



Gentili Ospiti, Benvenuti!

Gli Ortaggi, alcune Erbe Aromatiche e i Fiori ci sono forniti dall'orto biologico e a km zero di ORTOFFICINA.



Lo Zucchero di canna, il Caffè, le Tisane e il Riso Thay provengono dal Commercio Equo e Solidale.

- **La selezione di Formaggi, il Lonzino di Fichi e i Legumi provengono dai Presidi Slow Food.**
- **Tutto il Pane, i Crackers, i Grissini, gli Gnocchi, la Pasta e i Dolci sono da noi preparati quotidianamente con farine integrali e semintegrale biologiche macinate a pietra del Mulino Marino.**
- **Hortus sostiene la ristorazione naturale utilizzando i prodotti di NaturaSì, eccellenza del biologico e del biodinamico in Italia.**

Pane, Crackers, Grissini, Acqua Naturale e Frizzante e Servizio 4 euro

Menu d'Autunno Cena

Il nostro Fave e Cicoria    ( su richiesta) 8

Ratatouille d'autunno in cestino di brisée   7

Vellutata di zucca e mandorle   8/12

Gyoza su nido di verdure miste stufate    9

Girotondo di verdure arrostiti e tofu affumicato    8/13

La Zuppa di Hortus    15

La Pasta Fresca: Tagliatelle al cacao e arachidi selvagge    16
Con crema saporita di ortaggi

o
La Pasta Fresca: Ravioli Variopinti

Con ripieno di patate, spadellati e serviti con un tris di creme

Risotto Fichi, Pere e Strachitunt   ( su richiesta)

o
Risotto Barbabietola e Mela verde   ( su richiesta) 14

Gnocchetti di patate rosse e patate dolci con nocciole tostate   15
con teneri broccoletti dell'orto, perle di shoyu

Straccetti di Seitan coi funghi e medaglioni di polenta   10/15

Fantasia di Lenticchie con chips di cavolo nero    10/16
Speziati falafels di lenticchie rosse con umido di lenticchie nere Beluga

Sfiziose Crocchette con cavolo riccio e bietoline spadellate    14

Menu Degustazione



(anche per persone vegane o intolleranti al glutine)

Amuse bouche

Il nostro Fave e Cicoria (1,7)

o

Vellutata di zucca e mandorle (5,6,10)

Risotto fichi, pere e Fatulì (3,6)

o

La Zuppa di Hortus (1,4,6)

Sfiziose Crocchette con cavolo riccio e bietoline spadellate (4,6,9)

o

Fantasia di Lenticchie con chips di cavolo nero

Falafels di lenticchie rosse con umido di lenticchie nere Beluga (4,6,7)

Dolce a scelta

Tisana o caffè

40 euro

Le Zuppe Autunnali di Hortus

Zuppa di Cannellini e Funghi  ( su richiesta)

Miscellanea di funghi Porcini e Portobello stufati in una morbida vellutata di Cannellini. Completata da una spolverata di prezzemolo fresco e granella di castagne arrostate

La Zuppa Ribollita

4,6,7

Rivisitazione della classica Ribollita toscana, con i Ceci anziché i Borlotti, cavolo nero e verze dell'Orto. Servita con crostoni di pane profumati.

Una zuppa della tradizione

Zuppa di Fagioli Rossi di Lucca (su richiesta)

4,6

*La nostra Pasta e Fagioli "senza pasta" preparata con gli speciali Fagioli rossi da Presidio Slow Food. La accompagnano sapidi crostini al rosmarino
Densa al punto giusto e leggermente piccante*

Zuppa saporita di sette legumi (su richiesta)

(lenticchie rosse, ceci, piselli, fagioli azuki, fagioli verdi mung, cannellini e borlotti)

5,6,7,10

Zuppa di sette legumi stufati nel Barbera con un battuto di verdure e pomodorini secchi. Una punta di peperoncino a fine cottura.

Servita con cialde croccanti della nostra brisée di farro integrale

Una zuppa ricca e sostanziosa

Zuppa di Mais e Grana Padano

3,6

Morbida crema di farina di mais sfumata col brandy con due variazioni di Grana: dadolata fondente e cialda fragrante.

Una spolverata di pepe nero e pepe rosa in uscita

Tutte le nostre zuppe sono impreziosite dalla finitura con

l'Olio Extravergine di Oliva Biologico

estratto a freddo da olive Nocellara, Etna e Olivo selvatico dell'azienda crotonese di Domenico Basta. Speciale in tutte e tre le sue declinazioni: Delicato, Armonico e Intenso.

I Nostri Dolci con i Nostri Vini e Birre da Dessert

Giga Bigné con crema pasticcera alle nocciole 8

1, 2, 3, 5

Sol - Moscato passito - Ezio Cerruti (al calice 8 euro)

Maestà - Garganega passita - Meggiolaro Vini (al calice 7 euro)

Privilegio - Fiano Passito DOC - Feudi di San Gregorio (al calice 8 euro)



Delizia di Pasta Frolla Fior di Pere e Cioccolato 🌱 8

Friabile frolla vegana al cacao
con ganache al cioccolato fondente 75% e morbida composta di pere

1, 8

Vino Santo Trentino - Nosiola passita - Gino Pedrotti (al calice 10 euro)

Recioto della Valpolicella Valpantena - Bertani (al calice 7 euro)

Parfait al caffè con biscottini di castagnaccio 🌱 8

Semifreddo al caffè con quadratini di castagnaccio arrostiti

2, 3

Recioto della Valpolicella Valpantena - Bertani (al calice 7 euro)

Vino Santo Trentino - Nosiola passita - Gino Pedrotti (al calice 10 euro)

Tartufone di Cioccolato fondente, Datteri e Mandorle 🌱 6

Affogato al caffè bio e fair trade 8

5, 8

Recioto della Valpolicella Valpantena - Bertani (al calice 7 euro)

Vino Santo Trentino - Nosiola passita - Gino Pedrotti (al calice 10 euro)

Il Cremoso di Hortus 8 🌱

Delicata Panna cotta di latte di mandorla
con crema e granella di pistacchi

5

Privilegio - Fiano Passito DOC - Feudi di San Gregorio (al calice 8 euro)

Sol - Moscato passito - Ezio Cerruti (al calice 8 euro)

Maestà - Garganega passita - Meggiolaro Vini (al calice 7 euro)

Le nostre Degustazioni di Formaggi

Accompagnate da mostarda, composta, miele, frutta fresca e secca, lonzino di fichi, semi e fiori

Degustazione di Tre Formaggi

(capra, pecora, bufala)

Fatuli

di capra bionda dell'Adamello (BS)

Caprino a latte crudo, affumicato con bacche e rami di ginepro, raggiunge i 6 mesi di stagionatura;
profumi intensi e netti di affumicatura, sentori erbacei e di frutta secca.

Fiore sardo

della Barbagia (NU)
Pecorino a latte crudo intero, affumicato e stagionato per almeno 4 mesi;
cacio nobile e antico dalla forte personalità.

Blu di bufala

da Cologno al Serio (BG)

Pluripremiato a Mondial du Fromage e World Cheese Awards.

È un formaggio di solo latte di bufala erborinato a pasta cruda. Il profumo e il sapore sono intensi e persistenti, quasi sempre addolciti dalle sensazioni grasse tipiche del latte bufalino.

Degustazione di Quattro Blu

(mucca, bufala, capra, pecora)

Strachitunt

Stracchino all'antica dalle valli delle Orobie Bergamasche (BG).

Erborinato a latte vaccino intero crudo, stagionatura minima di 2 mesi; aromatico, fragrante e fondente, con piacevole retrogusto vegetale.

Blu di bufala

da Cologno al Serio (BG).

Pluripremiato a Mondial du Fromage e World Cheese Awards.

È un formaggio di solo latte di bufala erborinato a pasta cruda. Il profumo e il sapore sono intensi e persistenti, quasi sempre addolciti dalle sensazioni grasse tipiche del latte bufalino. È stagionato almeno 3 mesi, ma raggiunge livelli massimi di gradimento sensoriale con stagionature di 6 mesi.

Blu di capra

dall'alta val Sabbia (BS).

Erborinato a latte caprino crudo, stagionato fino a 2 mesi; sapore dolce e leggermente piccante.

Blu di pecora

dalle Lame di Quintano (CR).

Erborinato a latte crudo di pecore di razza Lacaune, nutrite a fieno ed erba dei prati stabili millenari della zona, conosciuti con il nome di "lame", composti da diverse essenze arboree perenni ed autoctone.