

HORTI BISTRÖT

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
autunno e inverno*

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, Aldighetti / Terre Siciliane, Bissinger-Grecanico

+ 6.00

MOZZARELLA DI BUFALA 500 g CON PROSCIUTTO CRUDO

18.00

AFFUMICATO (di montagna e stagionato)

Latte (7)

Spessiari, Rocca Rondinai - 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), Solfitti (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), Solfitti (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), Solfitti (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), Solfitti (12) | 18.00 |
| Abbondanza, Maggi - Buttafuoco | | + 5.00 |

VERDURE RIPIENE

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

- | | |
|---------------------------------|--------|
| Grignolona, Ca del Gè - Barbera | 10.00 |
| | + 5.00 |

CRESPELLA DI VERDURE

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

- | | |
|---|--------|
| Atacama - Maggi (Pinot nero rosato, metodo charmat) | 12.00 |
| | + 6.00 |

ORATA CON PATATE AL FORNO

Pesce (4), Solfitti (12)

- | | |
|--|--------|
| Campo del Lago, Ca del Gè - Pinot Nero vinificato bianco | 18.00 |
| | + 5.00 |

TAGLIATA DI SCOTTONA CON PATATE AL FORNO

(possibili tracce di Latte)

- | | |
|---|--------|
| Spessiari, Rocca Rondinaia - Dolcetto di Ovada 2018 | 18.00 |
| | + 7.00 |

GUANCIA BRASATA DI SUINO

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

- | | |
|-----------------|-------|
| > > CON POLENTA | 18.00 |
|-----------------|-------|

- | | |
|--|-------|
| > > CON PATATE AL FORNO / VERDURE AL FORNO | 18.00 |
|--|-------|

- | | |
|--------------------------------|--------|
| 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

sbircia 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 BISTRÖT

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!



seguici!
↗

siamo anche
sui social!

