



Come per fare un orto si sceglie un terreno, così abbiamo scelto di coltivare Hortus nel territorio che quotidianamente abitiamo.

Come occorre arare la terra per predisporla ad accogliere il seme, così è stato necessario fare spazio per accogliere l'unicità di chi ha partecipato a preparare questo progetto.


Come si dissoda la terra per eliminarne i sassi affinché sia feconda, così vorremmo alleggerirci di quei pregiudizi che bloccano l'esprimersi delle diversità.

Come si interra un seme e se ne ha cura perché maturi, così abbiamo seminato un progetto che vuole rispettare i tempi della natura e il valore dell'etica nella scelta di ogni ingrediente e di ogni contributo.

Come si innaffia la terra giorno per giorno perché non secchi, così ci stiamo mettendo la nostra cura perché, giorno dopo giorno, collaborando in un lavoro d'insieme, Hortus cresca.

Come si raccoglie il frutto dalla terra, così ci auguriamo che possiate raccogliere e gustare quanto qui vi offriamo: crediamo che il cibo possa essere una strada maestra per assaporare la gioia della vita.



Alcuni dei prodotti da noi utilizzati sono dei  Presidi Slow Food[®] che sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

Informiamo i gentili clienti che il nostro ristorante può servire anche piatti per intolleranti al glutine ed al lattosio. Sottolineiamo però che le materie prime vengono lavorate in ambienti dove si utilizzano farina e latticini, quindi non asettici. Pertanto il consumo di tali pietanze è a scelta e responsabilità del cliente eventualmente intollerante.



Menu degustazione uno

Menu interamente adatto anche a persone intolleranti al glutine



Per cominciare

Amuse bouche

Tiepido flan Primavera (2)

Primi e secondi

Risotto albicocche e rosmarino (3,6)

Arancini di Borlotti e nocciole (4,5,6)

Assaggio di formaggio o Fantasia di verdure arrostate (4,11)

Dulcis in fundo

Dolce a scelta

Tisana o caffè

38 euro



Menu degustazione due

Menu interamente adatto anche a persone Vegane



Per cominciare

Amuse bouche

Cicoria e Fave (1,7)

Primi e secondi

Tagliatelle di farina di sette cereali
con crema e dadolata di zucchine e mandorle e scaglie di tofu affumicato (1,4,5)

Straccetti di Seitan artigianale, funghi e pisellini novelli
con chips di verdure essiccate (1,4,6,11)

Fantasia di Verdure arrostate (4,11)

Dulcis in fundo

Dolce a scelta

Tisana o caffè

38 euro



Menu degustazione tre

Menu interamente adatto anche a persone vegane o intolleranti al glutine



Per cominciare

Amuse bouche

Cicoria e Fave (1,7)

Fantasia di Crudités dall'orto (1,4,5,6,9)

Primi e secondi

Tagliatelle di farina di sette cereali
con crema e dadolata di zucchine e mandorle e scaglie di tofu affumicato (1,4,5)

O

Vellutata piselli con crostini di verdure (6,7)

Risotto albicocche e rosmarino (3,6)

Arancini di borlotti, cannellini e nocciole su crema di carote con nido di agretti (1,6)

Fantasia di verdure arrostate (4,11)

Dulcis in fundo

Dolce a scelta


Tisana o caffè

50 euro







Menu alla carta

Per cominciare

Il nostro Fave e Cicoria (1,7)   (Cel su richiesta)
8 euro

Fantasia di fiori variopinti di bris e con creme (1,4,5,6) 
8 euro


Tiepido Flan di Primavera (2,3,7)   (Cel su richiesta)
7 euro


Fantasia di Crudit es dall'orto (1,4,5,6,9)  
7 euro



Primi

Tutta la pasta e gli gnocchi sono preparati da noi con farine biologiche e macinate a pietra dal Mulino Marino

Tortelli integrali Cacio e Pepe Rosa
con pere leggermente mostardate e olio profumato all'elicriso (1,3) 
14 euro

Tagliatelle di farina di sette cereali
con crema e dadolata di zucchine e mandorle e scaglie di tofu affumicato (1,4,5) 
13 euro



Gnocchetti di patate e boraggine al sugo di "arrosto" (1,4,6)
13 euro

Vellutata di Piselli con crostini di verdure e di polenta gialla croccante (6,7)  
12 euro (small 7)

Il nostro risotto è cucinato con riso Vialone Nano del Presidio Slow Food di Grumolo delle Abbadesse

(Su richiesta è possibile preparare la versione vegana)

E' gentilmente richiesto ai commensali dello stesso tavolo di scegliere lo stesso risotto


Risotto albicocche e rosmarino(3,6)   Presidi Slow Food
13 euro (small 8)



Secondi



Parmigiana di melanzane scomposta (3) 
13 euro

Tomino in sfoglia su misticanza di insalate e frutti di bosco (1,3,5,6)
14 euro (small 9)

Straccetti di Seitan artigianale, funghi e pisellini novelli 
con chips di verdure essiccate (1,4,6,7,11)
16 euro (small 10)

Arancini di borlotti, cannellini e nocciole su crema di carote con nido di agretti (4,5,6)  
14 euro (small 8)

Fantasia di Verdure del giorno arrostito  
8 euro (small 5)

Degustazione di Formaggi (3,5)
(un pecorino, un caprino, un vaccino)
con composta e mostardina di nostra produzione e miele  
14 euro



Dulcis in fundo

Tarteletta Cioccolato e Pere (1,8)
(Morbido Pan di Spagna al cacao e cioccolato fondente con pere marinate e un pizzico di peperoncino) 

7 euro

Fior di pesca
Friabile frolla con crema pasticceria e petali di pesca noce (1,2,3,5)

7 euro

Gelato al Gorgonzola:
con un filo di sciroppo d'acero, cialda croccante al miele di castagno e noci Pecan (2,3) 

7 euro

Fantasia di Tartufi (5,8)
(mandorle e albicocche/ cocco e prugne/ nocciole, cioccolato fondente e datteri)  

7 euro (small 4)



Menu Bambini

Risotto giallo o Pasta rossa

Polpettine al sugo del giorno

Dolcetto a scelta

Acqua naturale o frizzante

coperto

15 euro



Si segnala che nel nostro ristorante e nei nostri menu sono presenti i seguenti allergeni:

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Uova
- 3 Latte e lattosio
- 4 Soia
- 5 Frutta a guscio
- 6 Sedano
- 7 Fave e piselli
- 8 Cacao e cioccolato
- 9 Senape
- 10 Sesamo
- 11 Funghi

I nostri camerieri conoscono la lista dei singoli ingredienti di ogni piatto.
Preghiamo i nostri gentili ospiti di segnalare loro eventuali allergie o intolleranze.
Si comunica che i piatti segnalati celiaci NON sono preparati "in purezza".

Si segnala ai nostri gentili ospiti che, nel rispetto delle procedure di HACCP, alcuni cibi potrebbero essere stati abbattuti a una temperatura di -18°

Coperto
2,50 euro

Da Hortus l'acqua, sia naturale che frizzante, non si paga.
Il pane e i crackers sono tutti sfornati freschi da noi ogni giorno
utilizzando farine biologiche macinate a pietra.

Grazie per la vostra visita!