

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



MENU

L'ORA ETICA

DEGUSTAZIONE 7 PORTATE
7-course tasting menu

185 euro

ROSA DI PATATE E KOHLRABI CON ARIA AL TARTUFO
Potato and kohlraby with truffle flavor

RAVIOLI RIPIENI DI MIDOLLO, PASTINACA E PORRO
Ravioli filled with bone marrow, parsnip and leek

DITALINI DI FARRO (MONOGRANO FELICETTI) CON CAVOLO NERO,
SEDANO RAPA E LUMACHE COTTE ALLA GRIGLIA
*Spelt ditalini pasta with black cabbage,
celeriac and snails*

LUCIOPERCA MARINATO IN TEMPURA CON BRODO DI LAGO
Marinated zander in tempura on lake fish broth

CERVO COTTO AL BBQ CON SALSA VEGETALE,
CIME DI RAPA E MAYONESE AL MISO DI PANE
*Grilled deer with vegetable sauce,
turnip tops and miso bread mayonnaise*

GELATO ALLO YOGURT
CON MERINGA BRUCIATA E CAROTE VIOLA
Yoghurt ice cream with meringue and purple carrots

PANE SFOGLIATO E SAMBUCO
Puff bread and elderflower ^[3,7,1]

ABBINAMENTO VINI
Wine Pairing

90 euro

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



I PIÙ AMATI

Signature dishes

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

32 euro

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

40 euro

MILLEFOGLIE E FIORI
GELATO AL TAGETE
*'Yarrow flowers' millefoglie
and marigold ice cream*

20 euro

È POSSIBILE MODIFICARE I MENU DEGUSTAZIONE CON I PIATTI SOPRA INDICATI
Tasting menus can be modified with the above dishes



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