

HORTUS

BY ZIBIBBO

segui sui nostri canali social

follow us!



Entrate

Panzanella croccante di mare e olio del frantoio Pruneti

-11 euro

Flan di verdure di stagione di Hortus

-9 euro

Insalatina di gallina con filangè di verdure dell'orto e maionese al dragoncello

-9 euro

Il pomodoro Consoluto Fiorentino con la mozzarella di Bufala Campana DOP

-9 euro

Uovo pocheè con fonduta di pecorino Senese e asparagina

-8 euro

I Frittini:

Montanarine – 4 euro

Mozzarella in carrozza -4 euro

Fiori fritti – 5 euro

Frittatina di pasta – 4 euro



La pasta di nostra produzione

Risotto nero alla Fiorentina

-12 euro

Spaghetti alla Arselle

-12 euro

Raviolo di cipollotto di Certaldo e animelle

-12 euro

Tagliatelle di grano saraceno al ragù di anatra

sfumato alla grappa di Brunello

-9 euro

Ravioli di pappa al pomodoro con crumble al basilico

-9 euro

Marco Manzi



FOR

HORTUS
BY ZIBIBBO

Le Classiche

Marinara

(pomodoro San Marzano DOP, origano del Monte Saro, aglio dell'Ufita, basilico, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

5.5€

Margherita

(pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, basilico, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

6.5€

Salsiccia e Friarielli

(fiordilatte di Agerola, salsiccia napoletana, friarielli, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

9€

Parmigiana

(pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, parmigiana di melanzane, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, basilico, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

9€

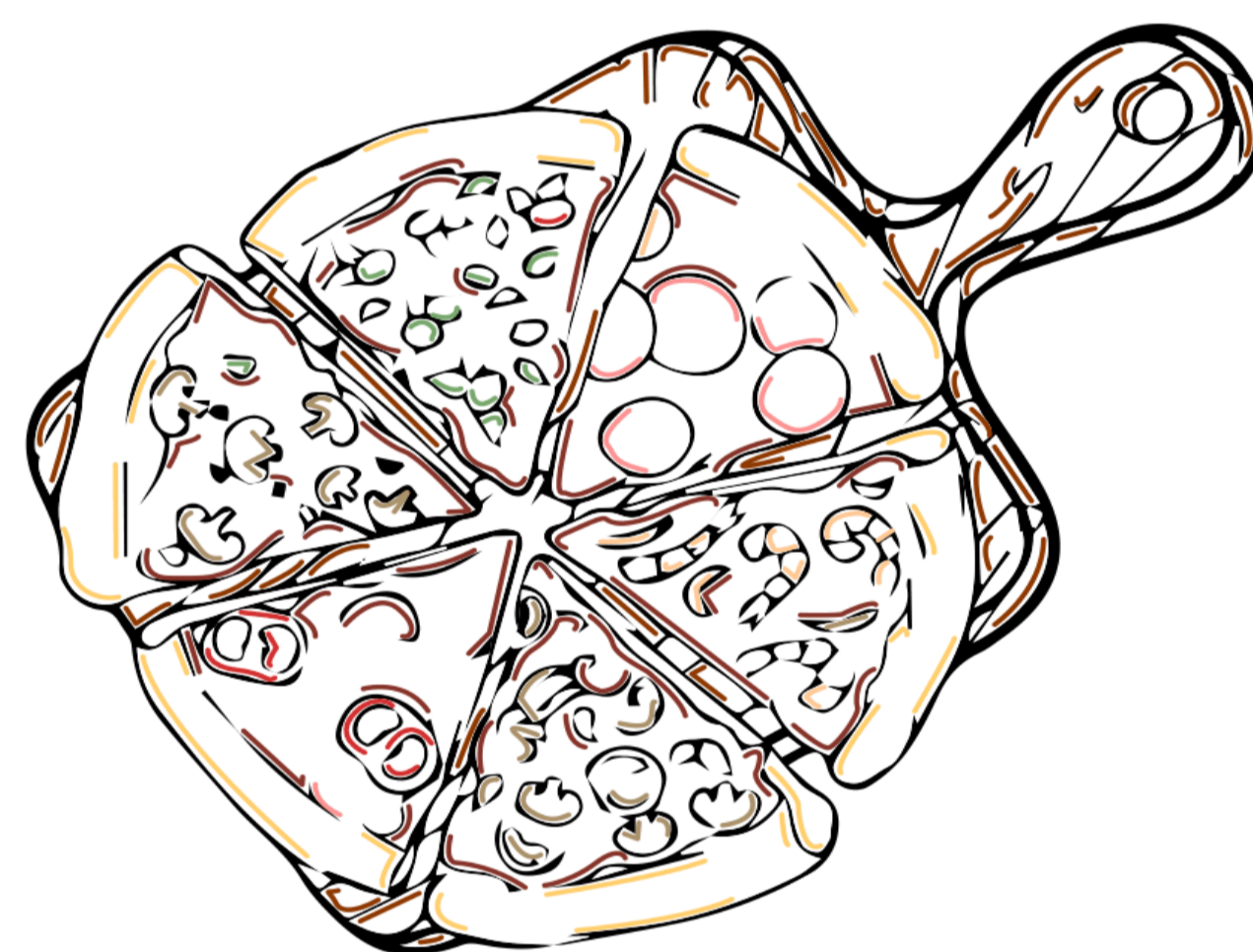
Doc

(pomodorini del piennolo del Vesuvio DOP, mozzarella di bufala di Battipaglia DOP, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, basilico, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

9€

Napoli a Firenze

(pomodoro San Marzano DOP, basilico, fiordilatte di Agerola, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli, capperi, acciughe di Cetara)



Le Speciali

Bistecca Alla Fiorentina

(Lardo di manzo arrostito, demi-glace di manzo, carpaccio di Chianina e timo fresco)

- 16 euro

Montanara 2.0

(pizza frita con passata di pomodoro datterino, crema di parmigiano reggiano DOP 24 mesi, pesto di basilico al mortaio Rossi, basilico, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

- 7 euro

Sole di Napoli

(pomodorino del piennolo giallo, aglio dell'ufita, origano, capperi, olive taggiasche, acciughe di Cetara, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

-9 euro

Ripieno

(pomodoro San Marzano DOP, ricotta di bufala, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto, salame, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

-9 euro

Hortus

(fiordilatte di Agerola, prosciutto crudo del Casentino (Macelleria Fracassi) rucola, scaglie di parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

-10 euro

Bronte

(fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, pesto di pistacchio, mortadella di Prato IGP Presidio Slow Food, crema di ricotta di bufala, scaglie di limone, granella di pistacchio di Bronte, olio extravergine d'oliva Fontana Lupo Petrazzuoli)

-14 euro



I Secondi

Cervello di vitella Fritto con verdure di stagione

-12 euro

Coscietta di Anatra cotta a bassa temperatura

con riduzione ai frutti di bosco

-14 euro

Tartare di Chianina con gelato di Bufala campana DOP

e tuorlo d'uovo

-14 euro

Trippa alla Fiorentina

-9 euro

Le nostre dolci tentazioni

Vin Santo e cantuccini di Prato

-6 euro

Babà al Rum

-6 euro

Cannolo al Pistacchio di Bronte

-4 euro

Zuccotto della gelateria Caminia

-6 euro

Tortino di Pasta frolla con crema al limone e frutti di bosco

-6 euro