









## IL MENU DELLA CENA



**Il nostro Fave e Cicoria 8**    
1,7

**Fiori di brisée con creme 9**   
1,2,4,5,6,7,10,11

**Fantasia di Crudités dall'orto e tofu affumicato 8**     
1,4,5,6,9


**Vellutata di tre cavolfiori al curry 8**    
4,6


**Zuppa di topinambur, verze e castagne 12**    
4,6,7,11




**Ravioli di patate e porri con crema di carciofi e mandorle tostate 16**    
1,4,5,6, 10

**Risotto blu di capra e composta di sambuco 14 (small 8)**    
3,6

**Risotto al Franciacorta. Omaggio a Vittorio Fusari 16**    
3,6



**Gnocchetti alle ortiche al pesto di sedano e nocciole 14**   
1, 4, 5, 6

**Seitan d'Inverno con funghi e verdure 15 (small 10)**   
1,4,6,7,11

**Sfiziosi arancini su crema di cime di rapa 15**     
4,6,9

**Degustazione di formaggi**  

Con composta, mostardina, frutta fresca e frutta secca  
3,5,9,10

**Degustazione di Tre Blu: bufala, capra e pecora**    
Con composta, mostardina, frutta fresca e frutta secca  
3,5,9,10






## Suggerimenti dal mondo

*(anche per persone vegane o intolleranti al glutine)*

**Hortus Sushi**     
4,6,9,10,11

**Vegetarian Ramen**   
1,2,4,6,11

**Ghyoza su nido di verze stufate**   
1,4,6,11

**Curry di cicerchie e tofu con riso Basmati**    
4,6,7

*14 euro*

.....

## Menu Degustazione

*(anche per persone vegane o intolleranti al glutine)*

Amuse bouche

**Il nostro Fave e Cicoria** (1,7) 0  
Vellutata di tre cavolfiori al curry (4,6,7,11)

**Risotto del giorno** (3,6) 0  
Zuppa di lenticchie rosse, topinambur, verze e castagne (4,6,7,11)

**Sfiziosi Arancini di legumi** (1, 4, 6, 9) 0  
Degustazione di Formaggi  
con composta, mostardina, miele, frutti freschi e frutti secchi 3,5

Dolce a scelta

Tisana o caffè

*40 euro*



## I Nostri Dolci con i Nostri Vini e Birre da Dessert

### Tarteletta Cioccolato e Pere 8

Morbido Pan di Spagna al cacao e cioccolato fondente  
con pere marinate e un pizzico di peperoncino

1, 8

Ruchè da uve stramature - Montalbera (al calice 7 euro)

Birra bionda triple con mosto d'uva Picolit (330ml 9 euro)

### Parfait al Miele di Castagno 8 (senza glutine su richiesta)

Semifreddo al miele bio presidio Slow Food  
accompagnato da lingue di gatto artigianali

1, 2, 3

Vino Santo Trentino - Nosiola passita - Gino Pedrotti (al calice 8 euro)

### Delizia di Pasta Frolla 8

Friabile frolla con crema pasticcera e frutto di stagione

1, 2, 3, 5

Sol - Moscato passito - Ezio Cerruti (al calice 7 euro)

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

### Tartufo affogato al caffè 7

Cioccolato fondente, datteri e nocciole

5, 8

### Il Cremoso di Hortus 8

Tiramisù al pistacchio


1, 3, 5

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



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.**

*Pane, Crackers, Grissini, Acqua Naturale e Frizzante e Servizio*

*4 euro*

.....