

# 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

## GLI 'HORTI' DI HORTO

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*

TOAST DI ANIMELLE E SALSA BERNESE  
*Sweetbreads toast and béarnaise sauce*

RISOTTO CON BRODO DI CICORIA,  
SAMBUCO E BOTTARGA DI LUCIOPERCA  
*Risotto with chicory broth, elderflower and zander bottarga*

CONTROFILETTO DI AGNELLO, PANCIA DI MAIALE  
E MILLEFOGLIE DI PATATE  
*Grilled lamb sirloin, wrapped in pork fat and potato mille-feuille*

È L'ORA DEL TIRAMISÙ  
*Tiramisu time*

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

SPAGHETTI (MONOGRANO FELICETTI), BISQUE  
E SALMERINO MARINATO  
*Spaghetti, bisque and marinated char* <sup>[1,2,4]</sup>  
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