



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

## FISH & CHIC

Pane integrale, Salmone affumicato, cream cheese alle bacche rosa, ravanelli, aneto e insalatina ..... € 5

## TRAMEZZO

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

## CROQUE MONSIEUR O CROQUE MADAME

Maxi toast al Gruyère DOP, Prosciutto cotto e velo di senape liscia di Dijon: servito gratinato con crosta di Gruyère (C. Mon), oppure con ovetto al tegamino (C. Mdm) ..... € 5

## PRET-À-MANGER

Sfilatino imbottito con un affettato e/o formaggio a scelta, con o senza insalata... oppure chiedi consiglio ..... € 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

### FIORI E FRUTTA

Insalatina novella arricchita di fiori e frutti rossi, crostini di pane e ovetto in camicia, oppure Tofu leggermente scottato ..... € 7

### PRIMAVERA '99

Insalata d'asparagi crudi e insalata riccia con crostini di pan brioche, mirtili e draguncello, guarnita con Burratina pugliese..... € 8

### PASSAGGIO A NORD-OVEST

Insalata di patate pregiate "ratte e vitellotte", rape rosse, aringa affumicata e condimento allo yogurt ed erba cipollina ..... € 7

### DETOX GOURMANDE

Fagiolini e verdure crude e al vapore, condite con rucola e prezzemolo, uvetta, cranberries e pomodorini secchi, misto di frutta secca tostata e sfoglie di pane croccante ..... € 8

### VIA SOLFERINO 46

Misticanza, pollo marinato, noci e scaglie di grana ..... € 7



## CARTA DELLE UOVA

Le nostre uova sono certificate biologiche e provengono 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 ..... € 5

### FRITTATA - ALLA FRANCESE

Omelette servita "nature" oppure farcita di prosciutto e formaggio, accompagnata da insalatina ..... € 6

### CIARIGHÌ

Uova strapazzate insaporite al Parmigiano Reggiano 36 mesi, servite con crostoni di pane tostato ..... € 5

### NON CI PENSARE

Uova al tegamino accompagnate da chips di bacon, prosciutto cotto arrostito, crostoni di pane tostato e insalatina ..... € 6



## 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 tostato e condito all'extravergine, Pecorino Stagionato DOP e olive conciate da noi ..... € 6

### NAVIGAZIONE ATLANTICA

Lattina di sardine portoghesi pelate, servite con cream cheese, ravanelli crudi e pane tostato ..... € 6

### NAVIGAZIONE MEDITERRANEA

Acciughe di Sciacca dissalate e marinate da noi al finocchietto e peperoncino, servite con Burratina e pane tostato ..... € 6

### CENTO!

100g di affettato o formaggio a scelta, accompagnato da pane caldo croccante, burro leggermente salato, pane tostato e giardiniera artigianale ..... € 6

## DOLCI E TORTE

Non potevamo terminare che con questa piccola rassegna di dolci della "nonna", forse un po' démodé ma genuini, buoni e... senza tempo

### 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 gelato ..... € 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, gelato 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 e cetriolo ..... € 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

SELECT

APEROL

CAMPARI

COCCHI AMERICANO

COCCHI ROSA

**VERMOUTH** ..... € 4

CARPANO PUNT E MÈS

CARPANO ANTICA FORMULA

COCCHI STORICO DI TORINO

CARPANO DRY

YZAGUIRRE

CLASSICO MARTELLETTI



**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

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..... € 3

COLA

CHINOTTO

CEDRATA

GASSOSA

LIMONATA

ARANCIATA AMARA

GINGER ALE

GINGER BEER

INDIAN WATER

TONIC WATER

SELEZIONE DI SUCCHI DI FRUTTA





LUNEDÌ

9:00 - 18:00

MAREDÌ - VENERDÌ

9:00 - 21:00

CHIUSURA

SAB - DOM

TAMANDI & TAKAGI