

L'ORTO

SE^{AS}ON

F
I
N
E
D^IN^ING

La nostra Home Farm, la cucina e gli orti alimentano il ristorante L'Orto e il Bistrot. I nostri fornitori sono piccoli produttori e artigiani locali. La nostra cucina intuitiva è ritmata dalla natura: semplice, delicata e armoniosa. Il nostro chef propone un menu stagionale ritmato dal territorio e dalle sue stagioni.

NORDELAIA

L'ORTO

T^{RE} P^{ORT}A^TE

Tajarin, burro nocciola, limone e caviale	60
Merluzzo alla brace, brodo di calamari	
Nocciola, cioccolato bianco e caffè	

QU^{ATT}RO P^{ORT}A^TE

Seppia, topinambur e mela verde	80
Risotto, ostrica e porro	
Storione, cavolfiore e vaniglia	
Tart al limone e pane tostato	

UNA PAS^{SE}GGIATA NEL L'ORTO

Barbabietola, pera cotogna, "Erica blu" di Marco Bernini e semi	80
Verza bbq, cachi, fondo di galletto	
Tartelletta di cipolla di Castellazzo, tre stagionature di formaggio locale e tartufo invernale	
Plin al Roccaverano in brodo di sottobosco	
Zucca, finferli e nocciola	
Delice al cioccolato fondente, castagne, alloro e zucca	

M^{ENU} DEL LO CHEF

L'incontro tra la creatività dello chef, i suoi piatti in menu e l'esclusività di un'esperienza personalizzata	100
--	-----

MENU

L'ORTO

THREE COURSES

Tajarin, brown butter, lemon and caviar	60
Barbecue scented cod, calamari broth	
Hazelnut, white chocolate and coffee	

FOUR COURSES

Cuttlefish, Jerusalem artichoke and green apple	80
Risotto, oyster and leek	
Sturgeon, cauliflower and vanilla	
Lemon tart and toasted bread	

A WALK IN THE GARDEN

Beetroot, quince, "Erica blu" cheese from Marco Bernini, seeds	80
Bbq cabbage, persimmon and chicken jus	
Castellazzo onion tartlet, 3 ages of local cheese and winter truffle	
Roccamare cheese plin, forest broth	
Pumpkin, chanterelle and hazelnut	
Dark chocolate delice, chestnuts, bay and pumpkin	

CHEF'S TASTING MENU

The meeting point between the chef's creative flair and the exclusivity of a personalised gastronomic experience.	100
---	-----

MENU