



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

TEMPURA DI MELANZANE
CON SALSA AL CRESCIONE, FICHI E PRUGNE
Eggplant tempura with cress sauce, figs and plums 🌿

COREGONE MARINATO AL MISO
CON POMODORO AFFUMICATO E CHIPS DI LICOLI
Miso flavored whitefish with smoked tomato and 'licoli' chips

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

VITELLO ALLA MILANESE
CON INSALATINA DI ERBE SPONTANEE
Veal 'alla milanese' with fresh salad of wild herbs

È L'ORA DEL TIRAMISÙ
Tiramisu Horto style 🌿

ABBINAMENTO 4 VINI
Wine Pairing (4 wines)
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

FILETTO DI AGNELLO CON FINFERLI, CIPOLLOTTO, TIMO E LIMONE
Lamb fillet with 'finferli' mushrooms, spring onion, thyme and lemon

ANGUILLA ALLA MUGNAIA CON RAPA ROSSA,
RAFANO E GELSO FERMENTATO
Eel 'alla mugnaia' with beetroot, horseradish and fermented mulberry

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON FONDO DI TROTA,
FINOCCHIETTO SELVATICO, CUMINO E SENAPE
*Spaghetti 'alla chitarra' with trout sauce,
wild fennel, cumin and mustard*

STORIONE IN CROSTA DI PINO
Sturgeon in pine crust

MANZO COTTO AL BBQ CON VERDURE DELL'ORTO
Grilled beef with seasonal vegetables

FICHI MARINATI AL FICO
Marinated figs 🌿

PANE SFOGLIATO E SAMBUCO
Puff bread and elderflower 🌿

ABBINAMENTO 6 VINI
Wine Pairing (6 wines)
90 euro

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

MENU

VEGETALI MON AMOUR

VEGETARIANO 5 PORTATE

5-course vegetarian menu 🌿

155 euro

ZUCCHINE CON STRACCHINO E MENTA
Zucchini with 'stracchino' cheese and mint

RAVIOLI RIPIENI CON BUON ENRICO,
RICOTTA E KOMBUCHA AL SAMBUCO
*Ravioli filled with wild spinach,
ricotta cheese and elderberry kombucha*

RISOTTO CON CAROTE AL BBQ
E ANGURIA AFFUMICATA
Roasted carrot risotto with smoked watermelon

POMODORO, KOJI E RUCOLA
Tomato, koji and rocket

'MINISTRONE' DI FIORI, FRUTTA E LEGUMI
Fresh fruit 'minestrone' with wildflowers and legumes

ABBINAMENTO 4 VINI
Wine Pairing (4 wines)
70 euro

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