

HORTI BISTROT

l'arte dell'accoglienza

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 piatto 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



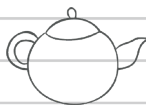
seguici!



siamo anche
sui social!



caffetteria



CAFFÉ

Espresso / Macchiato	1.20	Americano	2.00
Soia / avena / riso / mandorla	1.50	Shakerato	3.50



Decaffeinato

1.50

CAPPUCCINO

1.80

Soia / avena / riso / mandorla



2.00

LATTE CALDO / FREDDO

2.00

Soia / avena / riso / mandorla



2.50

+ farcitura

+ 0.50

+ assaggio di biscotti

+ 1.00

LATTE MACCHIATO

2.50

Soia / avena / riso / mandorla



3.00

ORZO Piccolo / Grande

1.50 / 1.80

GINSENG Piccolo / Grande

1.50 / 1.80

MAROCCHINO / MOCACCINO

2.00

Soia / avena / riso / mandorla



2.50

CREMA CAFFÈ

3.50

+ farcitura

+ 1.00

THE PYRAMID

3.50

✓ by arthemis

+ assaggio di biscotti

+ 1.00

THE FREDDO INFUSION

4.00

✓ by arthemis

cocktail infusion

4.50

CIOCCOLATA

4.00

+ panna

+ 0.50

FONDUTA di Cioccolato e Frutta

8.50

FONDUTA di Cioccolato e Gelato

9.50

] questi due sono
per i più golosi!

croissant

Classico vuoto / Classico farcito

1.20 / 1.50

Integrale o vegano vuoto / farcito

1.50 / 1.80

Salato vuoto / Salato farcito o focaccia

1.50 / 2.50



bevande



✓ ace, pera, pesca, ananas,
albicocca, mirtillo

BIBITE IN VETRO / SUCCHI DI FRUTTA

3.50

SPREMUTA FRESCA

✓ arancia, pompelmo, limone

4.00

smoothies

✓ rinfrescanti e rigeneranti

5.00

ESTIVO ✓ fragola, lampone, mela, banana

INTENSO ✓ arancia, mirtillo, banana, miele

TONICO ✓ ananas, mela, zenzero

VIVACE ✓ kiwi, mela verde, lime, mirtilli

estratti

✓ buoni e salutari

5.00

ENERGIZZANTE ✓ arancia, carota, zenzero, curcuma

PURIFICANTE ✓ finocchio, mela verde, sedano, kiwi

TROPICALE ✓ ananas, papaya, cetriolo, basilico

RINFRESCANTE ✓ zuccina, ananas, lime, mela verde

milkshake

✓ super golosi

5.00

FRUTTI ROSSI ✓ frutti di bosco

CIOCCO & BANANA ✓ banana e cioccolato

BANANA & MIELE ✓ banana, miele e lime

CRUMBLE CARAMEL ✓ caramello salato e crumble di biscotti

gelati

✓ fatti in casa da Planeat.eco

coppa 1 / 2 / 3 gusti + panna / frutta

2.50 / 3.50 / 4.50 + 1.00

dolci

✓ Sono fatti da noi!
Chiedi le ricette ai nostri ragazzi



CROSTATA ALLA MARMELLATA	2.50
TORTA RICOTTA E CIOCCOLATO	4.50
TORTA DELLA NONNA	4.50
TORTA DI MELE	4.00
CHEESCAKE	4.00
MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI CON LAMPONI	4.50
BROWNIES	2.50
MUFFIN	3.00
CREMA AL MASCARPONE	4.50

con frutti di bosco, scaglie di cioccolato e crumble di biscotti

pancakes

✓ fatti anche questi da noi!



INTERNAZIONALE	✓ sciroppo d'acero e mirtilli	4.50
GOLOSO	✓ cioccolato e frutti di bosco	
DOLCE	✓ yogurt, frutti di bosco e miele	
FIOR DI BOSCO	✓ crema di pistacchio, lamponi e scaglie di cioccolato bianco	
AFTER8	✓ yogurt, banana, scaglie di cioccolato e menta	

yogurt bowl

✓ da assaggiare subito!



FORESTA DI MIELE	✓ frutti di bosco, cereali e scaglie di cioccolato bianco	5.00
TROPICALE	✓ banana, cioccolato, cocco e zest di lime	
RUGIADA	✓ kiwi, mirtilli, granola di cereali e miele	
NIDO DI MORE	✓ noci, more, miele e zest di lime	
FRAGRANTE	✓ lamponi, cereali e pistacchi	

drink classici ✓ per i più tradizionalisti!

SPRITZ ✓ aperol / campari / select / cynar / hugo	6
NEGRONI ✓ classico / botanico / speziato / agrumato	8
NEGRONI SBAGLIATO	7
MOSCOW / LONDON MULE	7
GIN TONIC (CLASSIC)	6
GIN TONIC (PREMIUM)	11
MARGARITA / MANHATTAN / OLD FASHIONED / MOJITO	7
CAIPIRINHA / CAIPIROSKA / DAIQUIRI / COSMOPOLITAN	7
ANALCOLICO ALLA FRUTTA	7

drink d'artista ✓ ispirati all'arte degli Hortil!

TRIADE ✓ 3 ingredienti per una irresistibile freschezza

vodka al pepe rosa, sciroppo al pepe rosa e rosmarino, passion fruit
e velluto di passoa

LUOGO PRESUNTO ✓ un viaggio tra radici e memoria

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

TRACCIA VEGETALE INTERROTTA

gin botanico, infuso di the verde e camomilla,
sciroppo al basilico e limone, aria al mirto

FAB4

rum infuso, lime, sciroppo arancia e cannella,
ginger beer, velluto di rum, zest di agrumi

UGUALE - CONTRARIO

whiskey, honey mix,
sherbet agli agrumi, spremuta di pompelmo

SOLE GABBIA

tequila, st. germain, lime, bitter al peperoncino,
soda al pompelmo rosa, aria al bergamotto

lasciati guidare dalle
sue note botaniche

4 emozioni insieme:
dolce, amaro, fruttato
e speziato

whiskey, miele e agrumi:
un contrasto armonico
che sa di danza

l'energia del sole
in un bicchiere per un
drink fresco e pungente

anche questi sono ispirati
alle opere d'arte degli Horti!

moktail d'artista ✓

Sono tutti alcool free!

7

TIMELAPSE ✓

un sorso che cattura il tempo

mirtilli, lime, sherbet ai frutti rossi, infuso di ibisco, soda al pompelmo



IN.SEME ✓

un'idea che germoglia,
una freschezza che sa di inizio

kiwi, menta, lime, gin 0.0 alcool, infuso di the verde, soda



IL SALMERINO VIANDANTE

✓ agrumi e spezie tra foresta e
sottobosco in un viaggio silvestre

arancia, ananas, passion fruit,

sciropo pepe rosa e rosmarino, gin 0.0 alcool, ginger beer



..... Se vuoi accompagnare il tuo drink con qualcosa
di sfizioso, ecco qualche suggerimento:

tagliere ✓ per stuzzicare

CON DRINK CLASSICO / CON DRINK D'ARTISTA

Focaccia, salumi e formaggi con il miele degli Horti, pizzette,

sfogliatine, chips di verdure al forno, verdure con hummus

11 / 15

tagliere plus ✓

se sei molto affamato

CON DRINK CLASSICO / CON DRINK D'ARTISTA

Gnocco fritto con salumi e formaggi con il miele degli Horti,

tris di bruschette, chips di verdure al forno, 1 assaggio di primo, di secondo, di dolce

16 / 20

Se sei in cerca di nuove ispirazioni
dai un'occhiata alla lavagna
e al banco gastronomia:
lasciati guidare dai nostri ragazzi!

panini e piadine Sono buonissime anche queste!

CLASSICO

6.50

prosciutto cotto, edamer, insalata, pomodoro

DEL CAMPO

7.50

coppa stagionata, stracchino, zucchine grigliate

DELL'ORTO



7.00

hummus di ceci, melanzane, pomodori secchi, rucola

DELLA VIGNA

8.50

salame di Varzi, gorgonzola dolce, miele degli Horti

DEL CONTADINO

8.00

prosciutto crudo, pomodoro, insalata, scaglie di grana

RUSTICO

7.50

formaggio caprino, zucchine, menta

insalatone gustose e salutari

DEGLI HORTI



7.00

misticanza, pomodori, carote, semi misti, fiori eduli

CROCCANTE

8.00

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

LEGGERA



8.50

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

GOLOSA

8.50

uova sode, tonno, patate novelle, olive taggiasche

Se sei in cerca di nuove ispirazioni
dai un'occhiata alla lavagna
e al banco gastronomia:
lasciati guidare dai nostri ragazzi!

Aspettando il bistrot

antipasti

TRIS DI TARTARE



16

Tartare di scottona con uovo in camicia, verdure fresche dell'orto e salmone marinato

con citronette agli agrumi

TAGLIERE DELL'OLTREPO



18

con gnocco fritto, selezione di salumi e formaggi locali e miele

degli Horti!

TAGLIERE SFIZIOSO



18

selezione di formaggi locali con miele degli Horti e frutta fresca

di stagione

primi

RISOTTO AI FRUTTI ROSSI



12

con crema ai quattro formaggi in cialda di parmigiano

RISOTTO ALLA BONARDA



10

con pasta di salame e riduzione di gorgonzola e timo

RAVIOLI DI MAGRO DELLA CASA



9

con riduzione di bonarda e fondo di carne

secondi

INVOLTINO DI MANZO



14

su letto di crema alle patate viola e filetti di asparagi

CREPELLA DI VERDURE



10

su stracciatella con pesto e pomodorini confit al forno

FILETTO DI LUCIOPERCA



15

gratinato al pistacchio e mandorle tostate con patate al forno

Inoltre, chiedi ai nostri ragazzi l'offerta del giorno!

allergeni

✓ Controlla gli allergeni
di ogni tua scelta



Pesce
Fish



Uova
Eggs



Crostacei
Crustaceans



Glutine
Gluten



Arachidi
Peanuts



Latte
Milk



Frutta a guscio
Nuts



Sedano
Celery



Senape
Mustard



Molluschi
Molluscs



Sesamo
Sesame



Lupino
Lupin



Solfiti
Sulphites



Mais
Corn



Soia
Soya



Fungo
Mushroom

Se hai un dubbio,
allergia o intolleranza specifica,
o esigenza particolare
chiedi ai nostri ragazzi!