



CUCINA DOMESTICA QUOTIDIANA



All'ORTO proponiamo una cucina semplice, quasi modesta e poco lavorata che, grazie alla sua semplicità cerca amorevolmente di soddisfarvi ogni giorno con la genuinità dei prodotti.

L'elenco dei cibi e delle bevande del nostro menù, si presenta in forma di "Carta Aperta" ovvero, salvo il "Piatto del Giorno" e poche altre eccezioni dovute alla logistica di servizio, è possibile ordinare quanto è scritto a prescindere dal momento della giornata.

PANE E FANTASIA

Il "panino" merita tutto il nostro rispetto in quanto nella sua semplicità, se fatto con amore, è in grado di fare le veci di un pasto completo

TRAMEZZO

Sandwich integrale, fesa di tacchino arrosto, Emmentaler DOP, senape à l'ancienne, cetriolone sottaceto, pomodoro sottolio e lattuga € 5

CROQUE MONSIEUR O CROQUE MADAME

Sandwich al prosciutto cotto, Gruyère DOP, velo di senape liscia di Dijon, servito con crosta di Gruyère (c. Mon) oppure ovetto al tegamino (c. M.me) € 5

PRET-À-MANGER

Sfilatino imbottito con affettato e/o formaggio a scelta, insalata o verdure del giorno € 5

FISH & CHIC BAGUETTE

Salmon, caprino, frutti rossi, insalata, velo di salsa alle arance e pepe rosa € 6

CHICKEN BAGUETTE

Pollo marinato, maionese home-made, pomodori secchi e insalata € 5



INSALATE

La frutta e la verdura delle nostre insalate oltre seguire il corso delle stagioni, ci viene fornita per buona parte da piccoli coltivatori locali di agricoltura biologica

AI FRUTTI ROSSI

Insalata mista arricchita con frutti rossi freschi e secchi, crostini di panbrioche e erbe fresche, servita con, a scelta, ovetto in camicia, tofu scottato, burrata o bufala € 8

PASSAGGIO A NORD-OVEST

Insalata di patate pregiate "ratte e viola", rape rosse, aringa affumicata, con condimento allo yogurt e erba cipollina € 7

DETOX GOURMANDE

Verdura lessata del giorno condita con rucola e prezzemolo, uvetta, cranberries, frutta secca e sfoglie di pane croccante € 8

VIA SOLFERINO 46

Insalata mista, pollo marinato, noci e scaglie di grana € 7



LE UOVA

certificate biologiche e da galline allevate a terra

FRITTATA - ALL'ITALIANA

Classica frittata servita al piatto con poco formaggio ed erbe o verdure di stagione, accompagnata da insalatina o contorno del giorno € 6

FRITTATA - ALLA FRANCESE

Omelette servita "nature" oppure farcita con prosciutto e formaggio, servita con insalata o contorno del giorno € 7

CIARIGHÌ

Uova strapazzate insaporite al parmigiano reggiano 36 mesi, servite con crostoni di pane tostato € 6

NON CI PENSARE

Uova al tegamino accompagnate da chips di bacon, prosciutto cotto arrostito, crostini di pane € 7



DALLA DISPENSA

Ogni buongustaio che si rispetti tiene in casa un armadio delle meraviglie che nasconde conserve, gallette, lattine e quanto si possa chiudere in un contenitore e preservare fin il giungere della giusta occasione!

COMPAGNI DI VINO

Tarallucci ai semi di finocchio, pane carasau,
olive verdi giganti e nere del Peloponneso, parmigiano
reggiano "Vacche Rosse" € 6

NAVIGARE...

Sardine portoghesi pelate o acciughe conciate da noi al
finocchietto e peperoncino, cheese cream o burrata,
giardiniera artigianale e crostini di pane € 8

CENTO!

Cento grammi di affettato o formaggio a scelta accompagnati da
giardiniera artigianale e crostini di pane € 9

GRAN PIATTO (per 2 persone)

3 affettati, 3 formaggi con selezione di salse "Andrini" € 13

DOLCI E TORTE

dal tavolo delle torte o dalla cucina...

PANE, BURRO E MARMELLATA

Pane tostato, servito con burro montato alla vaniglia fresca
Bourbon e selezione di confetture € 3

PAIN PERDU

Pan brioche, in pastella di latte e uova, cotto in padella e
spolverato di zucchero di canna profumato.
Servito caldo da solo, o accompagnato da panna montata € 3

TARTE AU CHOCOLAT

torta al cioccolato in stile francese, con abbondante cioccolato
fondente e senza farina. Servita "nature" o accompagnata
da panna montata e amarene sciroppate € 3

MAXI COOKIE

Biscottone di cioccolato al latte e noccioline tostate e salate € 3

FRAGOLE E LIMONE

Insalata di fragole condite con sciroppo fatto in casa al limone € 3

FRUTTA E CEREALI

Frutti di bosco leggermente conditi, serviti con fiocchi di
cereali biologici. Da mangiarsi lisci o con yogurt o
panna montata € 4

BIANCOMANGIARE

Budino bianco, profumato al latte di mandorle, ricoperto da
un velo di gelatina di lamponi € 4

TORTA DEL GIORNO

A discrezione della fantasia dello chef... e di quanto offre la
stagione, o si ha in casa € 3



*“Se doveste chiedermi
se abbia mai dimenticato
il mio cocktail quotidiano,
potrei dire che ne dubito:
quando le cose sono importati,
pianifico per tempo”*

Luis Buñuel

BANCONE DELLA MESCITA

L'Arte della Miscelazione, soprattutto quella classica, richiede dosi di professionalità, impegno e dedizione quanto quella Culinaria. Proponendovi una cucina semplice e dai toni casalinghi, non ci sembrava il caso certo di strafare con i cocktails. Ci limitiamo quindi ad onorare la vostra sete con un'accurata selezione di distillati, vermouth, bitter e liquori ottimi da bersi semplicemente lisci o con ghiaccio, salvo una piccola lista di cocktails classici dove la mano del Barman risulta fondamentale e... particolarmente gradita



LISTA DEI COCKTAIL



MILANO - TORINO

Il più classico e storico aperitivo italiano di sempre.

Bitter Campari, Carpano Punt e Mès, Orange Bitter e agrumi freschi, con o senza soda € 5

NEGRONI E NEGRONI SBAGLIATO

Alta gradazione, alta affidabilità. Occhio alla patente!

Bitter Campari, Carpano Antica Formula, London Dry Gin, Angostura Bitter e agrumi freschi € 5

FRENCH 75

A più di un secolo dalla sua nascita, ancora ci emoziona come non mai. London Dry Gin agitato con succo di limone e sciroppo

di zucchero, Blanc de Blancs a riempire e scorza di limone € 6

KIR E KIR ROYAL

Un omaggio doveroso a Felix Kir: pastore di anime, ma anche di buongustai! Chardonnay o Bollicine Metodo Classico con

Crème de Cassis de Dijon € 6

GIN & VODKA TONIC

Ogni momento è quello giusto. Gin o Vodka a scelta con

Premium Tonic Water, scorza di agrumi € 5

MOSCOW & LONDON MULE

Se hai sete, non puoi sbagliare. London Dry Gin o Vodka,

Ginger Beer, succo di lime fresco € 6

OLD FASHIONED & SAZERAC

L'eleganza nel bicchiere: per molti, ma non per tutti. Bourbon

Whisky o Cognac, Angostura o Peychaud Bitter, zolletta di zucchero, scorza di limone, twist all'Assenzio a discrezione € 6

DAIQUIRI

...uno non è mai abbastanza!

Blend di Rum Bianco e Scuro agitato con succo di lime fresco e sciroppo di zucchero, servito in coppa con

guarnizione al lime € 5

quando possibile, Siamo a disposizione per eventuali cocktail su richiesta fuori lista

BITTER € 4

APEROL

CAMPARI

COCCHI AMERICANO

COCCHI ROSA

VERMOUTH € 4

CARPANO CLASSICO

CARPANO ANTICA FORMULA

COCCHI STORICO DI TORINO

CARPANO DRY

YZAGUIRRE



DISTILLATI CHIARI € 5

LONDON DRY GIN

VODKA RUSSA

VODKA POLACCA

RUM BIANCO

TEQUILA BLANCO

VODKA FINLANDIA

DISTILLATI SCURI € 5

SCOTCH WHISKY

BOURBON WHISKY

BRANDY

COGNAC

RUM SCURO

GRAND MARNIER



ANICIATI

serviti lisci, con acqua ghiacciata a parte € 4

MELETTI

ANESONE TRIDUO TASSONI

ANICIONE CASONI GIUSEPPE

RICARD 45 ANICE E LIQUIRIZIA

ABSINTH LA FÉE "PARISIENNE"

AMARI DIGESTIVI E GRAPPE € 3

AMARO DEL FARMACISTA

GRAPPA SECCA

GRAPPA MORBIDA

GRAPPA BARRICATA

LIQUORI € 3

DISARONNO

CRÈME DE CASSIS DE DIJON

BIRRE

OMNIA E ANTEA

Birrificio Artigianale Bresciano € 4.5

MENABREA

bionda e ambrata € 3.5

LA CHOUFFE € 4

ANALCOLICI

BIBITE LEVICO € 3

BIBITE PAOLETTI € 3

TÈ GALVANINA € 3

SUCCHI T.V.B. € 3.5

GINGER ALE € 3

GINGER BEER € 3

TONIC WATER € 3

CRODINO € 3

SAN BITTER € 3

CAMPARI SODA € 3





TAMANDI & TAKAGI