Giardino Ortica 10

Aperitivo 10€

Pizzette Margherita

Patatine chips

Un drink (cocktail, calice di vino, birra media, spritz)

Aperitivo 12€

Pizzette Margherita

Assaggio di salumi con gnocco fritto

Patatine chips

Un drink (cocktail, calice di vino, birra media, spritz)

Aperitivo 15€

Pizzette Margherita

Degustazione di salumi con gnocco fritto

Assaggio di formaggi

Patatine chips

Un drink (cocktail, calice di vino, birra media, spritz)

L'aperitivo può essere consumato dalle ore 18.00 alle ore 20

Giardino Ortica 10

GIRO PIZZA € 25.00

(consigliato per gruppi sopra le 15 persone)

La degustazione di salumi tradizionali

servita con gnocco fritto

Il giropizza

La bibita in lattina o la birra media

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico)

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione

Giardino Ortica 10

MENU' PIZZA € 25.00

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

Una pizza a scelta

La bibita in lattina o la birra media

Il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico)

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione

Giardino Ortica 10

1 - MENU' APERICENA € 28.00

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

Le pizzettine home made

I Mondeghili della tradizione con salsa bernese

Il risotto alla Milanese

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Una consumazione a testa (birra media / calice di vino/spritz)

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione

Giardino Ortica 10

2 - MENU' APERICENA € 28.00

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto

Le bruschette ai sapori della nostra terra

I Mondeghili della tradizione con salsa bernese

Il risotto con listarelle di speck ed aghi di rosmarino

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Una consumazione a testa (birra media / calice di vino/spritz)

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù
specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione

Giardino Ortica 10

1 - Proposta per cena concordata € 32.00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto
Le bruschette dorate con crema ai formaggi e primizie dell'orto

Il bis di Primi (due a scelta)

I Paccheri al fumo
I rigatoni con guanciale, pecorino romano e pepe nero
Il risottino con trevisana e scamorza
Il risottino alla vecchia Milano

Il vino Refosco dal Peduncolo rosso o Chardonnay Veneto IGT

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

il caffè

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione

Giardino Ortica 10

2 - Proposta per cena concordata € 35.00

L'Antipasto

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

Il Secondo

La Tagliata di Angus "grain fed" al profumo di rosmarino e patate arrosto

Il vino Dolcetto del Monferrato o Bonarda dell'oltre Po' Pavese

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione

Giardino Ortica 10

3- Proposta per cena concordata € 39.00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e
Tegole di gnocco fritto
La cocotte di funghi porcini, patate e crema di casera

Il Secondo

La cotoletta "orecchia di Elefante" primavera con ruchetta, pomodorini ciliegia e patate arrosto

Il vino Dolcetto del Monferrato

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazione

Giardino Ortica 10

4- Proposta per cena concordata € 42.00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

Le bruschette profumate con verdure dell'orto con crema di formaggio

Il Secondo

Il filetto di Angus "grain fed" con funghi porcini, zola e patate arrosto croccanti*

Il vino Valpolicella Ripasso classico superiore

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

La scelta delle pietanze deve essere fatta in fase di prenotazion

Giardino Ortica 10

5-Proposta per cena concordata € 48.00

L'Antipasto

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

Il Primo

Le Tagliatelle al ragout bianco e funghi porcini

Il Secondo

La Tagliata di Angus con trevisana stufata , provola fumè e patate arrosto

Il vino Nobile di Montepulciano

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

Giardino Ortica 10

6-Proposta per cena concordata € 45.00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e miele di castagno su letto di paglia e fieno

Il Secondo

La costata di manzo, scottona Tedesca (500 gr) con primizie

dell'orto e patate arrosto

Il vino Morellino di Scansano Doc Terenzi

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

Giardino Ortica 10

7-Proposta per cena concordata € 50.00

L'Antipasto

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

Il Primo

I Ravioloni di magro farciti con ricotta di bufala, spinaci al burro versato e salvia croccante*

Il Secondo

La rybeye di Angus Aberdeen con spaccatelle di patate

Il vino Nobile di Montepulciano

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

Giardino Ortica 10

8-Proposta per cena concordata € 50.00

L'Antipasto

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto.

Il Primo

I classici Pizzoccheri con verza, casera dop, patate, burro e grana padano

Il Secondo

Il Filetto di Angus al porto rosso, bacon croccante e primizie dell'orto

Il vino Valpolicella Ripasso Superiore

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

Giardino Ortica 10

9-Proposta per cena concordata € 55.00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

I Mondeghili della tradizione Milanese con salsa bernese

Il bis di Primi

I rigatoni al ragout bianco e foglie di grana Padano

Il risottino con funghi porcini e gherigli di noci

Il Secondo

Il filetto di manzo con funghi porcini in crema di zola e patate arrosto

Il vino Valpolicella Ripasso Superiore

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

Giardino Ortica 10

10 - Proposta per cena concordata € 55.00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

La selezione di formaggi del nostro casaro accompagnata con pere e miele di castagno su letto di paglia e fieno

Il Primo

Il risotto con carciofi freschi e salsiccia luganega

Il Secondo

La Tagliata di Angus con miele, pepe nero e patate arrosto

Il vino lacrima di Morro "Ciù Ciù"

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali di Montagna

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

Giardino Ortica 10

11 - Proposta per cena concordata € 60.00

Gli Antipasti

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

La millefoglie di melanzane estiva

Il Primo

I Paccheri con crema di zucca, guanciale croccante e burrata

Il Secondo

Il filetto di manzo al pepe verde con spaccatelle di patate al forno

Il vino Nobile di Montepulciano o Feudi di San Gregorio

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il caffè Julius Meinl

N.B.:

I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone

I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

Giardino Ortica 10

12- Proposta per cena concordata € 60.00

L' Antipasto

La Paleta Iberica "de Bellota" stagionata 14 mesi servita con

Focaccia croccante

Il Primo

Il risottino alla vecchia Milano con cialda di grana Padano

Il Secondo

La Ribeye du Angus "grain fed" con sale maldon e primizie dell'orto

Il vino Morellino di Scansano doc Terenzi (una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il caffè Julius Meinl

N.B. I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

Giardino Ortica 10

13- Proposta per cena concordata € 65.00

L'Antipasto

La degustazione di salumi selezionati con la nostra giardiniera e Tegole di gnocco fritto

Il Primo

Il risotto Carnaroli con Buche de chevre, asparagi e cipolla caramellata*

Il Secondo

Il filetto di manzo al pepe verde con spaccatelle di

patate al forno

Il vino Valpolicella Ripasso Superiore

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il Tiramisù al bacio della nostra pasticceria

Il caffè Julius Meinl

N.B. I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

Giardino Ortica 10

14- Proposta per cena concordata € 65.00

-

Gli Antipasti

I fiori di zucca farciti con ricotta vaccina ed acciughe

La Parmigiana di melanzane

Il Primo

Il risotto Carnaroli con punte di asparagi*, brie e cipolla caramellata

Il Secondo

La tagliata di controfiletto di manzo alla Robespierre

con spaccatelle di patate al forno

Il vino Dolcetto del Monferrato o Vermentino di Gallura

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il Tiramisù al bacio della nostra pasticceria

Il caffè Julius Meinl

N.B. I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).

Giardino Ortica 10

15- Proposta per cena concordata € 70.00

L' Antipasto

La Paleta Iberica "de Bellota" stagionata 14 mesi servita con grissin focaccia

Il Primo

*Il risottino con lime e gamberetti**

Il Secondo

La fiorentina di scottona Prussiana alla pietra lavica (1Kg per due persone) servita con primizie dell'orto e patate al forno

Il vino Chianti "Peppoli" marchesi Antinori

(una bottiglia ogni 4 persone)

Le acque ferme e mosse oligominerali Lurisia

Il caffè Julius Meinl

N.B. I menù sono dedicati ai gruppi superiori a 10 persone I menù guidati devono essere uguale per tutti i commensali

(ad eccezione di intolleranti che potranno scegliere un menù specifico).