



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

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 ABBAIA 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.



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

À LA CARTE

DUE PORTATE MINIMO A PERSONA (DOLCI ESCLUSI)

A minimum of 2 courses is required (dessert not included)

LINGUA ALLA MILANESE
CON SALSA DI RAFANO E SALSA VERDE

*Milanese style calf tongue
with horseradish and green sauces*

25 euro

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SPUMA DI TALEGGIO,
OLIO AL PORRO E CHIPS DI PANE

Poached egg, taleggio cheese, leek oil and bread chips

24 euro

VERDURE DELL' 'HORTO'

Seasonal vegetables

28 euro

VELLUTATA DI CIPOLLA CAMELLATA,
BALSAMICO E CROSTINO DI BITTO

*Caramelized onion cream soup,
apple vinegar and Bitto cheese*

24 euro

TRONCHETTO ZUCCA E TARTUFO CON SALSA AI FUNGHI

Pumpkin and truffle with mushroom sauce

28 euro

RISOTTO, CAVOLFIOR E ANGUILLA

Risotto, cauliflower and smoked eel

26 euro

NOODLE DI PANE CON BRODO DI TROTA,
IL SUO CAVIALE, BIETA E FUNGHI

*Bread noodle with trout broth, its caviar,
chard and mushrooms*

26 euro

RAVIOLI RIPIENI DI MIDOLLO, PASTINACA E PORRO

Ravioli filled bone marrow, parsnip and leek

32 euro

FUSILLI (MONOGRANO FELICETTI)

ALLA CARBONARA DI MONTAGNA

Fusilli with 'carbonara tirolese' sauce

28 euro

SPALLA DI VITELLO, CREMA DI TOPINAMBUR E SPINACI

Veal, Jerusalem artichoke and spinach

34 euro

QUAGLIA PATATE E TARTUFO

Quail with potatoes and truffles

36 euro

STORIONE COTTO AL BBQ, CROSTA DI PINO E CAROTE

Sturgeon cooked on the BBQ, pine crust and carrots

30 euro

MAIALE AL BBQ E VERZA BRASATA CON FONDO VEGETALE

Braised pork and cabbage with vegetable sauce

34 euro

IL CARRELLO DEI DOLCI

Desserts

16 euro