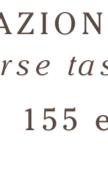


THE
ENCOUNTER

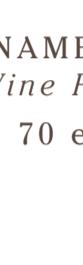
È LA SCOPERTA DELL'ORA ETICA IN CUCINA;
UN NUOVO TEMPO LENTO E CORTO
DA MISURARE CON I SENSI.

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* [4,7]

PLIN DI STRACHITUNT,
ZAFFERANO E LIEVITO
*Plin pasta stuffed with strachitunt cheese,
saffron and yeast*

RISOTTO CASTAGNE E TARTUFO
Risotto, chestnuts and truffle

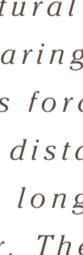
TROTA, LA SUA PELLE CROCCANTE,
RAPA BIANCA E CAVOLO RICCIO
*Trout, its crunchy skin,
white turnip and kale chips* [4,6,7]

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 BARBABEIOLA
'Prosciutto e melone?' Pumpkin and beet carpaccio

TOAST DI ANIMELLE E SALSA BERNESE
Sweetbreads toast and béarnaise sauce

RAVIOLI DI CODA DI BUE, BRODO DI SEDANO RAPA
E OLIO AL PREZZEMOLO
*Ravioli 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



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 POLENTE 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 TAMBURNO ALLA MILANESE, SALSA KOJI,
TARTUFO BIANCO E MAIONESE AL PORRO
*'Mazza di tamburo' 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

MENU

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,
CONCEZIONE 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 AFFRATELLA 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... CHIASSÀ!

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 POLENTE 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 TAMBURNO ALLA MILANESE, SALSA KOJI,
TARTUFO BIANCO E MAIONESE AL PORRO
*'Mazza di tamburo' 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