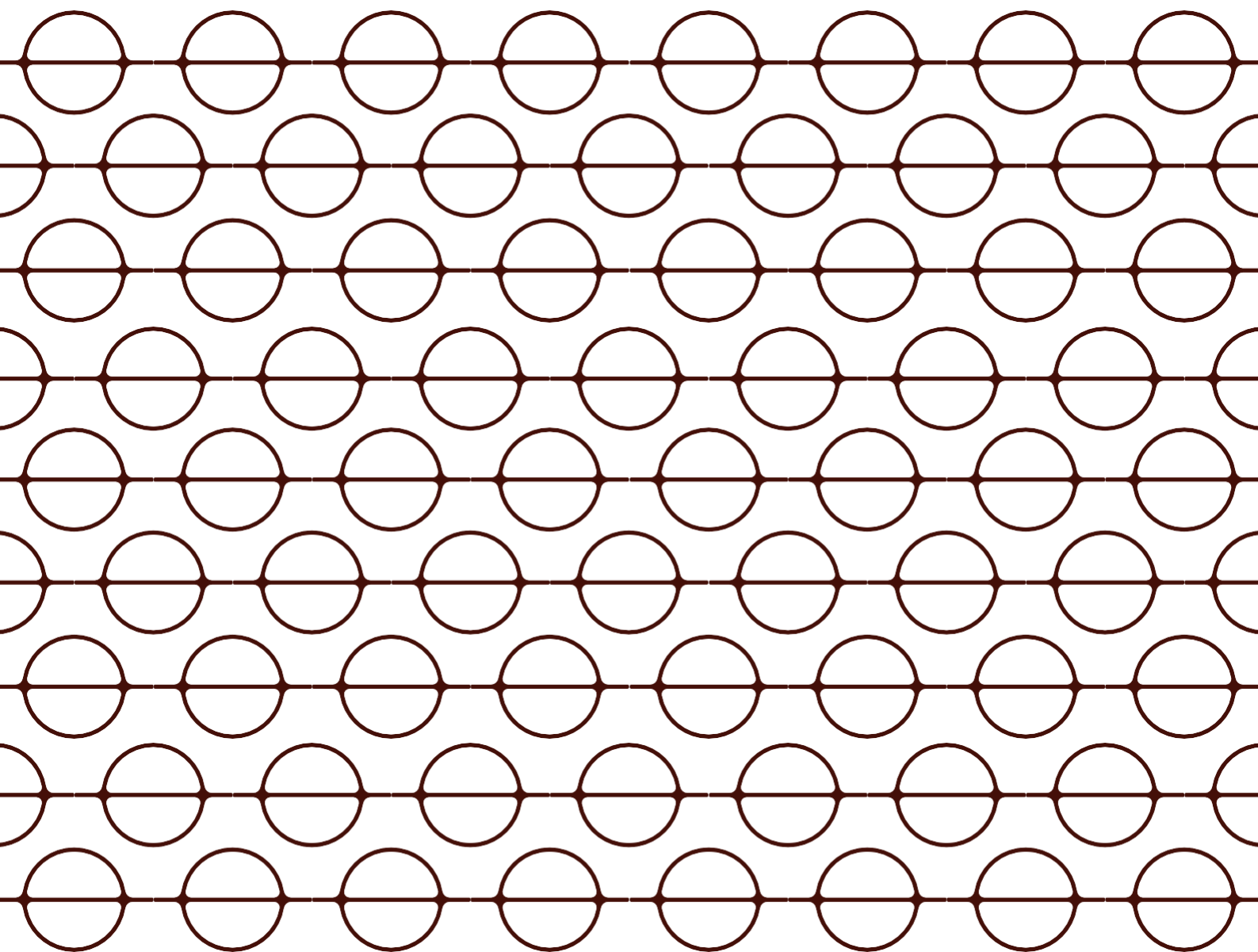


ORIZZONTI

MENU

DINNER



MENU DEGUSTAZIONE

PERCORSO SIGNATURE

Degustazione 6 portate

€ 95

BRUTTA MA BUONA

UOVO O PROVOLA?

PANE

CAPPELLETTI ALLA GENOVESE

PLUMA ALLA BRACE

FRUTTA E CONSISTENZE

PASTIERA CRUDA

Il menù degustazione è richiesto per l'intero tavolo.



ANTIPASTI

UOVO O PROVOLA?	24
-----------------	----

Uovo morbido affumicato, bavarese al caprino di vaccino, zucchine trombetta all'aceto di sambuco, zucchine alla scapece, erbe spontanee
(Allergeni: 3, 12, 7)

CAPESANTE, CAVIALE E ANGURIA	28
------------------------------	----

Crudo di capasanta, anguria marinata all'acqua di mare, caviale, latte di mandorla
(Allergeni: 4, 8, 14)

TARTARE "ESTATE 2025"	26
-----------------------	----

Tartare di manzo, tuorlo e melassa di papacella, cucunci, foglie di capperi e borettana al pepe di Sichuan
(Allergeni: 3, 12)

RICCIOLA ALL'ACQUA PAZZA	26
--------------------------	----

Ricciola semimarinata, pomodoro all'acqua pazza, latticello e basilico
(Allergeni: 4, 7, 12)

PRIMI PIATTI

CAPPELLETTI ALLA GENOVESE	26
---------------------------	----

Ripieni di ragù alla genovese napoletana, serviti con caglio, arancia sanguinella e salvia
(Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12)

RISOTTO AL POMODORO	26
---------------------	----

Risotto bianco con acqua di pomodoro, pappa al pomodoro, pomodori marinati, aceto di lamponi balsamici
(Allergeni: 1, 7, 9, 12)

SPAGHETTONE CON DATTERINO E LARDO DI SEPPIA	26
---	----

Datterino giallo, lardo di seppia, fragole fermentate, nero di seppia
(Allergeni: 1, 7, 9, 12, 14)

CANNOLO APERTO	26
----------------	----

Pasta di cannoletto, frusciella, borragine, Parmigiano, jus di verdure, tartufo estivo
(Allergeni: 1, 7, 9, 12)



SECONDI PIATTI

PESCATO DEL GIORNO 34

Lattuga baby al ginger, cetriolo marinato, gazpacho di avocado, uvetta al limoncello, finocchio, arance

(Allergeni: 4, 9, 12)

SICILIA - DIJON 28

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

(Allergeni: 1, 3, 7, 9, 10, 12)

PICCIONE ALLA DIAVOLA 37

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

(Allergeni: 1, 3, 4, 7, 9, 10, 12)

PLUMA ALLA BRACE 34

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

(Allergeni: 7, 9, 12)

DOLCI

PASTIERA CRUDA 15

Soufflé e spuma di pastiera, frolla, arancia candita

(Allergeni: 1, 3, 7, 8)

MELONE, MANDORLE E ZENZERO 15

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

(Allergeni: 1, 3, 7, 8)

CIOCCOLATO, PESCA E VERBENA 15

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

(Allergeni: 3, 7, 8)

Coperto €5



INDICAZIONI ALLERGENI

Da **Orizzonti** la cura dell'ospite e la piena trasparenza sui prodotti utilizzati sono alla base della proposta e dell'etica ristorativa.

Per questo, facciamo presente ad ogni nostro ospite che in caso sia soggetto ad **allergie** o **intolleranze** alimentari, richiedi informazioni al nostro personale.

L'ospite è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.

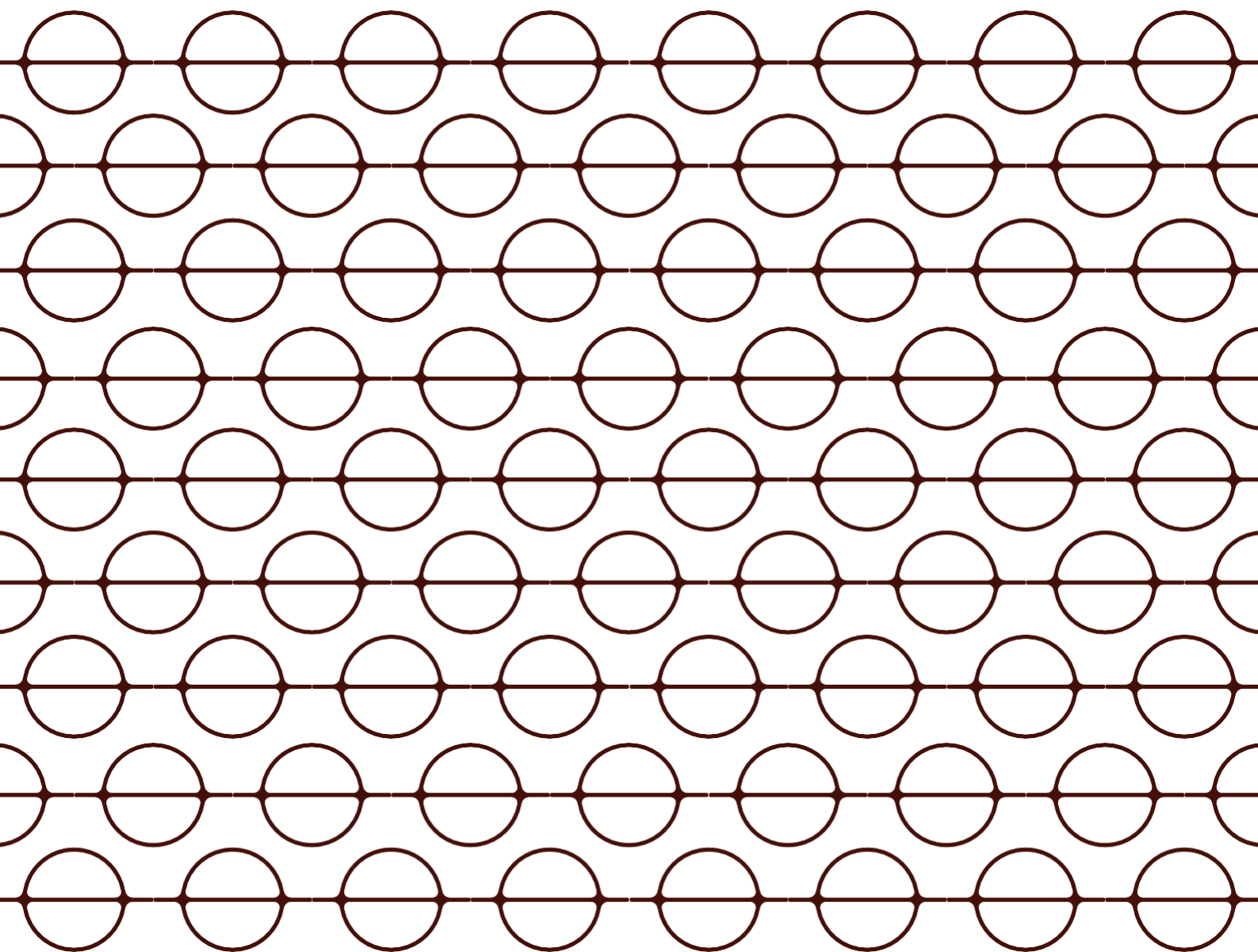
Per esigenze di mercato e per migliorare la qualità dei nostri prodotti, segnaliamo la presenza di alimenti freschi selezionati che vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, nel rispetto del manuale di gestione della sicurezza alimentare ai sensi del Reg. EU 852/2004.

In generale, ricordiamo di tenere presente che per gli alimenti preparati e venduti in questa attività commerciale, non è possibile escludere abbiano subito un contatto con i seguenti allergeni (All. II Reg. 1169/2011):

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte, incluso lattosi
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



E TU, DA DOVE
GUARDI
MILANO?

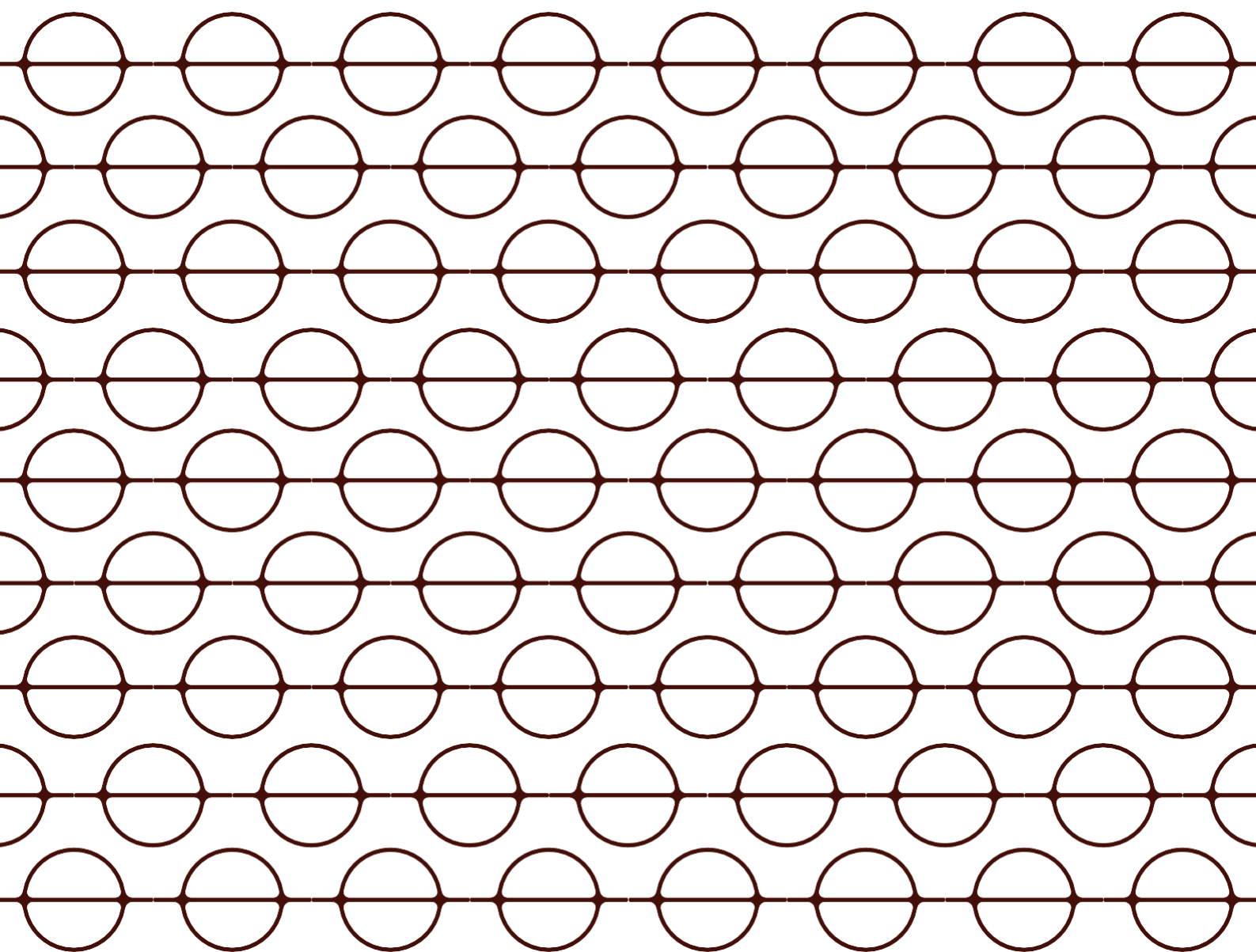


ORIZZONTI

MENU

DINNER

ENGLISH



TASTING MENU

ORIZZONTI SIGNATURES

6 course menu

€ 95

BRUTTA MA BUONA

EGG OR PROVOLA?

BREAD

CAPPELLETTI "ALLA GENOVESE"

BBQ PLUMA

FRUIT & CONSISTENCIES

"RAW" PASTIERA

Tasting menu is required for all guests.



APPETIZERS

EGG OR PROVOLA?	24
------------------------	----

Uovo morbido affumicato, bavarese al caprino di vaccino, zucchine trombetta all'aceto di sambuco, zucchine alla scapece, erbe spontanee
(Allergens: 3, 12, 7)

SCALLOPS, CAVIAR, WATERMELON	28
-------------------------------------	----

Scallop crudo, seawater marinated watermelon, caviar, almond milk
(Allergens: 4, 8, 14)

TARTARE "SUMMER 2025"	26
------------------------------	----

Beef tartare, yolk and papacella molasses, cucunci capers, caper leaves and Sichuan pepper borettana onion
(Allergens: 3, 12)

"ACQUA PAZZA" AMBERJACK	26
--------------------------------	----

Semi-marinated amberjack, tomato aqua pazza, buttermilk and basil
(Allergens: 4, 7, 12)

FIRST COURSES

CAPPELLETTI "ALLA GENOVESE"	26
------------------------------------	----

Stuffed with Neapolitan Genoese ragout, served with curd, blood orange and sage
(Allergens: 1, 3, 7, 9, 12)

TOMATO RISOTTO	26
-----------------------	----

White risotto with tomato water, tomato papp, marinated tomatoes, balsamic raspberry vinegar
(Allergens: 1, 7, 9, 12)

SPAGHETTONE WITH DATE TOMATO AND CUTTLEFISH LARD	26
---	----

Yellow date tomato, cuttlefish lard, fermented strawberries, squid ink
(Allergens: 1, 7, 9, 12, 14)

OPEN "CANNOLO"	26
-----------------------	----

Cannoli pasta, frusciella, borage, Parmesan, vegetable jus, summer truffle
(Allergens: 1, 7, 9, 12)



MAIN COURSES

CATCH OF THE DAY 34

Baby lettuce with ginger, marinated cucumber, avocado gazpacho, limoncello raisins, fennel, oranges

(Allergens : 4, 9, 12)

SICILY - DIJON 28

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

(Allergens : 1, 3, 7, 9, 10, 12)

"ALLA DIAVOLA" PIGEON 37

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

(Allergens : 1, 3, 4, 7, 9, 10, 12)

BBQ PLUMA 34

Grilled pluma with Bordelaise and lard bottoms, roasted eggplant, purslane, black garlic, provolone cheese

(Allergens : 7, 9, 12)

DESSERTS

"RAW" PASTIERA 15

Soufflé and mousse of pastiera, shortbread, candied orange

(Allergens : 1, 3, 7, 8)

MELON, ALMONDS, GINGER 15

Almond bavarian and ice cream, ginger melon, white chocolate namelaka

(Allergens : 1, 3, 7, 8)

CHOCOLATE, PEACH, VERVAIN 15

Caprese cake, fondant ganache, vervain ice cream, Moscato peaches and cardamom

(Allergens : 3, 7, 8)

Cover charge €5



ALLERGEN DIRECTORY

At **Orizzonti**, care for the guest and full transparency about the products used are the basis of the restaurant'S proposal and ethics.

Therefore, we point out to each of our guests that in case they are prone to **food allergies** or **intolerances**, please request information from our staff.

The guest is requested to inform the dining room staff to consume foods free of certain allergenic substances before ordering.

During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded.

For procurement need and to improve the quality of our products, we point out the presence of selected fresh foods that are subject to rapid blast chilling on site, in compliance with the food safety management manual pursuant to Reg. EU 852/2004.

In general, remember to keep in mind that for foods prepared and sold in this business activity, it is not possible to exclude they have been in contact with the following allergens (All. II Reg. 1169/2011):

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and crustacean products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soybeans and soy products
7. Milk and milk products, including lactose
8. Nuts
9. Celery and celery products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulfur dioxide and sulfites
13. Lupins and lupin products
14. Shellfish and shellfish products



BREATHTAKING VIEWS,
BOLD MEDITERRANEAN
TASTES.

