



# ORTO

RISTORANTE  
NATURALE

## Menù à la carte

Il Menù à la carte è solo indicativo, riporta alcuni dei piatti preparati dai nostri Chef e varia settimanalmente e periodicamente in base a stagionalità e ai fornitori locali. Sarà possibile scegliere ogni giorno tra tre proposte di antipasti, tre proposte di primi piatti e tre proposte di secondi piatti.

## antipasti

ACQUASALE 2.0, SORBETTO AL POMODORO E INSALATA DI PANE E CAROSELLO STRIATO

BACCALÀ E PEPERONI

PANCIA DI MAIALE NERO, CILIEGIE AFFUMICATE E CARRUBE

PANBRIOCHE ALL'AGLIO NERO CON FARCIA DI GAMBERI ROSA LOCALI E MAYO IODATA

L'UOVO PERFETTO, MISTICANZA DI CAMPO E PEPERONE

## primi

LASAGNA DI PARMIGIANA DI MELANZANE

SPAGHETTO D'ORZO, RAGÙ DI POLPO ALLA PIGNATA

TORTELLI DI MORTADELLA SANTORELLA, CACIOCAVALLO PODOLICO, ANICE VERDE – 2022

SPAGHETTO D'ORZO, COZZE TARANTINE, WHISKY TORBATO – 2021

CAPPELLACCI DI RAPA ROSSA FARCITI DI ANATRA ALL'ARANCIA E RIDUZIONE DI PRIMITIVO

## secondi

SPIEDO DI CARDONCELLI E FUNGHI DI STAGIONE CON JUS VEGETALE

SPIGOLA LOCALE, CARMELLO DI ARANCE E LIMONI, LATTUGA GRIGLIATA E SALSIA TARTARA

POLLO RUSPANTE, BIETOLA ERBETTA, FOGLIE CROCCANTI TOSTATE, CAROSELLO MANDURIA

FILETTO DI VITELLO, RIDUZIONE DI PRIMITIVO E CICORIA DI CAMPO

## formaggi

SELEZIONE DI CACIOCAVALLI STAGIONATI AZIENDA AGRICOLA QUERCETA E CASEIFICIO ARTIGIANA

SELEZIONE DI STAGIONATI VEGETALI FATTORIA DELLA MANDORLA

miele di tarassaco, confetture mostardate

---

antipasti	15
primi	18
secondi	25
formaggi	30

---

tre calici di vino in abbinamento

30

a commensale

---