



HORTUS
BISTROT

MENU

ANTIPASTI

Crudo di ombrina biologica, pesche e granita al Mojito	20
Tartare di "Marango", senape e nocciole della Tuscia	19
Polpo arrostito alla paprika con insalatina di "fagioli cocco" e foglie di mizuna	18
Insalata con anguria marinata al tè verde, pomodori freschi e fermentati, kefir, cetrioli e menta	16
Cannolo di pomodoro disidratato, ricotta e caponata di melanzane	16

PRIMI

Tagliolino con gambero rosa, burro al caviale e zenzero	22
Gnocchetto saltato con spigola, limone e menta	20
Sedani turanici bio pastificio agricolo Mancini, guanciale amatriciano, pomodoro "datterino" e pecorino "Deroma"	18
Maltagliati farciti di cacio e pepe con vellutata di zucchine in fiore	16

SECONDI

Anelli di calamari croccanti in semola, con salsa tartara allo yogurt e insalatine di Anzio	22
Baccalà in guazzetto trasteverina con gnocchi alla romana	22
Medaglione di pollo biologico in cacciatora leggera , patate e peperoni arrostiti	20
Bocconcini di saltimbocca, patate di Leonessa integrali e cicoriella di campo	21
Sformato di zucchine, farro e fiori farciti	18

DOLCI

Baba nascosto, limone, limoncello e menta	9	Tagliata di frutta con sorbetti in cialda croccante	9
Tarteletta meringata alle fragoline di bosco	9	Cremoso al mascarpone, granita di caffè e panna	9

Per qualsiasi informazione sugli allergeni presenti nelle pietanze è possibile consultare il registro allergeni che verrà fornito dal personale in servizio.
For any information on the allergens present in all our dishes it is possible to consult the allergen register that will be provided by the staff on duty.



CASINA
VALADIER



H O R T U S
BISTROT

M E N U

ANTIPASTI

Raw organic croacker, peach and Mojito granita	20
"Marango" beef tartare, mustard and hazelnuts from Tuscia	19
Paprika roasted octopus with "cocco beans" salad and mizuna leaves	18
Salad with green tea marinated watermelon, fresh and fermented tomatoes, kefir, cucumbers and mint	16
Dehydrated tomato cannolo, ricotta cheese and aubergine caponata	16

FIRST COURSES

Tagliolino with pink prawn, caviar butter and ginger	22
Sautéed gnocchetto with Tyrrhenian sea bass, lemon and mint	19
Mancini organic pasta, Amatriciano pork cheek, datterino tomato and pecorino cheese	18
Maltagliati stuffed with cheese and pepper on a courgette flower cream	16

MAIN COURSES

Crispy squid rings in semolina, with yoghurt tartar sauce	20
Cod in stew with Roman-Style dumpling	22
Organic chicken medallion in light "acciatora style", roasted potatoes and peppers	20
Bocconcini di saltimbocca, patate di Leonessa integrali e cicoriella di campo	18
Flan of zucchini, spelled and stuffed flowers	18

DESSERTS

Hidden baba, lemon, limoncello and mint	9	Sliced fruit with sorbets in a crunchy wafer	9
Meringue tart with wild strawberries	9	Mascarpone cream, coffee granita and milk cream	9

Per qualsiasi informazione sugli allergeni presenti nelle pietanze
è possibile consultare il registro allergeni che verrà fornito dal personale in servizio.
For any information on the allergens present in all our dishes
it is possible to consult the allergen register that will be provided by the staff on duty.

