

THE  
**ENCOUNTER**

È LA SCOPERTA DELL'ORA ETICA IN CUCINA;  
UN NUOVO TEMPO LENTO E CORTO  
DA MISURARE CON I SENSI.

UN INCONTRO CON DIVERSE PROPOSTE GASTRONOMICHE,  
SCANDITE DAL BATTITO DELL'OROLOGIO  
E DAL RITMO DELLA NATURA.



*The discovery of ethical time in the kitchen,  
a new slow and short time  
to be measured with the senses.*

*An encounter with different culinary offerings,  
marked by the beat of the clock  
and the rhythm of nature.*



MENU

## AWAKENING

DEGUSTAZIONE 5 PORTATE  
*5-course tasting menu*

155 euro

CAGLIATA DI LATTE VACCINO, CARPACCIO DI VARZESE  
E CAVIALE DI STORIONE

*Milk curd, varzese beef carpaccio  
and sturgeon caviar <sup>[4,7]</sup>*

PLIN DI STRACHITUNT,  
ZAFFERANO E LIEVITO

*Plin pasta stuffed with strachitunt cheese,  
saffron and yeast*

RISOTTO CASTAGNE E TARTUFO

*Risotto, chestnuts and truffle*

TROTA, LA SUA PELLE CROCCANTE,  
RAPA BIANCA E CAVOLO RICCIO

*Trout, its crunchy skin,  
white turnip and kale chips <sup>[4,6,7]</sup>*

DOLCE D'AUTUNNO: MILLEFOGLIE E FIORI,  
GELATO AL TAGETE

*The autumn: 'yarrow and flowers',  
marigold ice cream*

ABBINAMENTO VINI

*Wine Pairing*

70 euro

I MENU DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER L'INTERO TAVOLO  
*The tasting menus are intended for the entire table*



MENU

## KNOWING

DEGUSTAZIONE 7 PORTATE  
*7-course tasting menu*

185 euro

PROSCIUTTO E MELONE?  
ZUCCA E CARPACCIO DI BARBABIETOLA

*'Prosciutto e melone?' Pumpkin and beet carpaccio*

TOAST DI ANIMELLE E SALSA BERNESE

*Sweetbreads toast and béarnaise sauce*

RAVIOLO DI CODA DI BUE, BRODO DI SEDANO RAPA  
E OLIO AL PREZZEMOLO

*Raviolo filled with oxtail, celeriac broth  
and parsley oil*

LUCIOPERCA, CONSOMMÉ DI ZAFFERANO  
E INSALATA DI CAVOLI INVERNALI CROCCANTI

*Zander in a saffron broth  
and crunchy winter cabbage salad*

DIAFRAMMA DI MANZO MARINATO AL PINO,  
SPIEDINO DI TOPINANBUR AL BBQ  
E INFUSO DI TOPINANBUR E TIMO

*Beef marinated in pine, BBQ Jerusalem artichoke  
and its infusion with thyme*

SGROPPINO DI KOMBUCHA

*Kombucha 'sgroppino'*

CACHI, CAROTE, CAMPARI E YOGURT

*Persimmons, carrots, Campari and yoghurt*

I MENU DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER L'INTERO TAVOLO  
*The tasting menus are intended for the entire table*



A STORY OF ENCOUNTER

## HORTO MEETS THE 'HORTI' OF ITALY

È ORA, IL TEMPO DELL'ORA ETICA.

HORTO INTENDE L'ORA ETICA COME UNA SOMIGLIANZA,  
IN SENSO JUNGHIANO, CON TUTTI I LUOGHI CHE CONCEPISCONO  
IL TEMPO ALLO STESSO MODO, CHE SONO SINTONIZZATI SULLA  
STESSA LUNGHEZZA D'ONDA. ACCOMUNATI DA PENSIERO,  
CONCESSIONE E AZIONE. SIANO ESSI PESCATORI, COLTIVATORI,  
RACCOGLITORI. SEMPRE RISPETTOSI DELLA MATERIA,  
DEL TEMPO LIBERO, DEI TEMPI NATURALI, DI TUTTI GLI ESSERI  
NON-UMANI, DEL TERRITORIO. COLORO CHE SI TROVANO A UNA  
BREVE DISTANZA ETICA, CONDIVIDENDO GLI STESSI PRINCIPI.  
HORTO, DA ORA, SI AFFRATTELLA E COLLABORA CON TUTTI QUEI  
LUOGHI A BREVE DISTANZA ETICA DA SÉ, NON IMPORTA A  
QUANTA DISTANZA GEOGRAFICA SIANO. BASTA CHE SIANO  
ALTRI HORTI. GLI HORTI D'ITALIA, PER ORA. POI... CHISSÀ!



*The time of the ethical hour is now.*

*Horto conceives the ethical hour as an analogy, in the Jungian sense,  
with all places that have a perfect similarity measure of time,  
that are tuned into the same wavelength. United in a common thought,  
around a common conception and action. Be them fishers, farmers,  
gatherers. Always respectful of ingredients, mindful of free time,  
celebrating the season's natural cycles. Those who are within a  
short 'ethical' distance, sharing the same fundamental values.  
From here on out Horto joins forces to collaborate with all those  
places within a little 'ethical' distance, no matter how far away they  
are geographically. As long as they are other 'Horti'.  
'Italian Horti', so far. Then... the sky is the limit!*



MENU

## IL TARTUFO BIANCO

DEGUSTAZIONE 5 PORTATE  
*5-course tasting menu*

165 euro

+ TARTUFO BIANCO FRESCO 10 EURO | GR

*+ fresh white truffle 10 euro | gr*

UOVO FRITTO, SPUMA DI TALEGGIO,  
CHIPS DI POLENTA E TARTUFO BIANCO

*Fried egg, 'Taleggio' cheese, polenta chips  
and white truffle*

RISOTTO, FONDO DI POLLO  
E TARTUFO BIANCO

*Risotto with chicken stock and white truffle*

CONTROFILETTO DI AGNELLO, KOHLRABI,  
TARTUFO BIANCO, CASTAGNE E TIMO

*Lamb sirloin, kohlrabi, white truffle,  
ripe chestnuts and thyme*

MAZZA DI TAMBURINO ALLA MILANESE, SALSA KOJI,  
TARTUFO BIANCO E MAIONESE AL PORRO

*'Mazza di tamburino' mushroom, koji sauce,  
white truffle and leek mayonnaise*

CRÈME BRÛLÉE AL MANDARINO FERMENTATO  
E TARTUFO BIANCO

*Crème brûlée with fermented mandarin and white truffle*

I MENU DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER L'INTERO TAVOLO  
*The tasting menus are intended for the entire table*