

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	
Cioccolato equatoriale, alloro, zucca e castagna	

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	
Tart di cipolla di Castellazzo, 3 stagionature di formaggio locale	
Plin al Roccaverano in brodo di sottobosco	
Zucca, finferli e nocciola	
Nocciola, cioccolato bianco e caffè	

M^{ENU} DE^LLO CHE^F

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

I prodotti preparati possono essere sottoposti ad abbattimento preventivo al fine di garantire qualità e sicurezza in modo conforme al reg. CE 853/2004. E' possibile che alcune materie prime di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte()
Si prega di chiedere al nostro personale informazioni su ingredienti e allergeni.*

MENU

L'ORTO

MENU

TARTUFO

€ 80,00

Abbinamento tartufo bianco €/g secondo quotazione di mercato

Battuta di ricciola, olio di nocciole

Tartelletta di cipolla di Castellazzo,
tre stagionature di formaggetta di Roccaverano

Plin di Roccaverano, fondo vegetale

Storione e cavolfiori

Panna cotta in bianco

MENU

L'ORTO

THREE COURSES

Tajarin, brown butter, lemon and caviar	60
Barbecue scented cod, calamari broth	
Equatoriale chocolate, bay, pumpkin and chestnut	

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 tart, three ages of local cheese	
Roccamerano cheese plin, forest broth	
Pumpkin, chanterelle and hazelnut	
Hazelnut, white chocolate and coffee	

CHEF'S TASTING MENU

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

Products prepared can be subjected to blast chilling in order to ensure quality and safety due to reg. CE 853/2004.

Some raw materials may be frozen at source()*

Please ask our staff for information about ingredients and allergens.

MENU

L'ORTO

MENU

TRUFFLE

€ 80,00

Pairing with white truffle €/g according to market quotation

Amberjack, hazelnut oil

Castellazzo onion tartlet,
three ages of Roccaverano cheese

Roccaverano plin, vegetable demi glace

Sturgeon and cauliflower

White panna cotta