Rispetto di materie prime d'eccellenza, stagionalità, territorialità, cura e dedizione: così possiamo sintetizzare la nostra filosofia di cucina.

Rilassatevi, respirate il luogo e la sua storia, predisponete il vostro animo a godere dell'esperienza.

Respect for excellent raw materials, seasonality, local tradition, care, attention: this is how we can summarize our culinary philosophy.

Relax, breathe in the place and its history, and prepare your soul to enjoy the experience.

- ANTIPASTI -
Starters

DEGUSTAZIONE DEL NOSTRO OLIO FRANTORO EVO, NELLE DUE VARIANTI "MORBIDO" E "INTENSO" SERVITO CON PANE FATTO IN CASA — **€ 6**

Tasting of our Morbido and Intenso Olive Oil with homemade bread

(1, 7, 8) ★

LA NOSTRA SELEZIONE DI PRODOTTI CASEARI ARTIGIANALI E LOCALI, ACCOMPAGNATI DA CONFETTURE HORTUS E CESTINO DI PANE — **€ 18**

Selection of local artisanal cheese, homemade jams and special bread

(1, 7, 8) ★

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI LOCALI ARTIGIANALI, GIARDINIERA FATTA IN CASA E TORTA AL TESTO — **€ 19**

Selection of local artisanal cured meats, mixed pickled vegetables and special bread pie

(1, 7, 9, 12) ★

STRAPAZZATA DI UOVA AL TARTUFO NERO DI NORCIA*, CROSTONE DI PANE CASERECCIO, CREMA AL FORMAGGIO — **€ 14**

Scrambled eggs with black Norcia truffle, crunchy bread, cheese sauce

(1, 3, 4, 7, 8) ★

HORTUS NEL PIATTO: TAVOLOZZA DI VEGETALI STAGIONALI IN VARIE COTTURE E CONSISTENZE — **€ 14**

HORTUS ON THE PLATE: a palette of seasonal vegetables in various cooking methods and consistencies

TERRINA DI POLLO E I SUOI FEGATINI, MAIONESE ALLE NOSTRE ERBE AROMATICHE — **€ 18**

Chicken terrine and its liver, mayonnaise with our aromatic herbs

(1,7,8) ★

- PRIMI -
First dishes

VELLUTATA DI ZUCCA, CIUFFI DI RICOTTA LOCALE, NOCCIOLE TOSTATE, POLVERE DI CAFFE' — **€ 14**
Pumpkin cream soup, tufts of local ricotta, toasted hazelnuts, coffee powder
(7, 8, 9) ★

TAGLIATELLE FATTE A MANO AL RAGU' BIANCO DI CHIANINA LOCALE — **€ 16**
Homemade tagliatelle with local beef white ragout
(1, 3, 7, 9, 12) ★

CASERECCE ALLA CREMA DI BROCCOLI, GUANCIALE CROCCANTE, CHIPS DI PARMIGIANO — **€ 15**
Homemade "caserecce" with broccoli cream, crispy bacon, parmesan chips
(1, 3, 4, 7, 9) ★

UMBRICELLI AL TARTUFO NERO DI NORCIA * — **€ 18**
Umbricelli (typical Umbrian pasta) with local black truffle
(1, 4, 7) ★

LA "NOSTRA PASTA E FAGIOLI" — **€ 15**
"Our pasta and beans"
(1, 3, 9) ★

RAVIOLI CASTAGNE E PORCINI, CREMA DI GRANA PADANO, CASTAGNE IN GRANELLA — **€ 17**
Chestnut and porcini ravioli, Grana Padano cream, chopped chestnuts
(1, 3, 7, 8) ★

Possono essere richiesti primi senza glutine (pasta secca) - Guten free dishes upon request

hortus
NATURAL LIVING

- SECONDI -
Main Courses

LINGOTTO DI MAIALE, CAVOLO CAPPUCCIO MARINATO ALL'ACETO DI MELE, PATATE AL ROSMARINO — **€ 21**

Pork ingot, cabbage marinated in apple cider vinegar, rosemary potatoes

(9, 10) ★

INVOLTINO DI VERZA RIPIENO DI VERDURE DI STAGIONE SU CREMA DI PANE — **€ 15**

Cabbage roll stuffed with seasonal vegetables on bread cream

(1, 9) ★

TAGLIATA DI BOVINO ETRUSCO, VERDURE DI STAGIONE — **€ 23**

Local beef sliced, seasonal vegetables

(7) ★

OSSOBUCO IN UMIDO, GREMOLADA, POLENTA GRIGLIATA — **€ 22**

Stewed ossobuco, gremolada, grilled polenta

(9) ★

PICCIONE LACCATO AL VINO ROSSO E SALSA AL CIOCCOLATO — **€ 23**

Pigeon lacquered in red wine and chocolate sauce

(9, 12) ★

SERVIZIO, CESTINO DI PANE DELLA CASA E COPERTO — **€ 2,5**

Service, homemade bread and cover charge

(1,5,7,8,11)

hortus
NATURAL LIVING

- DESSERT -
Desserts

CAPPUCCINO FREDDO: PANNA COTTA AL CAFFE', SCHIUMA DI LATTE, POLVERE DI CACAO **€ 8**

Cold cappuccino: coffee panna cotta, milk foam, cocoa powder

(4, 7)

SABLE' AI 3 CIOCCOLATI, NAMELAKA BIANCA, NERA E MOUSSE DI NOCCIOLA **€ 10**

Triple chocolate sablee, white and black namelaka and hazelnut mousse

(1, 3, 7)

SELEZIONE DI PASTICCERIA SECCA **€ 8**

Selection of dry pastries

(1, 3, 7, 8)

MILLEFOGLIE DI POLENTA E MOUSSE DI MELA **€ 9**

Polenta millefeuille and apple mousse

(1, 3, 7, 8)

TOZZETTI DELLA CASA SERVITI CON VERNACCIA ROSSA BIO DI CANNARA **€ 8**

Our homemade "tozzetti" biscuits with almonds

(1, 3, 7, 8) ★

LEGENDA

Piatto vegetariano
Vegetarian dish

Piatto vegetariano
Vegetarian dish

★
Prodotti tradizionali umbri
Traditional Umbrian products

Eventuali prodotti indicati con * potrebbero essere congelati all'origine per impossibilità di reperimento sul mercato del prodotto fresco

Any products marked with * may be frozen at source due to the lack of fresh products on the market.

ALLERGENI Allergens

1 Cereali e derivati – Cereals
2 Crostacei - Crustaceans
3 Uova - Eggs
4 Pesce - Fish
5 Arachidi - Peanuts
6 Soia - Soya
7 Latte e derivati – Milk and derivatives
8 Frutta secca a guscio - Nuts
9 Sedano - Celery
10 Senape - Mustard
11 Sesamo - Sesame
12 Solfiti - Solfures
13 Lupini - Lupins
14 Molluschi - Molluscs

hortus
NATURAL LIVING