



Menu degustazione uno


Per cominciare

Amuse bouche

Vellutata di castagne e topinambur al whisky  

Primi e secondi

Risotto zucca e funghi profumato al timo  

Tramezzini di legumi con nido di crudité invernali  

Assaggio di formaggi o Fantasia di verdure arrostate   

Dulcis in fundo

Dolce a scelta

Tisana o caffè

36 euro



Menu degustazione uno vegan


Per cominciare


Amuse bouche

Carciofo fondente con mantecato di patate  

Primi e secondi

Tagliatelle di farina di 7 cereali integrali macinati a pietra
con crema di broccoli leggera e melagrana 

Arrosto di seitan con medaglione di polenta e verdure stufate 

Fantasia di Verdure arrostate  

Dulcis in fundo

Dolce a scelta

Tisana o caffè

36 euro



Menu degustazione due


Per cominciare

Amuse bouche

Tiepida fantasia di zucca e avocado  


Vellutata di castagne e topinambur al whisky  

Primi e secondi

Tagliatelle di farina di 7 cereali integrali macinati a pietra
con crema di broccoli leggera e melagrana 

Risotto zucca e funghi profumato al timo   Presidi Slow Food

Tramezzini di legumi con nido di crudités invernali  

Fantasia di verdure arrostate  

Dulcis in fundo

Degustazione di due dolci

Tisana o caffè

50 euro





Menu alla carta



Per cominciare

Tiepida fantasia di zucca e avocado  

7 euro

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

7 euro

Bis di involtini di verza e cavolo nero
con creme di borlotti e noci e di cannellini e nocciole  

7 euro

Vellutata di castagne e topinambur al whisky  


6 euro

Carciofo fondente con mantecato di patate  

7 euro



Primi

Tagliatelle di farina di 7 cereali integrali macinati a pietra
Con crema di broccoli leggera e melagrana 

12 euro

Risotto zucca e funghi profumato al timo  

12 euro (small 7)

Ravioli al cacao con ripieno di ricotta al cacio e pepe 



13 euro

Gnocchi di semola di grano duro mantecati
con ragù e besciamella vegana di carciofi

13 euro

Zuppa saporita d'inverno  

9 euro (small 6)


Bis in cocottes (zuppa e vellutata)  



12 euro






Secondi

Arrosto di seitan con polenta e verdure stufate 
14 euro (small 8)

Fantasia di ortaggi e Uova pochées 
13 euro

Tramezzini di legumi con nido di crudité's invernali  
13 euro (small 7)

Sformatino lenticchie rosse e patate con ratatouille 
13 euro

Degustazione di formaggi
(un pecorino, un caprino, un vaccino) con composta Hortus e miele   Presidi Slow Food
9 euro

Verdure arrostate Hortus style  
8 euro (small 5)







Dulcis in fundo



Cioccolato e cioccolato  
7 euro

Fior di mela
7 euro

Cre moso Hortus  
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)

Pera al vino rosso ripiena di marzapane  
7 euro

Degustazione di due dolci (cremoso e tartufi)  
8 euro

Degustazione di tre dolci (cremoso, tartufi e fior di mela)
12 euro

Coperto (Acqua naturale e/o frizzante comprese)
2,50 euro