

FORTI BISTROT

BENVENUTI

Per noi accoglienza significa gentilezza e sorrisi.

L'acqua qui è gratis perché è un bene di tutti:
serviti pure, ma senza spreco!

Per tutto il resto, sfoglia il menù!

A detailed illustration of a hand holding a small, dark flower stem with a single bud. The hand is rendered in a stippled, textured style. The flower stem is positioned vertically, with the hand at the bottom and the flower at the top. The background of the entire page is a light green color with vertical, wavy lines that resemble tree trunks or bamboo stalks.

MENÙ ESTATE

LA CAFFETTERIA



Espresso / Macchiato € 1.20
→ latte vegetale + 0.30

Caffè decaffeinato € 1.50

Caffè Americano € 2.00

Cappuccino € 1.80
→ latte vegetale + 0.20

Latte caldo / freddo € 2.00
→ macchiato + 0.50
→ farcitura + 0.50
→ biscotti + 1.50

Orzo / Ginseng € 1.50
→ tazza grande + 0.30

Marocchino / Mocaccino € 2.50
→ latte vegetale / decaffeinato + 0.30

Crema caffè € 3.50
→ farcitura + 1.00

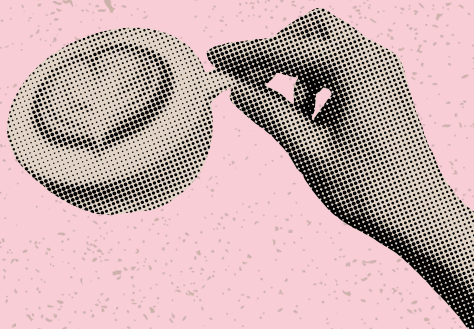
Caffè Shakerato € 3.50
→ latte vegetale + 0.30

Tea freddo a infusione € 4.50
→ by Arthemias: chiedi la lista!

Tea in foglia / Tisane € 6.00
→ by Arthemias: chiedi la lista!

Tea in busta € 4.00
→ by Arthemias: chiedi la lista!

**Fonduta di cioccolato
con frutta fresca e gelato** € 9.50
→ by Arthemias: chiedi la lista!



LE BIBITE



Bibite in vetro/lattina € 3.50

→ coca cola / coca cola zero / chinotto
fanta / estathe / lemonsoda / acqua brillante
crodino / campari soda

Succhi di frutta € 3.50

→ ace / mela / pera / pesca
ananas / arancia / mirtillo
albicocca

Spremuta d'arancia € 4.00

GLI SMOOTHIES

€ 6.00

Estivo

→ fragola, lampone, mela

Intenso

→ arancia, mirtillo, miele

Tonico

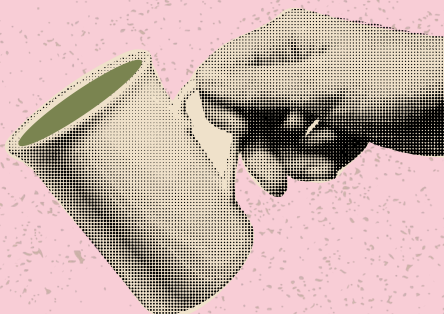
→ ananas, mela, zenzero

Vivace

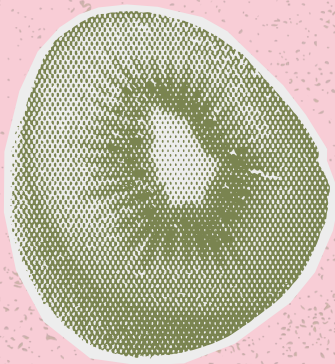
→ kiwi, mela verde, lime, mirtilli

A sorpresa...

→ ... fidati dei nostri barmen e della frutta di stagione!



LA MERENDA



LE YOGURT BOWL

€ 6.00

Foresta di miele

→ frutti di bosco, cereali, scaglie di cioccolato bianco

Tropicale

→ banana, cioccolato, cocco, zest di lime

Rugiada

→ kiwi, mirtilli, granola di cereali, miele

Nido di more

→ noci, more, miele, zest di lime

Fragrante

→ lamponi, cereali, pistacchi

I PANCAKES

€ 5.00

Internazionale

→ sciroppo d'acero, mirtilli

Goloso

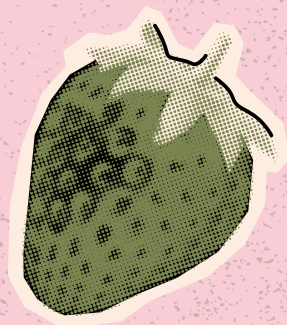
→ cioccolato, frutti di bosco

Dolce

→ yogurt, frutti di bosco, miele

Fior di bosco

→ pistacchio, lamponi, cioccolato bianco



LE NOSTRE TORTE

€ 3.50

L'APERITIVO

I CLASSICI



Margarita	€ 8.00
Manhattan / Boulevardier	€ 8.00
Old Fashioned	€ 8.00
Mojito	€ 7.00
Caipirinha / Caipiroska	€ 7.00
Daiquiri	€ 7.00
Cosmopolitan	€ 7.00
Moscow / London Mule	€ 7.00
Pornstar Martini	€ 8.00
Martini Cocktail (gin/vodka)	€ 7.00
Patron Paloma	€ 8.00
Whiskey Sour	€ 8.00

Spritz € 6.00
→ Aperol / Campari / Select / Cynar / St. Germain

Negroni € 8.00
→ classico / botanico / agrumato / speziato

Negroni € 7.00
→ sbagliato / americano

Gin & Tonic € 7.00
→ Bombay Sapphire + Galvanina

Gin & Tonic Premium € 11.00
→ dai un'occhiata alla nostra selezione!

Vodka & Tonic € 7.00
→ Grey Goose + Galvanina



L'APERITIVO

I SIGNATURE

ispirati all'arte degli Horti



Triade € 10.00

→ vodka Grey Goose infusa al pepe rosa, lime, passion fruit, sciroppo al pepe rosa e rosmarino, soda al pompelmo rosa, velluto di Passoa

Sole Gabbia € 10.00

→ tequila Patron Reposado, St. Germain, lime, bitter al peperoncino, soda al pompelmo rosa, aria di bergamotto

Traccia Vegetale Interrotta € 10.00

→ gin Bombay Sapphire infuso alle erbe, infuso di the verde e camomilla, sciroppo basilico e limone, velluto di bergamotto

In.Seme € 10.00

→ vodka Grey Goose infusa al basilico, cordiale al cetriolo e limone, honey mix, Bitter Lemon Galvanina

Fab4 € 10.00

→ rum Bacardi Carta Oro infuso alla cannella, sciroppo arancia e cannella, ginger beer, velluto di rum, zest di agrumi

Uguale-Contrario € 10.00

→ whiskey Aberfeldy 12 Year Old, honey mix, sherbet agli agrumi, spremuta di pompelmo, aria di bergamotto

Luogo Presunto € 10.00

→ gin Bombay Sapphire infuso alla liquirizia, bitter alle erbe, liquore artigianale all'alloro

L'APERITIVO

I SIGNATURE

*Summer Playlist:
lasciatevi ispirare dal mood!*

€ 10.00

I MARTINI

Martini Bianco Spritz

€ 7.00

Martini Bitter Spritz

€ 7.00

Martini Spritz Analcolico € 7.00

L'APERITIVO

I TAGLIERI

TAGLIERE CLASSICO → *per stuzzicare*

→ + DRINK CLASSICO

€ 11.00

→ + DRINK SIGNATURE

€ 15.00



TAGLIERE PLUS → *l'apericena per chi è affamato*

→ + DRINK CLASSICO

€ 16.00

→ + DRINK SIGNATURE

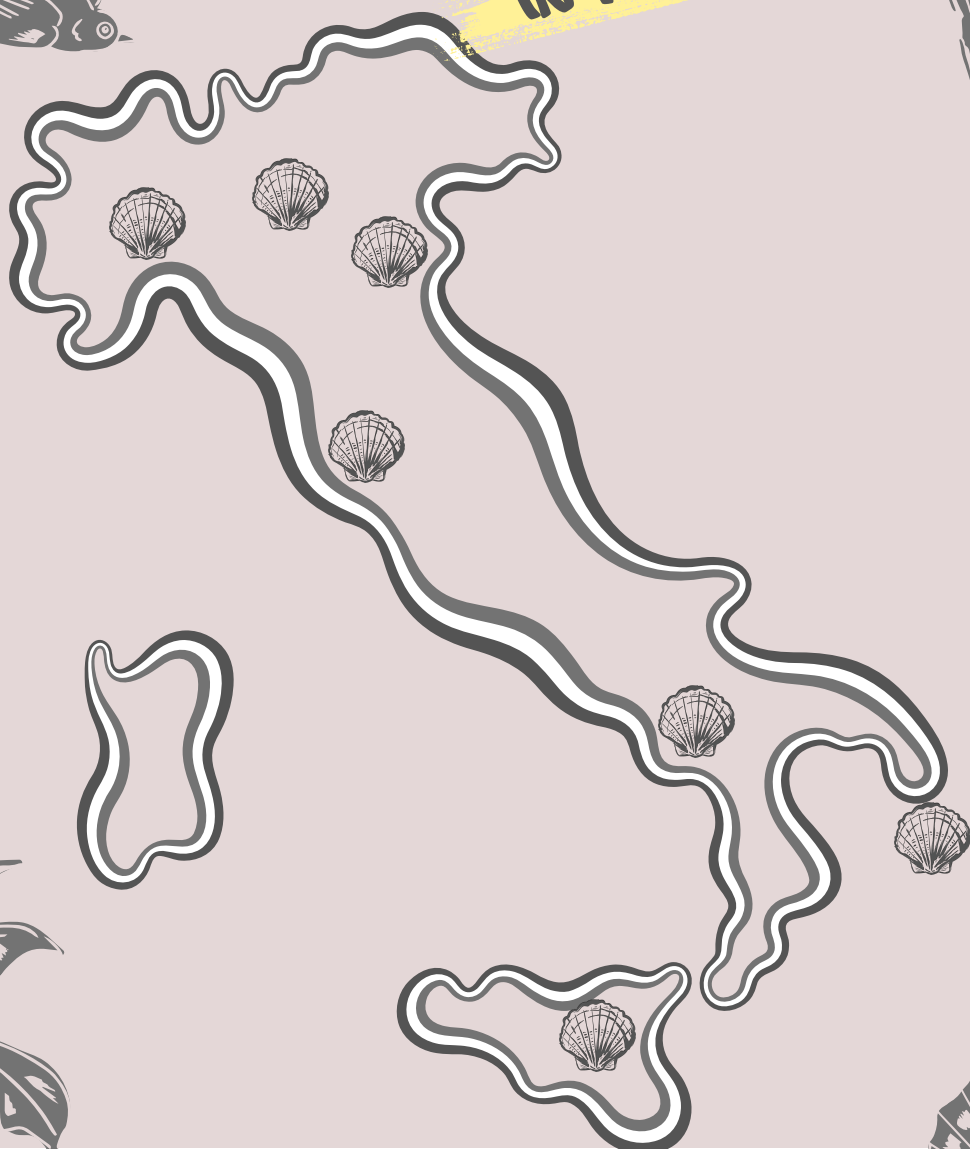
€ 20.00

IL MAXI TAGLIERE → *per chi vuole condividere* € 25.00

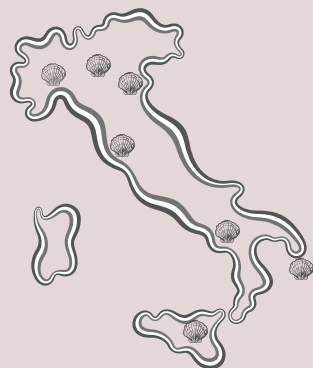


GLI SPEZZA FAME

IN VACANZA



I nostri spezzafame si spostano in vacanza in un viaggio che segue le coste della penisola... lasciati ispirare in ogni momento della giornata!



€ 6



I MUNIGHILI

Lombardia



LE ALICI RIPIENE AL PESTO

Liguria



LA PANZANELLA DI MARE

Toscana



LA FRITTATINA DI PASTA

Campania



L'ARANCINO

Sicilia



LA FRISELLA

Puglia



LA TIGELLA AL PESTO DI LARDO

Emilia Romagna



FORTI BISTROT



GLUTEN



SOIA



DARRE



EGGI



MUSTARD



NUTS



SULPHITE



SESAME



FISH



CRUSTACEAN



SHELLFISH



MOLLUSC



CELERY



PEANUTS



LUPINE

Controlla gli allergeni di ogni tua scelta,
e se hai allergie, intolleranze o esigenze specifiche
chiedi al nostro staff!



MENÙ CUCINA

GLI ANTI PASTI



GLI INSEPARABILI



Carpaccio di melone, prosciutto crudo affumicato di montagna 24 mesi, fiocchi di caprino, menta e lime

€ 12

LA CAPRESE (A MODO NOSTRO)



Cialda di riso Carnaroli al salto, pomodoro cuore di bue, burrata di bufala, pomodorino confit, basilico

€ 14

LA TRIADE



Tris di tartare: scottona Braslavia con tuorlo d'uovo, verdure fresche dell'orto, salmone affumicato con soia

€ 18

LA ZUPPA PAVESE (D'ESTATE)



Brodo di pollo freddo aromatizzato alle erbe e al limone, pane casereccio, burro, formaggio grattugiato, uovo

€ 9

IL TAGLIERE D'OLTREPÒ



Selezione di salumi e formaggi dell'Oltrepò pavese accompagnati dal nostro gnocco fritto e dal miele degli Horti

€ 15

IL TAGLIERE SFIZIOSO



Selezione di formaggi accompagnati da frutta fresca di stagione e dal miele degli Horti

€ 15



I PRI MI



IL RISOTTO DELLA CASA

Il meglio della tradizione e dell'innovazione in un solo piatto:
chiedi al nostro staff per scoprire le proposte del giorno

€ 14 / 16

I BOTTONI AL GAMBERO



Ravioli artigianali al gambero rosso accompagnati da
una fresca tartare di gambero con zest di agrumi

€ 18

I BAULETTI AL PISTACCHIO



Ravioli artigianali ripieni di ricotta di pecora e pistacchio
al burro e salvia

€ 14

I TAGLIOLINI TRICOLORE



Pasta fresca con pesto di rucola, stracciatella
e pomodorini confit

€ 12

LA CALAMARATA



Pasta fresca con scampi, pomodorini gialli e rossi
e profumo di lime e basilico

€ 18





I SECO NDI



IL PETTO D'ANATRA

Cotto a bassa temperatura con agrumi,
accompagnato da un'insalata di albicocche e valeriana

€ 22

LA TAGLIATA



Tagliata di scottona Braslavia, accompagnata da
patate al forno, misticanza e scaglie di grana

€ 18

IL FILETTO DI PERSICO



Cotto a bassa temperatura, con crema di zucchine, menta
e pomodorini, accompagnato da una caponata leggera

€ 20

IL CALAMARO ALLA HORTI



Calamaro ripieno di erbe aromatiche, crema di pomodoro
giallo e gocce di miele agli agrumi

€ 22

LA MILLEFOGLIE DI VERDURE



Millefoglie di patate, zucchine, melanzane e fiori di zucca
con salsa verde

€ 14





I DOL CI



IL CUBOTTO DI TIRAMISÙ (classico/al pistacchio)

servito con il nostro caffè



€ 7

I SEMIFREDDI

serviti in abbinamento ai nostri liquori

€ 10

LA MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

con coulis di lampone



€ 7

LE NOSTRE TORTE

chiedi allo staff cosa abbiamo sfornato in giornata!

€ 4

TORTINO AL CUORE MORBIDO

con cuore di cioccolato fondente, bianco o caramello salato



€ 7

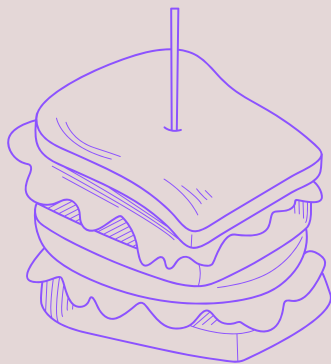
LA COPPA DI GELATO ARTIGIANALE

del Cono Verde

€ 5



I PANI NI



IL SAN MARCO

Roast-beef, salsa verde, pomodoro cuore di bue, misticanza

€ 8

IL CUSTODE DELL'ORTO



Formaggio caprino, zucchine grigliate, pomodoro confit, miele millefiori, rucola

€ 7

IL TRADIZIONALE



Salame di Varzi, gorgonzola dolce, insalata, cipolla rossa in agrodolce

€ 8

L'ESTIVO



Tartare di gambero rosso, maionese agli agrumi, cetriolo, misticanza, erba cipollina

€ 10

IL FIORITO



Burrata di bufala, fiori di zucca, alici del Cantabrico, salsa al limone

€ 10

IL CONTADINO



Pesto di rucola, melanzana arrosto, prosciutto crudo 24 mesi, stracciatella, basilico

€ 8

LE INSALA TONE



LA HORTI



Misticanza, pesche nettarine grigliate, caprino fresco,
noci tostate, miele millefiori, erbe aromatiche

€ 9

L'ESTIVA



Misticanza, cetriolo, pomodorini colorati, zucchine
marinate, feta, olive taggiasche, basilico

€ 8

LA MEDITERRANEA



Misticanza, gamberi scottati, pesca bianca, cetriolo,
avocado, lime, menta

€ 11

LA PAVESE



Insalata gentile, robiola di capra, pere, noci, miele millefiori,
chips di pane, uova

€ 9

L'ALLEGRA



Insalatona di farro e quinoa con verdure grigliate, caprino,
mandorle, fiori di zucca e pomodorini gialli

€ 10

