




Menu degustazione uno

Per cominciare

Amuse bouche

Tiepido flan di piselli
leggermente aromatizzato alla menta 

Primi e secondi

Risotto al profumo di elicriso  

Parmigiana di melanzane scomposta 

Assaggio di formaggio o Fantasia di verdure arrostiti 

Dulcis in fundo

Dolce a scelta

Tisana o caffè

36 euro



Menu degustazione uno vegan

Per cominciare

Amuse bouche

Spaghetti di zucchine con coulis di ciliegini



Primi e secondi

Tagliatelle di farina "sapori antichi" ai mirtilli
con ragù di frutti di bosco e fagiolini



Seitan "tonnato"



Fantasia di Verdure arrostate



Dulcis in fundo

Dolce a scelta

Tisana o caffè

36 euro



Menu degustazione due


Per cominciare

Amuse bouche

Spaghetti di zucchine con coulis di ciliegini  



Vellutata di ceci con dadolta di avocado  

Primi e secondi

Tagliatelle di farina "sapori antichi" ai mirtilli
con ragù di frutti di bosco e fagiolini 

Risotto al profumo di elicriso   Presidi Slow Food

Tramezzino di tofu marinato con caponatina di stagione  

Fantasia di verdure arrostate o assaggio di formaggio  

Dulcis in fundo

Dolce a scelta


Tisana o caffè

50 euro




Menu alla carta



Per cominciare

Tiepido Flan di piselli
leggermente aromatizzato alla menta 
7 euro

Insalata Hortus
(iceberg, scaglie di grana, miso e tofu affumicato marinato)
7 euro

Tris di brisée integrale con tris di creme
(guacamole, pomodorini secchi e olive, hummus di lenticchie) 
7 euro

Vellutata tiepida di ceci con dadolata di avocado  
7 euro

Spaghetti di zucchine con coulis di ciliegini  
7 euro



Primi

Tagliatelle di farina "sapori antichi" ai mirtilli
con ragù di frutti di bosco e fagiolini



12 euro

Risotto al profumo di elicriso



12 euro (small 7)

Fior di Ravioli di patate ai tre peperoni



13 euro

Gnocchetti di patate viola al cacio e pepe
con nostro chutney di more



13 euro

Cous cous della Palestina Hortus style



9 euro (small 6)


Bis in cocottes (cous cous e vellutata)







13 euro





Secondi

Seitan "tonnato" 
14 euro (small 8)

Tramezzini di tofu arrostito e marinato con caponatina di stagione  
13 euro

Arancini di legumi e ortaggi su crema di carote al curry
con misticanza di insalate  
14 euro (small 8)

Parmigiane di melanzane e zucchine scomposte 
13 euro

Degustazione di formaggi da Presidi Slow food
(un pecorino, un caprino, un vaccino)
con composta e mostardina di nostra produzione e miele 
12 euro

Fantasia di Verdure arrostite  
8 euro (small 5)



Dulcis in fundo

Cioccolato e cioccolato
(maxi Pralina con crosta di cioccolato fondente,
morbido cioccolato all'interno e cuore di caramello salato)

7 euro

Fior di pesca
(Friabile frolla farcita con frangipane alle noci ricoperta di mele)

7 euro

Cre moso Hortus
(Mousse di ricotta con gocce di cioccolato e granola)

7 euro (small 4)

Degustazione di Tartufi
(Pistacchi e datteri/ mandorle e albicocche/ cocco e prugne/ nocciole,
cioccolato fondente e datteri/ frutta secca e uvette/ noci e fichi)



7 euro (small 4)

Carpaccio di ananas al pepe rosa



7 euro

Degustazione di due dolci
(cre moso e tartufi)



8 euro

Degustazione di tre dolci
(cre moso, tartufi e fior di pesca)

12 euro