ORIZZONTI

MENU

DINNER

ANTIPASTI

UOVO O PROVOLA? 24

Uovo morbido affumicato, zucchine trombetta all'aceto di sambuco, cipolla borettana al pepe nero, zucchine alla scapece, erbe spontanee.

CAPESANTE, CAVIALE E ANGURIA 28

Crudo di capasanta, anguria marinata all'acqua di mare, caviale, latte di mandorla.

TARTARE "ESTATE 2025" 26

Tartare di manzo, tuorlo e melassa di peperoni, chips di peperone giallo, capperi cucunci e foglie di cappero.

RICCIOLA ALL'ACQUA PAZZA 26

Ricciola semimarinata, pomodoro all'acqua pazza, latticello e basilico.

PRIMI PIATTI

CAPPELLETTI ALLA GENOVESE 26

Ripieni di ragù napoletano alla genovese, serviti con caglio, arancia sanguinella e salvia.

RISOTTO AL POMODORO 26

Risotto bianco con acqua di pomodoro, pappa al pomodoro, pomodori marinati, aceto di lamponi, origano.

SPAGHETTONE CON DATTERINO E LARDO DI SEPPIA 26

Datterino giallo, lardo di seppia, fragole fermentate, nero di seppia.

CANNOLO APERTO 26

Pasta di cannolo, frusciella, borragine, Parmigiano, jus di verdure, tartufo estivo.

SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO 34

Pesce piastrato, con gnocco di zucca, cozze, vellutata, friarielli e ketchup di zucca.

SICILIA - DIJON 28

Crespella salata con caponata, glassa all'arancia e Grand Marnier, gelato alla senape.

PICCIONE ALLA DIAVOLA 37

Piccione in due servizi: petto arrostito, caramello di 'nduja, BBQ di carote, frittata di spaghetti.

PLUMA ALLA BRACE 34

Pluma alla brace con fondo al Bordolese e lardo, melanzana frollata, aglio nero, provolone.

DOLCI

PASTIERA CRUDA 15

Soufflé e spuma di pastiera, frolla, arancia candita.

MELONE, MANDORLE E ZENZERO 15

Bavarese e gelato alle mandorle, melone allo zenzero, namelaka al cioccolato bianco.

CIOCCOLATO, PESCA E VERBENA 15

Torta caprese, ganache fondente, gelato alla verbena, pesche al Moscato e cardamomo.

Coperto €5

MENU DEGUSTAZIONE

PERCORSO SIGNATURE

Degustazione 4 portate

€ 95

Antipasto

UOVO O PROVOLA?

Primo

CAPPELLETTI ALLA GENOVESE

Secondo

PLUMA ALLA BRACE

Dolce

PASTIERA CRUDA

Il menù degustazione è richiesto per l'intero tavolo.

ORIZZONTI

MENU

DINNER

ENGLISH VERSION

APPETIZER

EGG OR "PROVOLA"? 24

Smoked soft egg, trumpet zucchini with elderberry vinegar, black pepper
“borettana” onion, scapece zucchini, wild herbs.

SCALLOPS, CAVIAR, WATERMELON 28

Scallop crudo, seawater marinated watermelon, caviar, almond milk.

TARTARE “SUMMER 2025” 26

Beef tartare, yolk and bell pepper molasses, yellow bell pepper chips,
“cucunci” capers and caper leaves.

“ACQUA PAZZA” AMBERJACK 26

Semi-marinated amberjack, tomato “aqua pazza”, buttermilk, and basil.

FIRST COURSE

CAPPELLETTI "ALLA GENOVESE" 26

Stuffed with Neapolitan Genoese-style ragout, served with curd, Sicilian blood orange, and sage.

TOMATO RISOTTO 26

White risotto with tomato water, pappa al pomodoro, marinated tomatoes, raspberry vinegar, oregano.

SPAGHETTONE WITH “DATTERINO” TOMATO AND CUTTLEFISH LARD 26

Yellow date tomato, cuttlefish lard, fermented strawberries, squid ink.

OPEN "CANNOLO" 26

Cannoli pasta, “frusciella”, borage, Parmesan, vegetable jus, summer truffle.

MAIN COURSE

FISH CATCH OF THE DAY 34

Plated fish, with pumpkin dumpling, mussels, velouté, friarielli and pumpkin ketchup.

SICILY - DIJON 28

Savory crepe with caponata, orange and Grand Marnier glaze, mustard ice cream.

“ALLA DIAVOLA” PIGEON 37

Pigeon in two services: roasted breast, 'nduja caramel, carrot BBQ, spaghetti omelet.

BBQ PLUMA 34

Barbecued pork pluma with Bordelaise bottom and lard, fried eggplant, black garlic, provolone cheese.

DESSERT

“PASTIERA CRUDA” 15

Pastiera soufflé and mousse, shortbread, candied orange.

MELON, ALMONDS, GINGER 15

Bavarian and almond ice cream, ginger melon, white chocolate namelaka.

CHOCOLATE, PEACH, VERVAIN 15

Caprese cake, fondant ganache, verbena ice cream, Muscat peaches and cardamom.

Cover charge €5

TASTING MENU

ORIZZONTI SIGNATURES

4 course menu

€ 95

Appetizer

EGG OR "PROVOLA"?

First course

CAPPELLETTI "ALLA GENOVESE"

Second course

BBQ PLUMA

Dessert

"PASTIERA CRUDA"

Tasting menu is required for all table guests.