



## MENU ASPORTO

**Pokè del giorno 11**  

**Zuppa verze, topinambur, castagne e 10**    
4,6,7,11

**Straccetti di Seitan coi funghi e polenta 12**   
1,4,6,7,11

**Gnocchetti o pasta del giorno 11** 

**Oriental Ghyzoa con verze stufate 13**    
1,4,6,11

**Polpettine sfiziose con caponata e cous cous 12**    
4,6,9

**Tartufone cioccolato fondente e nocciole 5**    
5,8

**Sbrisolina 5**  
1,2,5

**Baci di dama 5**  
1,2,5,8

*Prenotazioni fino alle ore 17.00*

*Ritiro fra le ore 18.00 e le 19:30*



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

Si comunica che i piatti segnalati “celiaci”  NON sono preparati “in purezza”.

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

.....

 **Hortus sostiene la ristorazione naturale utilizzando i prodotti di Naturasi, eccellenza del biologico e del biodinamico in Italia.**

**I piatti contraddistinti da questo logo  sono cucinati con tutte le materie prime di provenienza Naturasi**

 **Il Riso e alcuni Formaggi provengono da Presidi Slow Food.**

**Lo Zucchero di canna e il Caffè provengono dal Commercio Equo e Solidale.**

**Tutto il Pane, i Crackers, i Grissini, gli Gnocchi, la Pasta e i Dolci sono preparati da noi ogni giorno con farine integrali e semintegrali biologiche macinate a pietra del Mulino Marino.**