

# HORTI BISTROT

*l'arte dell'accoglienza*

## BENVENUTI

Per noi accoglienza significa gentilezza e sorrisi.

L'acqua qui è gratis perché è un bene di tutti.

Per tutto il resto, sfoglia il menù.



*la nostra proposta*

## i nostri "veloci"

### panini e piadine ✓ semplici, ma buonissimi

#### CLASSICO

*prosciutto cotto, edamer, insalata, pomodoro*

6.50

#### DEL CAMPO

*zucca, pancetta stufata e taleggio*

✓ novità stagionale

7.50

#### DELL'ORTO



*hummus di ceci, melanzane, pomodori secchi, rucola*

7.00

#### DELLA VIGNA

*salame di Varzi, gorgonzola dolce, miele degli Horti*

8.50

#### DEL BOSCO

*prosciutto crudo affumicato, funghi trifolati e salsa tartufata*

✓ novità stagionale

8.00

#### RUSTICO

*formaggio caprino, zucchine, menta*

7.50

### insalatone ✓ gustose e salutari

#### DEGLI HORTI



*misticanza, pomodori, carote, semi misti, fiori eduli*

7.00

#### CROCCANTE

*pollo alla griglia, finocchio, noci, mela verde, vinaigrette*

8.00

#### LEGGERA



*avocado, cetriolo, limone, mandorle tostate, erbe dell'orto e radicchio*

8.50

#### GOLOSA

*uova sode, tonno, patate novelle, olive taggiasche*

8.50

## i nostri "spezzafame" ✓ Come li chiama Matteo!

Da provare con un calice consigliato dalla nostra sommelier

FUNGHI FRITTI    Glutine (1), Uova (3), Oli vegetali    3.00

**Atacama, Maggi - Pinot Nero rosato Metodo Charmat**    + 6.00

CHIPS DI ZUCCA CON CREMA DI ZOLA    Latte (7)    3.00

**Son Vignaron, Santa Colomba - Sauvignon BIO**    + 6.00

## i nostri antipasti ✓ anche questi da provare con un calice consigliato dalla nostra sommelier

MUNIGHILI (polpette pavesi)    Glutine (1), Uova (3), Latte (7), Sedano (9)    9.00

**Costa del Vento, Ca del Gè / Pinot Nero Vinificato Rosso**    + 5.00

TRIS DI RISO AL SALTO    Latte (7), Sedano (9), Solfiti (12)    10.00

**Franciacorta, Cà de Pazzi**    + 6.00

TAGLIERE OLTREPÒ    Latte (7), Glutine (1), Solfiti (12)    15.00

selezione di salumi e formaggi locali con gnocco fritto

**Bonarda, Maggi / Barbera, Ca del Gè**    + 5.00

TAGLIERE SFIZIOSO    Latte (7), Glutine (1), Uova (3), Senape (10)    15.00

selezione di formaggi locali con miele degli Horti e frutta fresca di stagione

**Valpolicella, Aldrighetti / Terre Siciliane, Bissinger-Grecanico**    + 6.00

MOZZARELLA DI BUFALA 500 g CON PROSCIUTTO CRUDO    18.00

AFFUMICATO (di montagna e stagionato)    Latte (7)

**Speziari, Rocca Rondinaia - Dolcetto di Ovada 2018**    + 6.00

# i nostri primi

Da provare con un calice consigliato dalla nostra sommelier

ZUPPA / VELLUTATA DELL'ORTO

9.00

Glutine (1), Latte (7), Sedano (9)

L'abbinamento dipende dalle verdure, chiedi al nostro staff!

CARAMELLE DI MAGRO BURRO E SALVIA

10.00

Glutine (1), Uova (3), Latte (7)

Alsace blanc Ramène Tes Copains - Sylvie Spielmann

+ 6.00

PASTA FRESCA >> CON RAGÙ DEL GIORNO

12.00

>> CON FUNGHI

Glutine (1), Uova (3), Latte (7), Sedano (9), Solfiti (12)

Chianti Colli Aretini, Paterna /

+ 5.00

Follia, Maggi - Riesling Renano DOC

RAVIOLI DI BRASATO CON RAGÙ E RIDUZIONE DI BONARDA

12.00

Glutine (1), Uova (3), Latte (7), Sedano (9), Solfiti (12)

Nebbia in Valle, Alpi Retiche

+ 6.00

Nebbiolo Chiavennasca e uve locali

Per il risotto del giorno  
chiedi al nostro staff!

RISOTTO ALLA MILANESE CON OSSOBUCO [attesa: 20 min.]

27.00

Latte (7), Sedano (9), Solfiti (12)

Metodo Classico, Ca del Gè - Pinot Nero Millesimato /

+ 8.00

Buttafuoco Storico - Maggi

## i nostri secondi ✓

anche questi da provare  
con un calice consigliato  
dalla nostra sommelier

### POLENTA

- > > CON GORGONZOLA DOP Latte (7) 10.00  
**Brinà, Ca del Gè - Ca del Gè** + 7.00
- > > CON STRACOTTO D'ASINO Latte (7), Sedano (9), Solfiti (12) 18.00  
**Abbondanza, Maggi - Buttafuoco** + 5.00

- VERDURE RIPIENE Glutine (1), Uova (3), Latte (7) 10.00  
**Grignolona, Ca del Gè - Barbera** + 5.00

- CREPELLA DI VERDURE Glutine (1), Uova (3), Latte (7), Sedano (9) 12.00  
**Atacama - Maggi (Pinot nero rosato, metodo charmat)** + 6.00

- ORATA CON PATATE AL FORNO Pesce (4), Solfiti (12) 18.00  
**Campo del Lago, Ca del Gè - Pinot Nero vinificato bianco** + 5.00

- TAGLIATA DI SCOTTONA CON PATATE AL FORNO 18.00  
(possibili tracce di Latte)  
**Spessari, Rocca Rondinaia - Dolcetto di Ovada 2018** + 7.00

- GUANCIA BRASATA DI SUINO Latte (7), Sedano (9), Solfiti (12) 18.00
- > > CON POLENTA
- > > CON PATATE AL FORNO / VERDURE AL FORNO
- Chianti Colli Aretini, Paterna** + 6.00

*i nostri dolci*

anche qui, fidati  
dei nostri abbinamenti!

## SEMIFREDDI AL LATTE DI BUFALA

9.50

> > **CHOCO RUM** Glutine (1), Latte (7), Frutta a guscio (8)

*con Rum Kraken affumicato alla cannella*

> > **CARAMELLO SALATO** Glutine (1), Arachidi (5), Latte (7)

*con Amaretto*

> > **TARTUFO** Soia (6), Latte (7)

*con Limoncello di Sorrento o Vodka allo zenzero*

> > **PISTACCHIO** Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8)

*con Liquore al pistacchio*

## DELIZIA AL LIMONE

 Glutine (1), Latte (7), Frutta a guscio (8)

9.50

*in abbinamento a Limoncello di Sorrento*

## CUBOTTO DI TIRAMISÙ

*con Caffè*

7.00

Glutine (1), Uova (3), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8)

## TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

*con Caffè*

7.00

Glutine (1), Uova (3), Latte (7), Frutta a guscio (8)

## TORTINO AL CUORE MORBIDO

7.00

*al Cioccolato bianco o fondente* Glutine (1), Latte (7), Frutta a guscio (8)

*oppure al Caramello salato* Glutine (1), Arachidi (5), Latte (7)

**Controlla gli allergeni di ogni tua scelta  
e se hai allergie o intolleranza specifiche,  
o esigenze particolari, chiedi al nostro staff**

### Legenda Allergeni (Reg. UE 1169/2011)

1 Glutine | 2 Crostacei | 3 Uova | 4 Pesce | 5 Arachidi | 6 Soia  
7 Latte | 8 Frutta a guscio | 9 Sedano | 10 Senape | 11 Sesamo  
12 Anidride solforosa e solfiti | 13 Lupini | 14 Molluschi

# HORTI BISTROT

*l'arte dell'accoglienza*

## Menù Lavoro

sbirchia sulla  
nostra lavagna

mercoledì, giovedì e venerdì a pranzo  
facciamo anche il Menù Lavoro

primo + secondo + caffè 12 €

primo + secondo + vino + caffè 15 €

*Grazie per averci scelto*



INQUADRA IL QR CODE  
E LASCIA UNA RECENSIONE

*la tua opinione conta*

# HORTI BISTROT

W la  
SCUOLA!



*l'arte dell'accoglienza*

**Siamo un progetto che unisce natura, arte e inclusione:** qui troverai piatti preparati con ingredienti locali, stagionali e sostenibili, scelti con cura e raccontati con semplicità.

**Siamo un luogo di accoglienza e di cura:** crediamo che anche la cucina e il servizio possano essere gesti quotidiani di rispetto per l'ambiente, per il territorio e per le persone.

**Siamo una scuola per addetti sala e addetti bar:** accompagniamo le persone detenute e le persone con disabilità in percorsi di formazione e di crescita, offrendo a tutti l'opportunità di ricominciare, senza pregiudizi.

Ogni servizio è il risultato di tanto impegno.

Ogni sorriso, una scelta.

Prenditi il tuo tempo e sentiti a casa.

Sei in un posto buono, dentro e fuori dal piatto!

We are  
back to School



seguici!



siamo anche  
sui social!

