

HORTI BISTRO

QUESTA SETTIMANA PROPONE

GLI SPEZZAFAME

Munighili della tradizione pavese € 9

polpette di manzo, con mortadella, aglio, prezzemolo, uova, patate e pane (1,3,7)

Alici ripiene al pesto alla genovese impanate con uova e pane (1,3,4,7,8) € 6

Arancino riso, ragù di manzo, uova e pane (1,3,7) € 6



Funghi fritti con panatura di mais (1,3) € 6



Chips di verdure al forno con crema di zola a parte (7) € 4



Patatine fritte € 5

GLI ANTIPASTI

Tris di riso al salto estivo € 14

pomodoro cuore di bue, burrata di bufala, pomodorino confit e basilico (7)

Tris di tartare scottona, verdure fresche e salmone affumicato (4) € 18

Tagliere oltrepò salumi, formaggi, miele, servito con gnocco fritto (1,7) € 17

Tagliere sfizioso formaggi, frutta fresca e miele (7) € 15

I PANINI / LE PIADINE

Toast prosciutto e formaggio (1,7) € 5

San Marco roast-beef, salsa verde, pomodoro, misticanza (4,8,3,7, 10) € 8

Tradizionale salame di Varzi, gorgonzola dolce, insalata, cipolla rossa (7) € 8

Estate tartare di gambero rosso, pesto agli agrumi, cetriolo, misticanza (2,3) € 10



Contadino pesto di rucola, melanzana arrosto, hummus, pomodorini confit € 8

LE INSALATONE

Horti misticanza, pesche grigliate, caprino, noci, miele, erbe aromatiche (7,8) € 9



Estiva misticanza, cetriolo, pomodorini, zucchine marinate, olive taggiate € 8

Pavese insalata gentile, feta, pere, noci, miele, chips di pane, uova (1,3,7,8) € 9

I PRIMI

Risotto del giorno € 15

chiedi al nostro staff cosa abbiamo per oggi

Bottoni al gambero € 18

ravioli artigianali e tartare di gambero con zest di agrumi (1,2,3)

Bauletti al pistacchio € 14

ravioli artigianali con ricotta di pecora e pistacchio al burro e salvia (1,3,7,8)

Tagliolini tricolore € 12

pasta fresca con pesto, stracciatella e pomodorini rossi (1,3,7,8)

Pasta bimbi € 7

con pesto / bianca / al pomodoro

I SECONDI

Tagliata di scottona con patate al forno € 20

Torta salata di verdure (1,7) € 12

Caprese pomodoro e mozzarella di bufala (7) € 12

Roast-beaf con rucola e patate al forno € 16

I DOLCI

Cubotto di tiramisù classico o al pistacchio € 7

servito con il nostro caffè (3,5,6,7,8)

I semifreddi € 10

serviti in abbinamento ai nostri liquori (chiedi allo staff cosa abbiamo oggi)

La mousse ai tre cioccolati con coulis di lampone (3,6,7) € 7

Tortino al cuore morbido € 7

con cuore al cioccolato fondente, bianco o caramello salato (1,3,6,7)

Le nostre torte (chiedi allo staff cosa abbiamo oggi) € 6

La coppa di gelato artigianale forniti dal Cono Verde di Pavia € 5

Macedonia di frutta fresca € 5

Coperto (apparecchiatura, pane, acqua a volontà) € 2

Controlla gli allergeni, se hai allergie, intolleranze o esigenze specifiche chiedi al nostro staff

(1) Cereali contenenti glutine. (2) Crostacei e derivati. (3) Uova e derivati. (4) Pesce e derivati. (5) Arachidi e derivati.

(6) Soia e derivati. (7) Latte e derivati. (8) Frutta a guscio. (9) Sedano e derivati. (10) Senape e derivati.

(11) Semi di sesamo e derivati. (12) Anidride solforosa e solfiti. (13) Lupini e derivati. (14) Molluschi e derivati.

HORTI BISTRO

LA CARTA DEI VINI

I BIANCHI

bottiglia | calice

Ca' del Ge' — Pinot nero Bianco

€ 18 | € 5

Ca' del Ge' — Riesling

€ 18 | € 5

Maggi — Essenza, Riesling renano

€ 20 | € 6

Maggi — Pradera, Pinot Nero Frizzante

€ 20 | € 6

Maggi — Follia, Riesling italico frizzante

€ 20 | € 6

I ROSATI

Maggi — Atacama frizzante

€ 25 | € 7

I ROSSI

Ca' del Ge' — Pinot nero

€ 18 | € 5

Ca' del Ge' — Barbera

€ 18 | € 5

Ca' del Ge' — Bonada frizzante

€ 18 | € 5

Ca' del Ge' — Sangue di Giuda

€ 18 | € 5

Piovani — Buttafuoco "Ostinato"

€ 25 | € 7

Piovani — Buttafuoco storico

€ 50

LE BOLLE

Prosecco Val d'Oca — BRUT o DRY

€ 22 | € 6

Prosecco Canella

€ 20 | € 5

Ca' del Ge' — Moscato

€ 25

IL VINO DEL MESE La nostra cantina è in continua evoluzione:
chiedi al nostro staff qual è la novità del mese, saremo felici di consigliarti
il vino appena arrivato che fa per te. Buona degustazione!