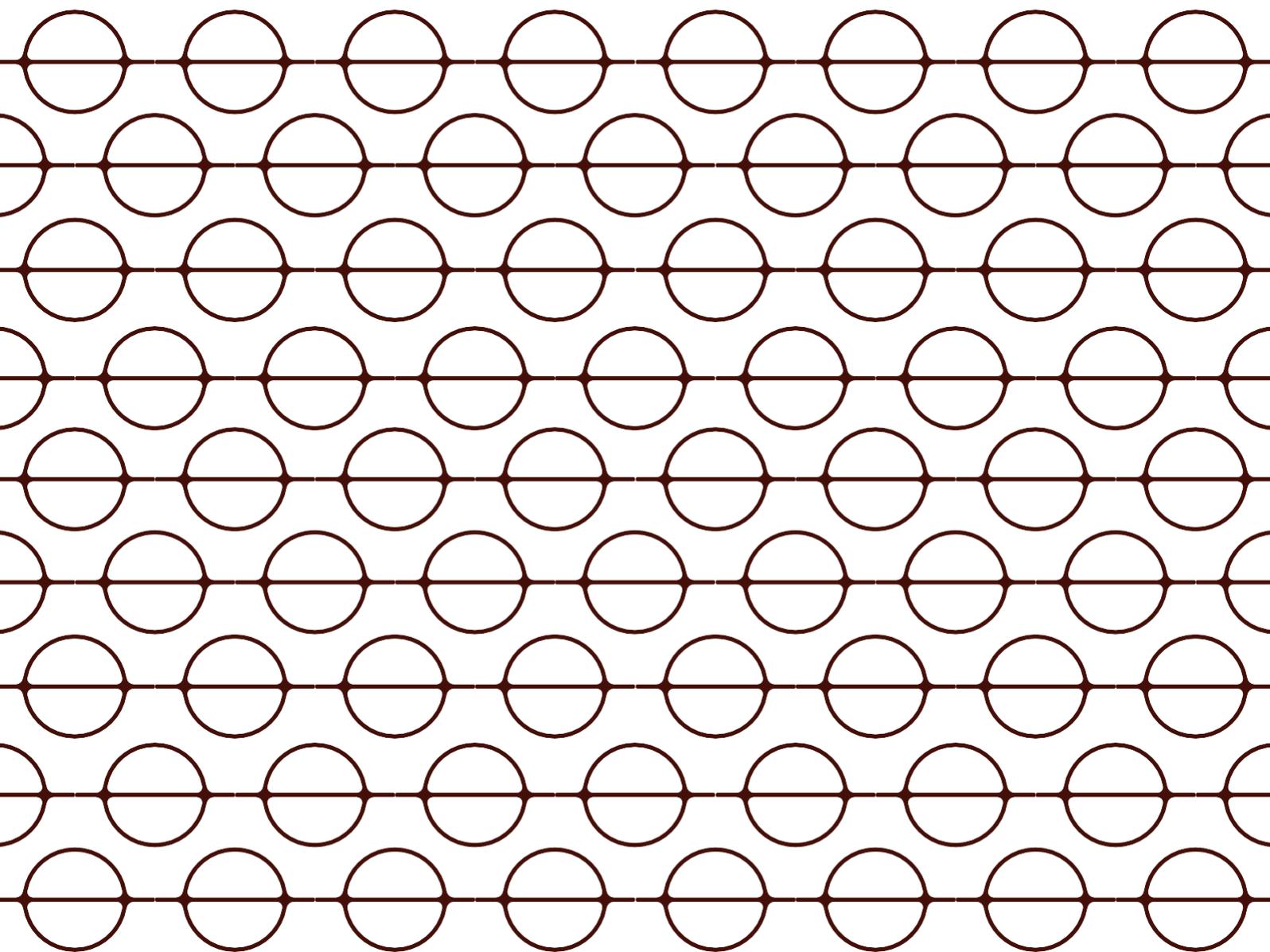


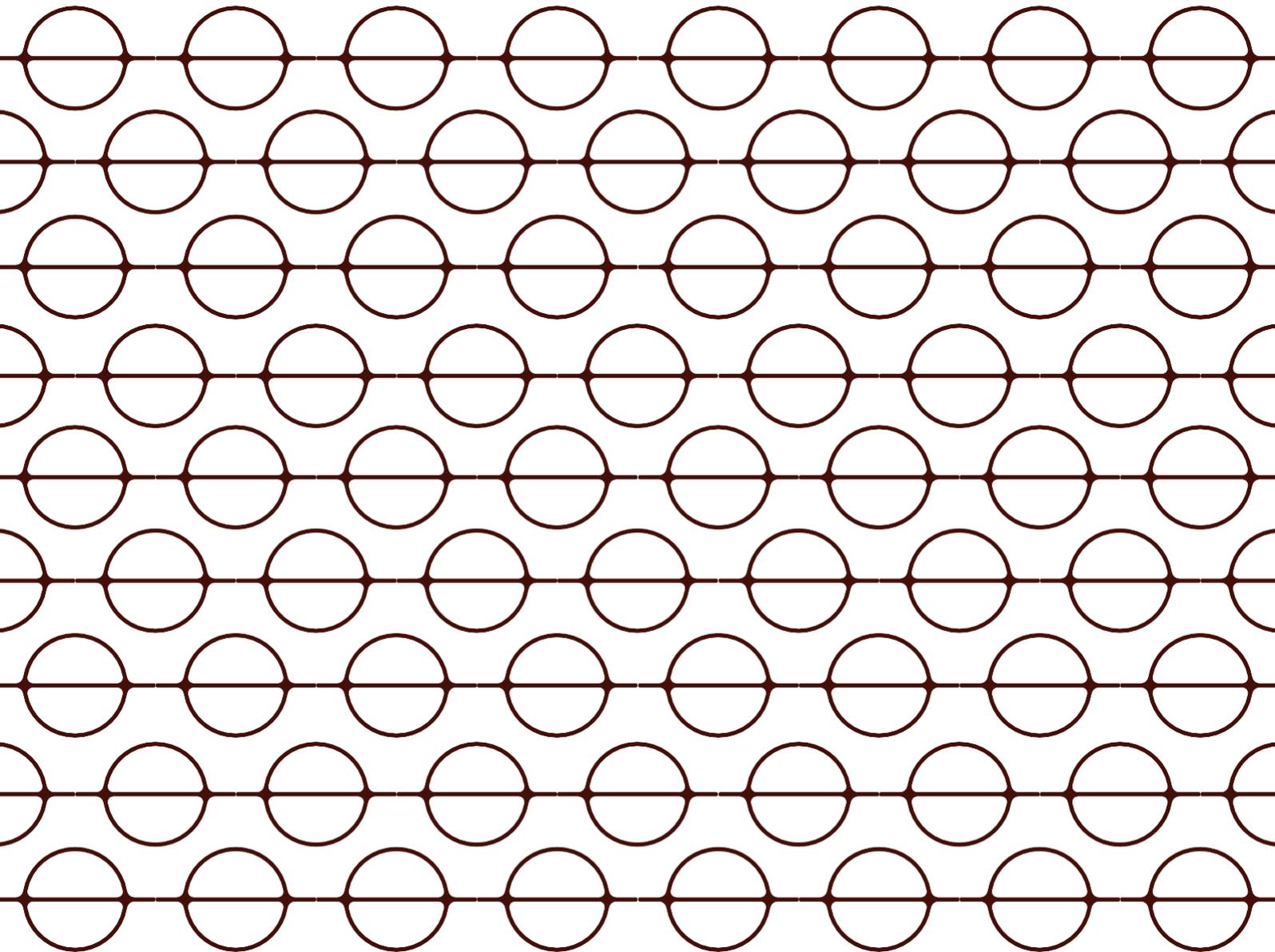
# ORIZZONTI

## MENU

DINNER



E TU, DA DOVE  
GUARDI  
MILANO?



# 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

---

<b>UOVO O PROVOLA?</b>	24
<hr/>	
Uovo morbido affumicato, bavarese al caprino di vaccino, zucchine trombetta all'aceto di sambuco, zucchine alla scapece, erbe spontanee <i>(Allergeni: 3, 12, 7)</i>	
<b>CAPESANTE, CAVIALE E ANGURIA</b>	28
<hr/>	
Crudo di capasanta, anguria marinata all'acqua di mare, caviale, latte di mandorla <i>(Allergeni: 4, 8, 14)</i>	
<b>TARTARE "ESTATE 2025"</b>	26
<hr/>	
Tartare di manzo, tuorlo e melassa di papacella, cucunci, foglie di capperi e borettana al pepe di Sichuan <i>(Allergeni: 3, 12)</i>	
<b>RICCIOLA ALL'ACQUA PAZZA</b>	26
<hr/>	
Ricciola semimarinata, pomodoro all'acqua pazza, latticello e basilico <i>(Allergeni: 4, 7, 12)</i>	

## PRIMI PIATTI

---

<b>CAPPELLETTI ALLA GENOVESE</b>	26
<hr/>	
Ripieni di ragù alla genovese napoletana, serviti con caglio, arancia sanguinella e salvia <i>(Allergeni: 1, 3, 7, 9, 12)</i>	
<b>RISOTTO AL POMODORO</b>	26
<hr/>	
Risotto bianco con acqua di pomodoro, pappa al pomodoro, pomodori marinati, aceto di lamponi balsamici <i>(Allergeni: 1, 7, 9, 12)</i>	
<b>SPAGHETTONE CON DATTERINO E LARDO DI SEPPIA</b>	26
<hr/>	
Datterino giallo, lardo di seppia, fragole fermentate, nero di seppia <i>(Allergeni: 1, 7, 9, 12, 14)</i>	
<b>CANNOLO APERTO</b>	26
<hr/>	
Pasta di cannolo, frusciella, borragine, Parmigiano, jus di verdure, tartufo estivo <i>(Allergeni: 1, 7, 9, 12)</i>	



## 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, richieda 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



# GRAZIE

---

per averci scelto, speriamo di avere rispettato le vostre aspettative, e di potervi accogliere di nuovo, molto presto.

Oltre che un ristorante, **Orizzonti** è uno spazio multifunzionale, disponibile anche per eventi privati e occasioni di qualsiasi tipo.

Nel caso foste interessati, potete scrivere una mail a:

**[events@orizzontimilano.com](mailto:events@orizzontimilano.com)**

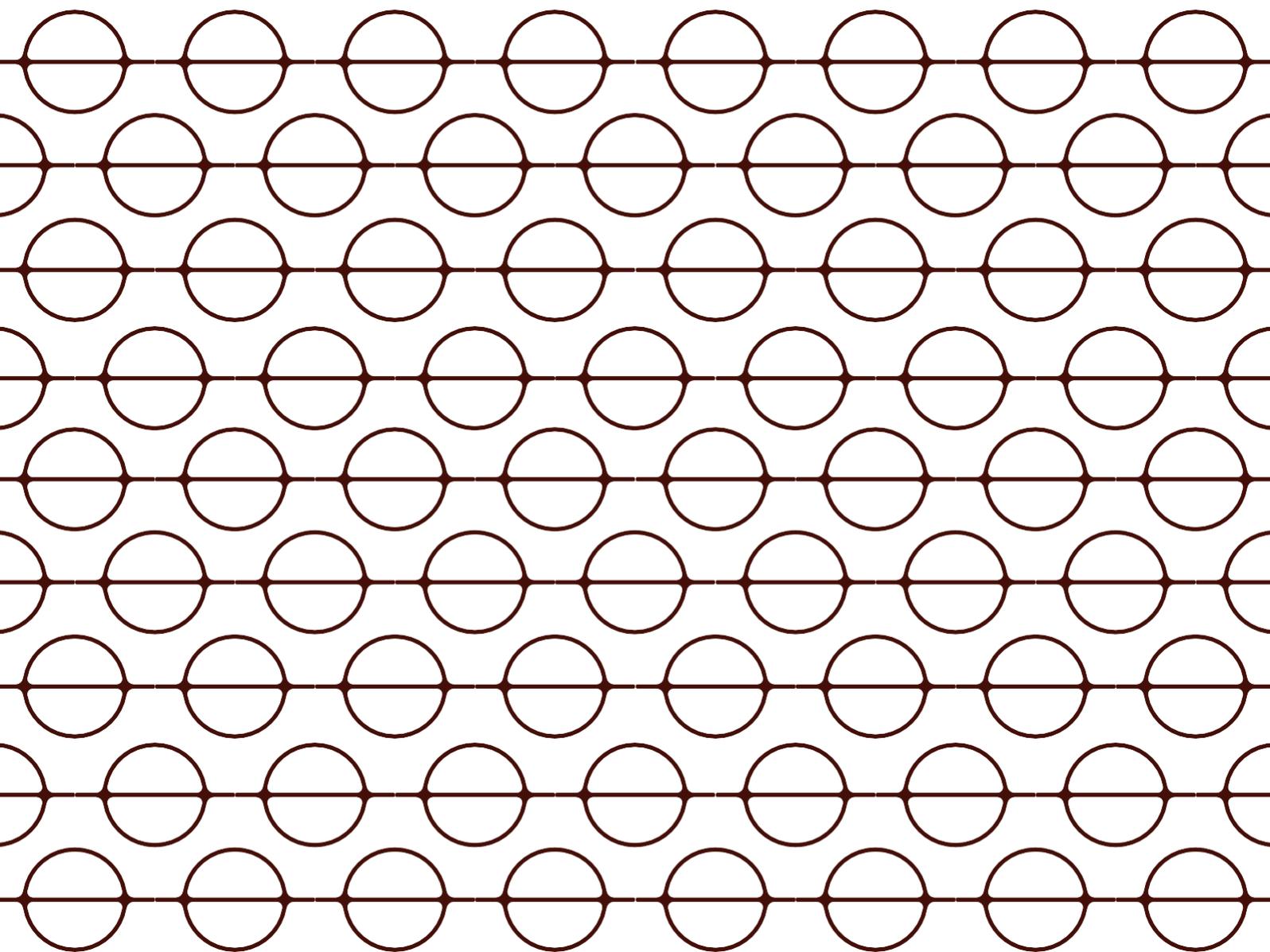
Oppure contattarci telefonicamente al:

**+39 02 3051 3629**

**ORIZZONTI**



# ORIZZONTI

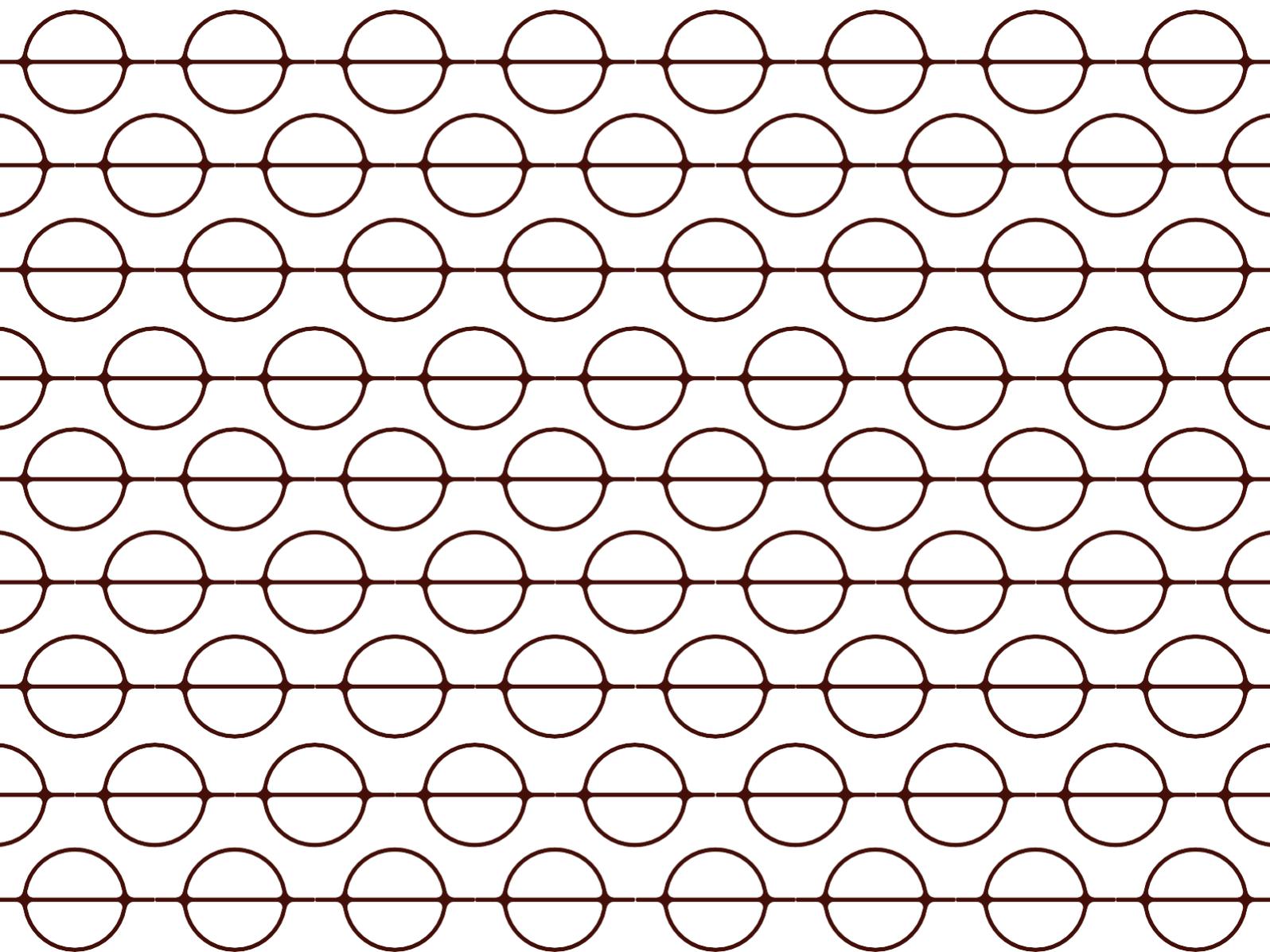


# ORIZZONTI

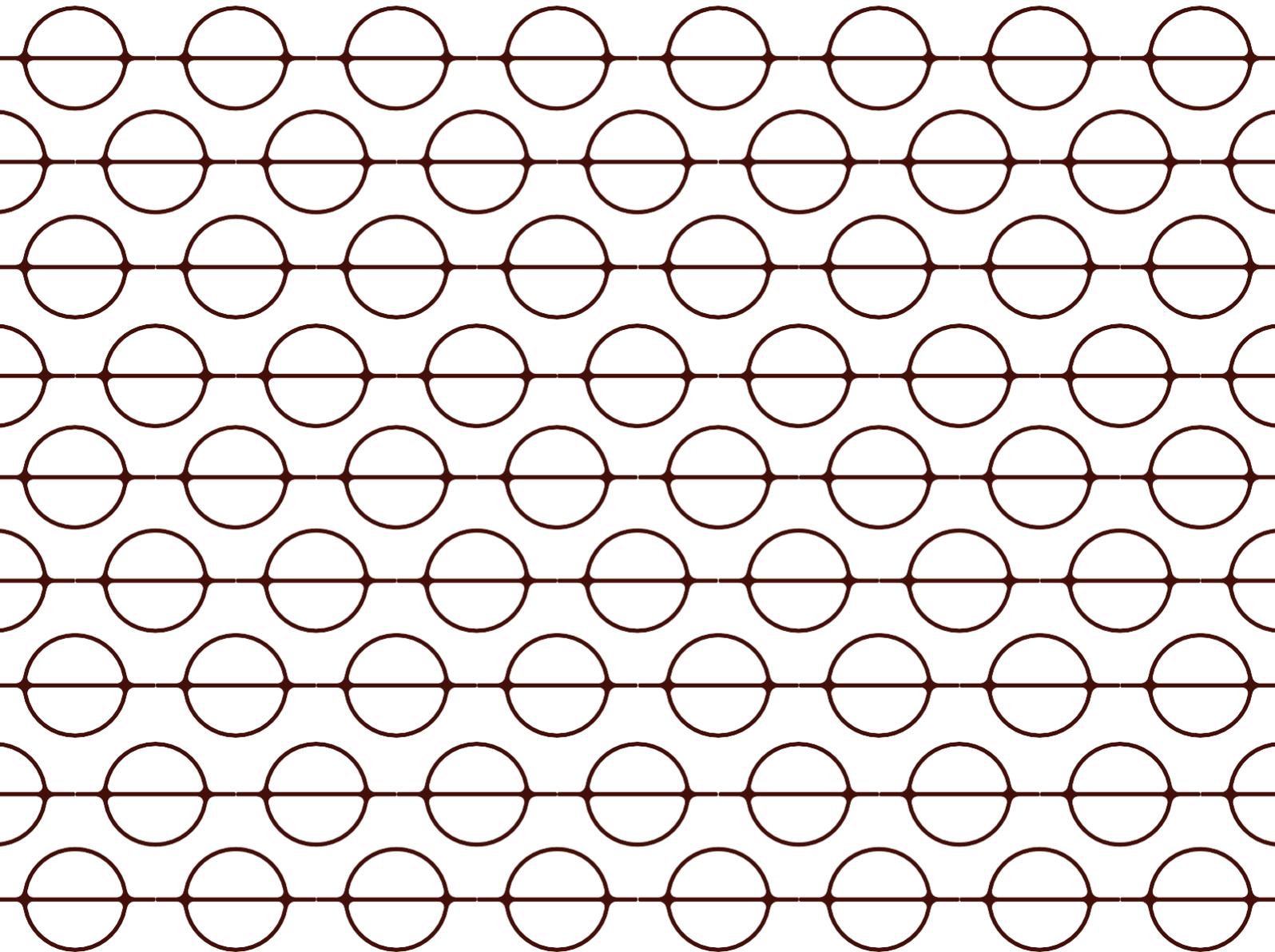
## MENU

DINNER

ENGLISH



BREATHTAKING VIEWS,  
BOLD MEDITERRANEAN  
TASTES.



# 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



# THANK YOU

---

for choosing us, we hope we have lived up to your expectations, and to welcome you back again, very soon.

Besides being a restaurant, **Orizzonti** is a multifunctional space, available for private events and occasions of all kinds.

If interested, please contact us via email at:

**[events@orizzontimilano.com](mailto:events@orizzontimilano.com)**

Or you can also contact us via phone at:

**+39 02 3051 3629**

**ORIZZONTI**



# ORIZZONTI

