



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

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 grilled 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