



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO

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 the territory, the sustainable practices and the seasonality of the ingredients we use in our kitchens.

L'APERITIVO DEL PLATANO

PLATANO'S APERITIVO

I NOSTRI COCKTAIL

SIGNATURE COCKTAILS

€ 30

Kinobi-tini

Gin Kinobi, extra dry vermouth, twist di limone
Kinobi gin, extra dry vermouth, lemon twist

Asian Fashioned

Whisky Nikka days, zucchero di canna kokuto, bitters
Nikka days whisky, kokuto brown sugar, bitters

Sakura

Liquore alle visciole, gin Beefeater, Campari
Sour cherries liqueur, Beefeater gin, Campari

Satsuma

Whisky Nikka from the barrel, Mandarinetto, soda
Nikka from the barrel whisky, Mandarinetto liqueur, soda

COCKTAIL ANALCOLICI

MOCKTAILS

€ 22

Bellini Analcolico

Purea di pesca, ginger ale
Peach puree, ginger ale

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale.
For any information on substances and allergens, you can consult the specific documentation that will be provided, upon request, by our staff.



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio
Nuts



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

L'APERITIVO DEL PLATANO *PLATANO'S APERITIVO*

CHAMPAGNE AL CALICE *CHAMPAGNE BY THE GLASS*

Dom Pérignon - Vintage Brut 2015

€ 90

Louis Roederer - Collection 245 s.a.

€ 35

Veuve Clicquot - Rosé s.a.

€ 35

Cà del Bosco - Franciacorta Cuvée Prestige Ed. 47 Rosé s.a.

€ 28

SAKE

Sakari Fuga Junmai Daiginjo

€ 30

L'ACCOMPAGNAMENTO PERFETTO *THE PERFECT PAIRING*

Shiitake fritti, salsa tonkatsu 

Crispy shiitake mushrooms, tonkatsu sauce

€ 24

Edamame* arrosto, sesamo tostato  

Roasted edamame, toasted sesame*

€ 20



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans






Frutta a Guscio
Nuts







Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

ANTIPASTI STARTERS

Ceviche di tonno, gamberi*, branzino,
pomodorini colorati, cipolla fermentata   




Tuna, prawns and seabass ceviche,
cherry tomatoes, fermented onion*

€ 29

Sashimi nikkei di tonno, soia fermentata agli agrumi,
zenzero candito, basilico    




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

€ 32

Sashimi di wagyu, soia fermentata agli agrumi,
zenzero candito, timo   




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

€ 45

Tiradito di branzino, salsa jalapeño, finocchi croccanti,
arancia, pomodoro piccante    




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

€ 28

Burratina, scampo marinato, zenzero,
erbe aromatiche, pomodorini colorati   

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

€ 38

Tempura di gamberi*,
maionese piccante al limone   

Crunchy prawns tempura,
lemon spicy mayonnaise*

€ 32

Insalata di fiori e germogli, zenzero, furikake   

Flowers and sprouts salad, ginger, furikake

€ 24



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans






Frutta a Guscio
Nuts






Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

PORTATE PRINCIPALI *MAIN COURSES*

Spaghettoni aglio, olio e peperoncino,
gambero rosso*, tamarindo, katsuobushi   


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

€ 38

Risotto Carnaroli, tamerikku,
sesamo nero, salsa falafel   

*Carnaroli risotto, tamerikku,
black sesame, falafel sauce*

€ 32

Gnocchi d'oriente, scampi, salsa sriracha,
yuzu, limone nero persiano 

*Oriental dumplings, langoustines,
sriracha sauce, yuzu, Persian black lemon*

€ 60

Gyoza di wagyu, salsa di prugne  

Wagyu gyoza, prune sauce

€ 65

Gyoza Yasai Kare, cocco e melograno  

Yasai Kare gyoza, coconut and pomegranate

€ 38

Ribeye di wagyu, salsa teriyaki al balsamico   





Wagyu ribeye, balsamic teriyaki sauce

€ 68

Merluzzo nero d'Alaska*, insalatina al lime,
salsa Amalfi al miso  


Alaskan black cod, lime flavoured salad,
miso Amalfi sauce*

€ 62

Tataki di tonno akami,
caponatina in agrodolce    

*Akami tuna tataki,
sweet and sour caponata*

€ 54

Branzino cileno*, salsa allo yuzu,
tartufo, verdure al wok 

Chilean seabass, yuzu sauce,
truffle, stir-fried vegetables*

€ 68



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio
Nuts



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

DOLCI DESSERTS

€ 23

Panna cotta di shiro miso, cioccolato bianco,
croccante di fava tonka, gelée di pompelmo 🍃

*Shiro miso panna cotta, white chocolate,
tonka bean crisp, grapefruit jelly*

Cocco selvaje, dulce de leche, sesamo 🍃

Selvaje coconut, dulce de leche, sesame

Gelato alla vaniglia fritto, salsa al cioccolato 🍃

Fried vanilla ice cream, chocolate sauce

Selezione di mochi* 🍷

*Mochi selection**

Sorbetto allo yuzu 🍃 🍷 🍷

Yuzu sorbet

VINI DA DESSERT AL CALICE DESSERT WINES BY THE GLASS

Moscato d'Asti 2023 - Saracco

€ 15

Muffato della Sala 2020 - Castello della Sala

€ 18

Passito di Pantelleria Ben Ryé 2022 - Donnafugata

€ 20



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio
Nuts



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

WHISKY DAL GIAPPONE

JAPANESE WHISKIES

Chichibu Paris Edition 2022

€ 250

Chichibu Single Cask 2014 8 years old

€ 150

Nikka Yoichi Non Peated 2021

€ 125

Akkeshi Blended Whisky The Akkeshi

€ 60

AMARI MEDITERRANEI

MEDITERRANEAN AFTER DINNER

Amaro Seta 

€ 19

Braulio 

€ 19

Di Saronno 

€ 19

Nero di Como 

€ 19

Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento di temperatura. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

To guarantee food quality and safety, products highlighted with an asterisk were frozen at the origin by the producer or subjected to blast chilling. Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Senza Glutine
Gluten Free



Senza Latticini
Dairy Free



Pesce e Crostacei
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio
Nuts



Sostenibile o Locale
Sustainable or Local

CAFFÈ COFFEE

Espresso

Ginseng


Orzo - Barley coffee

€ 8

Caffè americano - American coffee

Cappuccino


€ 10

Il caffè Hausbrandt ha certificazione di produzione sostenibile 
Hausbrandt coffee has sustainable production practices

TÈ & TISANE TEAS & INFUSIONS

Selezione di tè ed infusioni "La Via Del Tè"
Selection of teas and infusions "La Via Del Tè"

€ 12

La nostra selezione di tè ha certificazione di produzione sostenibile 
Our tea selection follows sustainable production practices



VILLA D'ESTE
LAGO DI COMO