

A QUATTRO MANI CON NORBERT NIEDERKOFLER

L'ORA ETICA SECONDO "COOK THE MOUNTAIN"

LA FILOSOFIA DELL'ORA ETICA
MODELLATA DALLE MANI DELLO CHEF
NORBERT NIEDERKOFLER, IDEATORE
DI "COOK THE MOUNTAIN", IN UNA SERIE
DI CENE A QUATTRO MANI CON
L'HEAD CHEF ALBERTO TOÈ.



*THE PHILOSOPHY OF ETHICAL TIME
SHAPED BY THE HANDS OF CHEF
NORBERT NIEDERKOFLER, CREATOR
OF "COOK THE MOUNTAIN", IN A SERIES
OF FOUR-HANDED DINNERS WITH
HORTO'S HEAD CHEF - ALBERTO TOÈ.*

HORTO

MILANO, 13 MAGGIO 2023

Milan, May 13th, 2023



MENU DEGUSTAZIONE

Tasting Menu

250,00

VINI IN ABBINAMENTO

Wine Pairing

120,00



PRENOTAZIONI

Bookings

reservation@hortorestaurant.com

+39 02 36517496

APERITIVO

Aperitivo

TARTELLETTA POLVERE DI GAMBERI DI FIUME
E PESTO DI FAVE

Crayfish tartlet with bean pesto

✦

BY ALBERTO TOÈ

ANTIPASTO

Starter

PORRO E LATTICELLO

Leek and buttermilk

✦

BY NORBERT NIEDERKOFER

PRIMO PIATTO

First Course

PLIN DI STRACHITUN, ZAFFERANO E LIEVITO

Plin pasta stuffed with strachitun cheese, saffron and yeast

✦

BY ALBERTO TOÈ

ORZOTTO ALLE ERBE BURRO DI CAPRA
E GELATINA ALLA VERBENA

Orzotto with herbs, goat butter and verbena jelly

✦

BY NORBERT NIEDERKOFER

SECONDO PIATTO

Main Course

TROTA PISELLI E MENTA

Trout peas and mint

✦

BY ALBERTO TOÈ

DESSERT

Dessert

FILETTO AL FIENO CON ASPARAGI
E SALSA MIRTILLI FERMENTATI

Hay fillet, asparagus and cranberry sauce

✦

BY NORBERT NIEDERKOFER

PANNA COTTA E RABBARO

Panna cotta with rhubarb compote

✦

BY NORBERT NIEDERKOFER