




Gentili Ospiti, Benvenuti!

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°.

Pane artigianale, acqua naturale e frizzante, servizio e coperto
4 euro



Menu Degustazione



Amuse bouche

Il nostro Fave e Cicoria

La versione pop degli Gnocchi
o La Zuppa del giorno

Falafels ai tre peperoni

Dolce a scelta



Tisana o caffè



Coperto

40 euro







Per cominciare



Estratto del giorno (6)  
5 euro

Il nostro Fave e Cicoria (1,6,7,10)  ( su richiesta)
8 euro

Caponata in cestino croccante (1,6) 
8 euro


Fantasia di crudità dell'Orto con scaglie di Tofu affumicato (1,4,5,9,10)  
8 euro

Girotondo di verdure arrostate (4,6,10,11)  
8 euro

Tris di Fermentini (4,5)  
8 euro



La Pasta Fresca

Tagliatelle mediterranee (1,4,5,6) 

con melanzane, filetti di pomodorini secchi e polvere di olive arrostate

14 euro

I Culurgiones di Hortus (1,3,4,6)

Ravioli di patate e pecorino al profumo di menta con datterini confit

16 euro

La versione pop degli Gnocchi (1,4,5,6,10) 

Gnocchetti rosa di rapa rossa con crema di carote alla paprika e dadolata di zucchine spadellate

15 euro


Gyoza oriental style (1,4,6,11) 


Mezzelune di ispirazione giapponese con verdure e funghi

15 euro (8 small)



I Nostri Classici


La Zuppa di Hortus (4,6,11)  

Risotto barbabietola e mela verde (3,6,9) 

14 euro

Vellutata di cavolo cappuccio viola e cioccolato bianco (1,3,6,10) (  su richiesta)

13 euro (7 small)

Millefoglie di Seitan coi funghi (1,4,6,11) 

15 euro

Falafels ai tre peperoni (4,5,6,7)  

15 euro

Fagottini di Tomino in sfoglia (1,3)
su nido di carote viola e frutti di bosco sciropati

15 euro

Flan di zucca con crema e chips di cavolo nero (2,3,4,6) 

10 euro



La Degustazione di Formaggi con mostarde, composta, miele, frutta fresca, frutta secca, semi, erbe aromatiche e cialde di brisée

Camembert di Bufala (BG) - Formaggio a crosta fiorita dalla pasta morbida, liscia e molto cremosa. Sapore piacevole e delicato, in bocca sprigiona un gusto dolce e avvolgente.

Taleggio delle Cascine Orsine (PV) - Il caseificio delle Cascine Orsine, situato nel parco del Ticino, produce questo Taleggio a partire dal latte vaccino di animali allevati liberi e alimentati con foraggio e cereali prodotti in azienda secondo i principi dell'agricoltura biodinamica.

Monte Veronese DOP (VR) - Proveniente dalla regione montuosa della Lessinia, è ottenuto da latte "d'allevato" di malga raccolto da vacche allevate in alpeggio. Stagionatura minima 90 giorni. Il gusto ricorda quello del burro maturo e delle nocciole, con una tendenza leggermente piccante a seconda della stagionatura.

Blu di Capra (BG) - Erborinato di latte caprino stagionato per circa 60-90 giorni. Consistenza cremosa e gusto armonico, sensazioni dolci ed acidule ben equilibrate, aromaticità intensa.

Frores (NU) - Pecorino a latte crudo intero, affumicato e stagionato per almeno 4 mesi. Cacio nobile e antico dalla forte personalità.



Pannerone (LO) - Formaggio tipicamente lodigiano, è realizzato con solo latte crudo e caglio. Si distingue dalla generalità dei formaggi italiani per non essere sottoposto a nessun trattamento di salatura e per le elevate temperature di maturazione. Il sapore è dolce e burroso, con una leggera punta di amaro.

25 euro
(1,3,5,9,10)

Degustazione di Tre Formaggi: Monte Veronese, Blu di Capra e Frores - **13 euro**



Dulcis in fundo

Leggera Panna cotta all'uva fragola (3,5)  

Dessert senza zucchero

8 euro

I Bon bons di Hortus (5,6)  


Dessert senza zucchero

8 euro

Il nostro Tartufo con caffè (5,8)  


Dessert senza zucchero

7 euro

Parfait alla nocciola con frollini di riso (2,3,5) 

Dessert senza zucchero

8 euro

Caprese al cioccolato con salsa alle pere e zenzero (2,5,8) 

8 euro

Bigné di crema pasticcera al profumo di limone (1,2,3,5)

8 euro

Assaggio di formaggi con composta, frutta e miele (1,3,5)

8 euro