



# HORTUS

## BISTROT

### MENU

#### ANTIPASTI

- Crudo di spigola biologica con clementine e mojito al melograno  
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 di cavolo cappuccio, foglie di senape, mele, noci e shoyu di lenticchie  
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 calamaro 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 cacciatore leggera, patate e peperoni arrostiti  
20
- Bocconcini di saltimbocca, patate di Leonessa integrali e cicoriotta di campo  
21
- Sformato di zucchine, farro e fiori farciti  
18

#### DOLCI

- |   |  |
|---|--|
| Baba nascosto, limone, limoncello e menta<br>9    | Tagliata di frutta con sorbetti in cialda croccante<br>9 |
| Tarteletta meringata alle fragoline di bosco<br>9 | Cre moso al mascarpone, granita di caffè e panna<br>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



# HORTUS

## BISTROT

### MENU

#### ANTIPASTI

- Raw organic sea bass with clementines and pomegranate mojito  
20
- "Marango" beef tartare, mustard and hazelnuts from Tuscia  
19
- Paprika roasted octopus with "cocco beans" salad and mizuna leaves  
18
- Cabbage salad, mustard leaves, apples, walnuts and lentil shoyu  
16
- Dehydrated tomato cannolo, ricotta cheese and aubergine caponata  
16

#### FIRST COURSES

- Tagliolino with pink prawn, caviar butter and ginger  
22
- Sauteed gnocchetto with Tyrrhenian sea bass, lemon and mint  
20
- 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  
22
- Cod in stew with Roman-Style dumpling  
22
- Organic chicken medallion in light "cacciatora style", roasted potatoes and peppers  
20
- Bocconcini di saltimbocca, patate di Leonessa integrali e cicoriotta di campo  
21
- Flan of zucchini, spelled and stuffed flowers  
18

#### DESSERTS

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