

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

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

## 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 ANGIURIA 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

DUE PORTATE MINIMO A PERSONA (DOLCI ESCLUSI)

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

UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA,  
SPUMA DI TALEGGIO E INSALATA DI ASPARAGI  
*Poached egg, taleggio cheese and asparagus salad* 🌿

24 euro

VERDURE DELL' 'HORTO'

*Seasonal vegetables* 🌿

28 euro

STORIONE, BIETOLE E RAVANELLI

*Sturgeon with beets and radishes*

30 euro

GNOCCHETTI DI PANE, CREMA DI SPINACI  
E BATTUTA DI AGNELLO

*Bread dumplings, creamy spinach and lamb meat*

28 euro

FUSILLI (MONOGRANO FELICETTI)  
ALLA CARBONARA DI MONTAGNA

*Fusilli with 'carbonara tirolese' sauce*

28 euro

RISOTTO, ZAFFERANO E ALGHE

*Saffron and seaweed risotto* 🌿

26 euro

SPAGHETTI, PARMIGIANO, RIDUZIONE DI CETRIOLI  
E POLVERE DI SARDE DI LAGO

*Spaghetti, Parmigiano cheese, cucumber reduction  
and lake sardines*

28 euro

QUAGLIA, PISELLI E AGRETTI

*Quail with peas and 'agretti' garden cress*

36 euro

DIAFRAMMA DI VITELLO COTTO AL BBQ CON TACCOLE,  
GLASSA DI CAROTE E CREMA DI SEDANO RAPA

*BBQ Hanger steak with snow peas,  
carrot glaze and celeriac cream*

38 euro

SALMERINO IN CROSTA DI PINO,  
FUNGHI PRATAIOLI, CRESCIONE E PREZZEMOLO

*Char in pine crust,  
'Prataioli' mushrooms, watercress and parsley*

30 euro

CAVOLO CAPPUCCIO BRASATO ALLA MELA,  
FONDO VEGETALE E RIBES

*Cabbage braised with apple,  
vegetable base and blackcurrant* 🌿

28 euro

IL CARRELLO DEI DOLCI

*Desserts* 🌿

16 euro