ripieni, gocce di Salsa Tonnata, Cipollotto dolce e polvere di Olive Nere

18,00€

Ravioli freschi insaporiti al burro fuso al lime e foglie di salvia croccanti, per un primo piatto ricco ma delicato.



Risotto allo Zafferano con Tartare di Persico e Mandorle sgusciate tostate e fondo bruno

17,00€

Cremoso e aromatico, arricchito dal sapore delicato del persico e dal profumo dello zafferano. Le mandorle tostate aggiungono una nota croccante.

Linguina al Lagone grigliata

18,00€

con salsa di pomodorini grigliati più panura.

Cavatelli con Sugo di Cacciagione, Funghi Porcini e stracciatella

15,00€

Cavatelli freschi con un sugo ricco di cacciagione e funghi porcini, per un piatto che richiama la tradizione della cucina montana Lombarda, con un sapore forte e avvolgente.

Pappardelle al Ragù d'Anatra e Zeste di Arancia Candita

15,00€

Con un ricco ragù d'anatra cotto lentamente, arricchito da un soffritto di verdure, vino rosso e aromi delicati. Ricco e avvolgente, esalta i sapori autentici della tradizione.

SECONDI PIATTI

25,00€

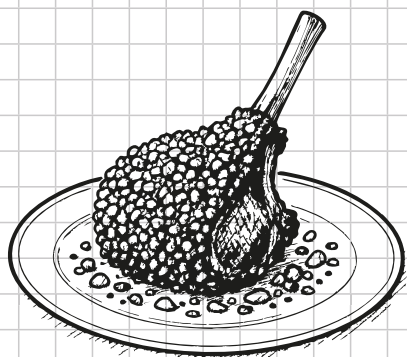
Costata di manzo (300gr) alla griglia con Maionese al Cipollotto fresco

Una costata di manzo grigliata, succosa e saporita,
servita con maionese al cipollotto fatta in casa.

22,00€

Costoletta di Agnello in crosta di Pistacchio e fondo bruno

con verdure di stagione in accompagnamento.



15,00€

Ganassino Vitello e Patate sabbiose al forno

cotto lentamente per ottenere una carne morbida e saporita,
accompagnato da patate sabbiose delicate e ricche di sfumature.
Servito con carote croccanti.

15,00€

Involtino di Pesce di Lago Speck/Panura

condita di mare e purea di Zucchine e Menta, con gocce di aceto.

16,00€

Trota Salmonata affumicata

con insalata tiepida di Finocchi, Arancia viva e Mela verde e salsa di soia, miele e zenzero.

18,00€

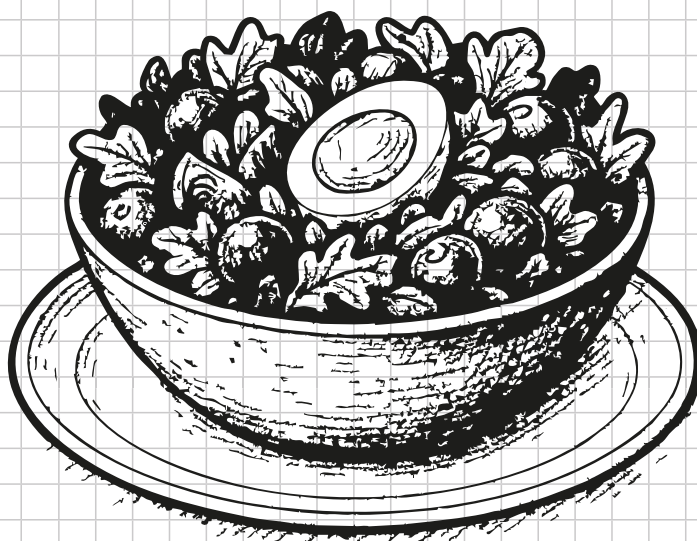
Fritturina del Lago

Vari tipi di pesce fresco del lago croccante e una spruzzata di limone,
per esaltare la delicatezza del pesce servito con senape al miele.

CONTORNI

5,00€

- Insalata di Fagiolini e Pomodorini fresco e colorato, ideale per accompagnare i piatti ;
- Verdure alla fiamma: Carote, Zucchine, Melanzane, Peperoni e Cipolla Rossa ;
- Patate Fritte;
- Chips di Polenta;
- Patate sabbiose al forno;



INSALATONE

NIZZARDA

10,00€

Lattuga, uovo sodo, tonno all'olio evo, peperoni, acciughe, cipolla di Tropea, basilico, olive nere, pomodorini, cetriolo, patate, fagiolini.

CAESAR SALAD

12,00€

Pollo, lattuga romana, bacon, grana, crostini pane, salsa caesar.

CAPRESE

10,00€

Songino, pomodorini gialli e rossi, mozzarella/mozzarella di bufala.

MENÙ PIZZERIA

“Un abbraccio di impasto soffice, dal cornicione dorato e fragrante che custodisce il sapore autentico del sud.

Un'ode alla tradizione cotta nel fuoco vivo del forno a legna.

Perché non è solo farina, acqua e fuoco... ma un gesto d'amore, è il profumo che racconta storie di vicoli e tradizione.

*Qui, tra farina, fuoco e passione, nasce il gusto che sa di casa.
Benvenuti dove il profumo è promessa e il sapore poesia”*

PLATE CLASSICHE

7,00€

Margherita

Pomodoro Campano, Mozzarella fdl Napoli, Olio evo, Basilico.

6,00€

Marinara

Pomodoro Campano, Origano, Aglio, Olio evo, Basilico.

10,00€

Prosciutto

Pomodoro Campano, Mozzarella fdl Napoli, Prosciutto Cotto, Olio evo, Basilico.

11,00€

Capricciosa

Pomodoro Campano, Mozzarella fdl Napoli, Prosciutto cotto,
Olive leccino, Carciofi, Olio evo, Basilico.

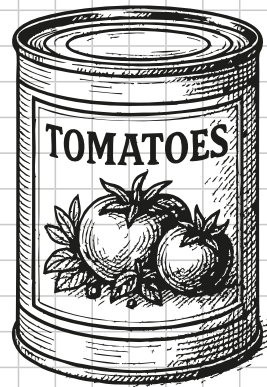
10,00€

Diavola

Pomodoro Campano, Mozzarella fdl Napoli, Salame Piccante, Olio evo, Basilico.

Napoli

Pomodoro Campano, Mozzarella fdl Napoli,
Olive Leccino, Acciughe, Origano, Olio evo, Basilico.



10,00€

Romana

Pomodoro Campano, Capperi, Acciughe, Olive Leccino, Origano, Olio evo, Basilico.

10,00€

4 Formaggi

Mozzarella fdl Napoli, Taleggio, Gorgonzola, Brie, Olio evo, Basilico.

10,00€

Vegetariana

Pomodoro Campano, Mozzarella fdl Napoli, Zucchine, Melanzane,
Peperoni, Olio evo, Basilico.

10,00€

Bufala

Pomodoro Campano, Mozzarella di Bufala, Olio evo, Basilico.

11,00€

Salsiccia & Friarielli

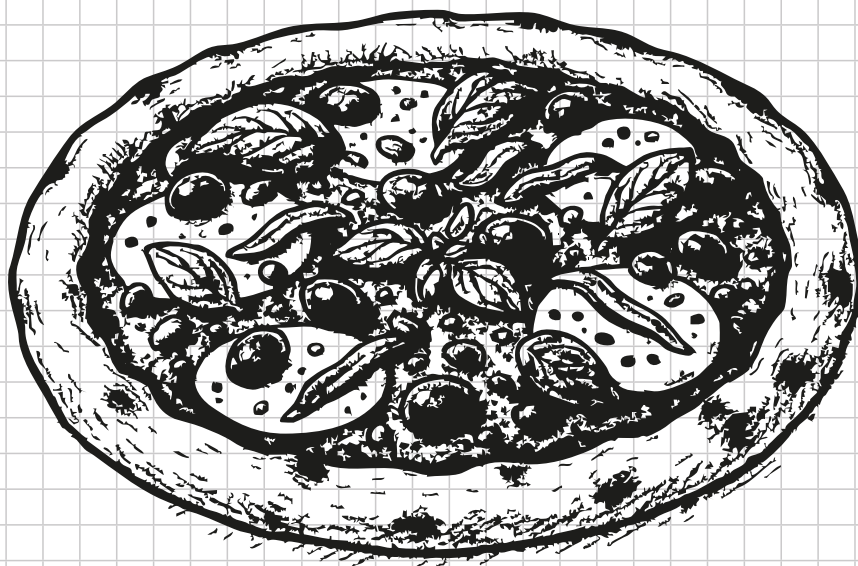
Provola, Salsiccia, Friarielli, Olio evo, Basilico.

10,00€

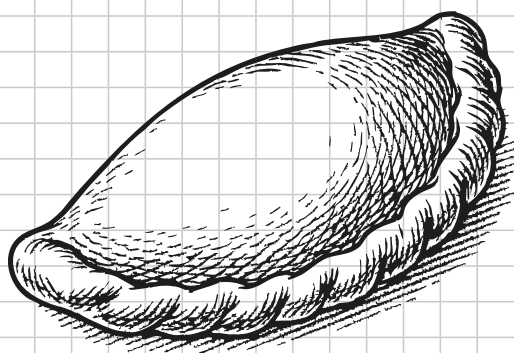
Valtellina

Pomodoro Campano, Mozzarella fdl Napoli, Bresaola,
scaglie di Grana, Olio evo, Basilico.

11,00€



10,00€



I CALZONI

Classico

Pomodoro Campano, Mozzarella fdl Napoli.

10,00€

Prosciutto

Pomodoro Campano, Mozzarella fdl Napoli, Prosciutto cotto.

PLATE BIANCHE

16,00€

Persico

Mozzarella fdl Napoli, filetti di Pesce Persico fritti, zeste di Limone, Pomodorini confit, Prezzemolo riccio, Olio evo al Limone, Pepe Nero macinato.

15,00€

Roast-Beef

Mozzarella fdl Napoli, Fettine di Roast-Beef all'Inglese, Rucola, Salsa Tonnata a gocce, Grana a scaglie, olio evo.

16,00€

Milanese

Mozzarella fdl Napoli, Zafferano in riduzione, Chicchi di Riso mantecati, Osso Buco sfilacciato, emulsione di Prezzemolo, Olio evo.

PLATE ROSSE

16,00€

Polenta

Pomodoro Campano, Mozzarella fdl Napoli, Chips croccanti di Polenta, Funghi Porcini trifolati, Salsiccia Luganega, scaglie di Bitto, Rosmarino fresco, Olio evo.

15,00€

Contadina

Pomodoro Campano, Melanzane grill, Zucchine a nastro, Pomodorini Pachino, Capperi, Olio evo, Basilico.

15,00€

Cantabrico

Pomodoro Campano, Burrata Pugliese a Crudo, Alici del Cantabrico, Origano fresco, Pomodorini confit, Olio evo.

PER I PIÙ PICCOLI

MENÙ BIMBI PASTA

12,00€

pasta a scelta tra Bianca, Pomodoro e Pesto + Bibita + Gelato ;

MENÙ BIMBI COTOLETTA

12,00€

Cotoletta con Patatine + Bibita + Gelato;

MENÙ BIMBI PIZZA

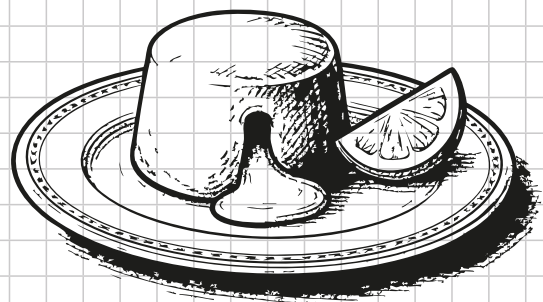
12,00€

Pizza a scelta tra Margherita, Marinara, Prosciutto + Bibita + Gelato;

I NOSTRI DOLCI

**Torta di Mele e Cannella
con pallina di gelato;**

7,00€



Tortino soffice con cuore caldo al Limone;

7,00€

**Cremoso al Cioccolato bianco,
Lampone e Passion Fruit;**

7,00€

Cheesecake Carote, Cocco e Arancia;

7,00€



BIBITE

PEPSI

4,00€ 40cl

PEPSI 0

3,00€ 40cl

ARANCIATA

4,00€ 40cl

TONICA

4,00€ 40cl

THE PESCA/LIMONE

2,50€ 40cl

ACQUA

2,50€ 0,5l



BIRRE

PAULANER

6,00€ 40cl

3,50€ 40cl

IPA

6,00€ 50cl

3,50€ 40cl

PAULANER ROSSA

6,00€ 40cl

3,50€ 40cl

WEISS

6,00€ 40cl

3,50€ 30cl

CAFFETTERIA

CAFFÈ

2,00€

CAPPUCINO

3,50€

THE/TISANA

4,00€

COPERTO

2,50€

Lista Allergeni

GLUTINE

Cereali, Grano, Segale, Orzo, Avena, Farro, Kamut, inclusi Ibridati derivati;

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: Maionese, Emulsionati, Pasta all' Uovo;

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, Creme e Condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi;

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: Yogurt, Biscotti, Torte, Gelato e Creme varie;

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per Zuppe, Salse e Concentrati Vegetali;

SESAMO

Semi interi usati per il Pane, Farine anche se lo contengono con minima percentuale;

LUPINI

Presenti in cibi Vegan sottoforma di: Arrostiti, Salamini, Farine e similari;

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: Gamberi, Scampi, Aragoste, Granchi e simili;

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il Pesce, anche se in piccole percentuali;

SOIA

Prodotti derivati come: Latte di Soia, Tofu, Spaghetti di Soia e simili;

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, Nocciole, Noci comuni, Noci di Acagiù, Noci Pecan, Anacardi e Pistacchi;

SENAPE

;Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella Mostarda

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'Aceto, sott'Olio e in Salamoia, Marmellate, Funghi secchi, Conserve ecc;

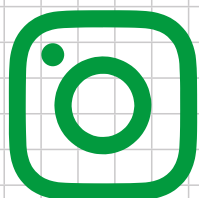
MOLLUSCHI

Canestrello, Cannolicchi, Capasanta, Cozza, Ostrica, Patella, Vongola, Tellina ecc;

*"Se perdi a minigolf,
almeno vinci a
tavola."*



PLATE RESTAURANT & MINIGOLF 18 BUCHE



PLATE_RESTAURANTANDGOLF