hortus
NATURAL LIVING

La nostra filosofia

Our culinary philosophy

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: per noi questo è vivere naturale.

Exceptional ingredients, seasonality, a deep connection to our land, and a passion for craftsmanship are the foundations of our culinary philosophy. Relax, immerse yourself in the spirit and history of this place, and let the experience unfold. For us, this is the true essence of "natural living".

In cucina

Chef Luigi Ficca

In sala

Giuseppe Mautone

ANTIPASTI

Starters

Degustazione del nostro olio EVO FrantOro "Morbido" e "Intenso" con pane tostato (1) *Tasting of our Morbido and Intenso FrantOro olive oils, served with homemade bread*	€ 5
Selezione di formaggi artigianali umbri serviti con confettura Hortus (7) *Selection of Umbrian artisan cheese served with Hortus jams*	€ 22
Selezione di pregiati salumi artigianali umbri, torta al testo e giardiniera della casa (9,12) *Selection of Umbrian artisan cured meats, flatbread and homemade pickled vegetables*	€ 24
Patè di fegatini, pan brioche, cipolla di Cannara caramellata (1,3,7,12) *Chicken liver pâté with brioche and caramelized Cannara onion*	€ 12
Involtini di verza ripieni di verdure stagionali, vellutata di carota (7,9) *Savoy cabbage rolls stuffed with seasonal vegetables, carrot velouté*	€ 17
Uovo morbido, crema di patate, tartufo nero (3,7) *Soft-cooked egg with potato cream and black truffle*	€ 14
Vellutata di zucca, caprino e crostini di pane all'olio FrantOro (1,7) *Pumpkin cream with goat's cheese and FrantOro olive-oil croutons*	€ 13
Tartare di bovino Etrusco, salsa al pecorino e tartufo nero (7) *Etruscan beef tartare, pecorino cheese sauce, and black truffle*	€ 18

hortus
NATURAL LIVING

PRIMI

First courses

Tutte le paste fresche sono preparate da noi · All our fresh pasta is homemade

Tagliolini di pasta all'uovo, burro, tartufo nero locale (1,3,7) — € 18
Fresh egg tagliolini, butter, Umbrian black truffle

Gnocchi di patate artigianali con ragù bianco di bovino locale (1,3,7,9,12) — € 15
Potato gnocchi with local beef white ragù

Cappellacci di zucca alle erbe, salsa al pecorino, noci tostate (1,3,7,8) — € 15
Pumpkin-filled pasta with fragrant herbs, pecorino cheese sauce, toasted walnuts

Zuppa di legumi misti, pane profumato all'aglio (1,9) — € 14
Mixed legume soup, garlic-scented bread

Caserecce fatte in casa, variazione di cavolfiore, polvere di prosciutto (1,7) — € 14
Homemade caserecce, cauliflower variation, prosciutto powder

hortus
NATURAL LIVING

SECONDI

Main courses

Pancia di bovino a lenta cottura, suo fondo, millefoglie tuberi e radici (7,9,12) *Slow-cooked beef belly, its sauce, mille-feuille of tubers and roots*	€ 21
Tagliata di controfiletto bovino Etrusco alla griglia con patate saporite (7) *Grilled sliced beef sirloin with seasoned potatoes*	€ 24
Spiedo di coniglio, suo fondo, verdure ripassate (7,9,12) *Rabbit skewer with its own jus and sautéed vegetables*	€ 21
Salsiccia artigianale di maiale Etrusco speziata, cipolline in agrodolce (7,9,12) *Spiced Etruscan pork sausage with roasted onions*	€ 19
Hortus nel piatto: tavolozza di ortaggi di stagione cotti e crudi (9) *Hortus on the plate: a selection of seasonal vegetables, both cooked and raw*	€ 14

hortus
NATURAL LIVING

DOLCI

Desserts

Crema catalana con frutta di stagione (3,7) *Catalan cream with seasonal fruit*	€ 9
Cremoso di yogurt variegato alla confettura Hortus e crumble alla cannella (3,7) *Creamy yogurt swirled with Hortus fruit preserve, topped with crumble*	€ 9
Torta fondente al cioccolato, gelato alla crema e nocciole tostate (1,3,7,8) *Chocolate fondant cake, vanilla ice cream, toasted hazelnuts*	€ 9
Tart tatin alle mele, salsa inglese alla vaniglia (1,3,7,8) *Apple tart tatin with vanilla sauce*	€ 9
Cantucci alle mandorle con Vernaccia Rossa biologica di Cannara (1,3,7,8) *Homemade almond cantucci served with organic Vernaccia Rossa dessert wine from Cannara*	€ 9

Servizio, pane e coperto · Service, bread and cover charge € 3

I NOSTRI FORNITORI PARTNER / *Our partner suppliers*

Carni e salumi/ *Meats and cured meats*	Etrusco Carni / Fattoria Molinella / Fattoria Manni
Ortaggi e Frutta / *Vegetables and Fruit*	L'Orto Incantato / Agricola Gaggi
Formaggi / *Cheese*	Caseificio Montecristo / Latteria Febbi
Tartufo / *Truffle*	Soc. Agr. Succhiarelli
Miele / *Honey*	Soc. Agr. La Volta

SI PREGA DI INFORMARE IL CAMERIERE DI EVENTUALI ALLERGIE / INTOLLERANZE

PLEASE INFORM US OF ANY ALLERGIES / INTOLERANCES

Allergeni · Allergens

1. Cereali contenenti glutine / *Cereals with gluten*
2. Crostacei / *Crustaceans*
3. Uova / *Eggs*
4. Pesce / *Fish*
5. Arachidi / *Peanuts*
6. Soia / *Soy*
7. Latte / *Milk*
8. Frutta a guscio / *Tree nuts*
9. Sedano / *Celery*
10. Senape / *Mustard*
11. Sesamo / *Sesame*
12. Solfiti / *Sulphites*
13. Lupini / *Lupin*
14. Molluschi / *Molluscs*