



HORTO

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.*


MICHELIN
2024


SUSTAINABLE
GASTRONOMY

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*

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*

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 TOPINAMBUR AL BBQ
E INFUSO DI TOPINAMBUR 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

ABBINAMENTO VINI

Wine Pairing

90 euro

I MENU DEGUSTAZIONE SONO INTESI PER L'INTERO TAVOLO

The tasting menus are intended for the entire table

L'ACQUA DI HORTO
HORTO WATER

L'ACQUA CHE SERVIAMO DA HORTO È ACQUA LOCALE FILTRATA E MINERALIZZATA TRAMITE TECNOLOGIA BWT. SCOPRINE IL GUSTO E CONTRIBUISCI INSIEME A NOI ALLA SALVAGUARDIA DEL PIANETA.

RINUNCIANDO ALLE BOTTIGLIE MONOUSO, ELIMINIAMO LA NECESSITÀ DI PRODURLE, TRASPORTARLE E, INFINE, SMALTIRLE. CON LA NOSTRA 'BOTTLE FREE ZONE' CAMBIAMO IL MONDO SORSO DOPO SORSO.

CREDIAMO, INOLTRE, CHE OGNUNO ABBIA DIRITTO ALL'ACQUA POTABILE. INSIEME A BWT E ALLA FONDAZIONE AQUA PEARLS FOR YOU AND PLANET BLUE, SOSTENIAMO IL PROGETTO B. WATER MISSION PER UN APPROVVIGIONAMENTO IDRICO SOSTENIBILE IN AFRICA.

PER OGNI LITRO D'ACQUA VENDUTO NEL NOSTRO RISTORANTE, DONIAMO 1 € A FAVORE DELLA COSTRUZIONE DI POZZI IN MOLTE ZONE RURALI DELL'AFRICA.

IL PRIMO POZZO È GIÀ SORTO A SINGIDA, TANZANIA.

ORA È NOSTRO COMPITO COSTRUIRE E PRESERVARE QUANTI PIÙ POZZI POSSIBILE.

The water we serve at Horto is exclusively local tap mineral water, filtered by BWT technology. Discover its taste and contribute together with us to protect our planet. Stop using single-use bottles, we don't produce them, don't transport them and don't need to dispose of them.

With our 'bottle free zone' we change the world sip by sip.

At Horto, we strongly believe in everyone's right to access safe drinking water. Together with BWT and Aqua Pearls for You and the Planet Blue Foundation, we support the B.WATER MISSION project, ensuring the access to clean drinking water in Africa.

For every liter of water, we donate 1€ to build wells in many rural areas of Africa.

The first well has been created in Singida, Tanzania, successfully.

Now it is our task to build and preserve as many wells as possible.



À LA CARTE

È POSSIBILE ORDINARE À LA CARTE,
SCEGLIENDO DAI MENU DEGUSTAZIONE

*It is possible to order à la carte
from the tasting menus*



TRE PORTATE
Three Courses
130 euro



QUATTRO PORTATE
Four Courses
150 euro