Hortus
Restaurant & drinks

ANTIPASTI

Millefoglie di melanzana alla parmigiana
Eggplant parmigiana mille-feuille
Euro 18
Allergeni: 1,12

Vitello tonnato
Veal carpaccio with tuna sauce
Euro 19
Allergeni: 3,4

Tiepido di mare (molluschi e crostacei a seconda del pescato)
Warm sea food salad
Euro 20
Allergeni: 2,4,10,12,14

Il nostro uovo cotto a bassa temperatura con fonduta di taleggio e cipolla croccante
Sous vide cooked egg with Taleggio cheese fondue and crispy onion
Euro 18
Allergeni: 1,3,11

Tartare di tonno rosso in salsa ceviche con maionese al lime e vela di pane tostato
Red tuna tartare with ceviche sauce, lime mayonnaise and toasted bread
Euro 20
Allergeni: 1,3,4

Hortus
Restaurant & drinks

PRIMI

Spaghettone di pasta fresca cacio e pepe con tartare di gambero rosso del mediterraneo
Spaghetti cheese and pepper with Mediterranean red prawns tartare
Euro 19
Allergeni: 1,2,3,4,11

Gnochetti di patate ai frutti di mare con bisque di crostacei
Potato gnocchi with sea food and shellfish bisque
Euro 20
Allergeni: 1,3,4,6,14

Risotto alla zucca mantovana con crema di bufala, pomodori secchi e crumble di amaretti (min.2 persone)
Pumpkin risotto with buffalo milk cream, sun-dried tomatoes and amaretti crumble (min.2 people)
Euro 18
Allergeni: 11

Paccheri ai 3 pomodori mantecato con Parmigiano Reggiano e olio evo
3 tomatoes sauce pasta with creamy Parmigiano Reggiano cheese and evo oil
Euro 15
Allergeni: 1,3,12

Casoncelli della tradizione bergamasca
Hand-made traditional stuffed pasta "Bergamo Style"
Euro 16
Allergeni: 1,3,11,12

Hortus
Restaurant & drinks

SECONDI

Frittura di pesce
Fried seafood
Euro 29
Allergeni: 1,2,3,4,12,13,14

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con polenta di storo e salsa ai mirtilli rossi
Sous vide cooked duck breast with polenta and cranberry sauce
Euro 30
Allergeni:

Filetto di manzo con lamelle di funghi porcini stufati
Beef fillet with porcini mushrooms
Euro 32
Allergeni: 1

Il pescato del giorno dell'Hortus
Hortus fish of the day
Euro 29
Allergeni: 2,13,14

Degustazione di formaggi bergamaschi di latte vacino, caprino e di pecora
con miele e marmellate abbinate
Bergamo cheeses tasting (cow's, goat's and sheep's milk)
with honey and matching jams
Euro 20
Allergeni: 2,4,10,12,14

CONTORNI

Patate al forno/ Verdure grigliate/ Insalata mista
Oven-backed potatoes/ Grilled vegetables/ Fresh green salad

Hortus
Restaurant & drinks

DOLCI

Tortino dal cuore caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia
Chocolate hot pie with vanilla ice-cream
Euro 9
Allergeni: 1,3,12

Crostatina autunnale con mousse alle castagne
Autumn tart with chestnut mousse
Euro 9
Allergeni: 1,3,11,13

L'oro di Catalogna
Catalonia gold
Euro 9
Allergeni: 3,11

Gelato Hortus
Hortus ice-cream
Euro 9
Allergeni: 1,11,12,13

Espresso di tiramisù
Tiramisù
Euro 9
Allergeni: 1,3,7,12