

# MENI I À LA CADTE

...FINO ALLE STELLE dalle 19.30

Benvenuti,  
siamo felici di accogliervi alla nostra tavola...  
I nostri ingredienti principali sono la passione, l'amore e  
il rispetto per la natura, insieme alla voglia di stupirvi e  
conquistarvi, utilizzando materie prime provenienti da  
produzioni Bio-etico-sostenibili.  
Una scelta responsabile, per il pianeta e per la nostra  
salute. Qui il gusto si coniuga con la leggerezza e la  
bellezza, la fantasia con la tradizione e l'innovazione.  
Bon appetit.

## ORTO E SFIZI DAL NOSTRO ORTO BIO A KM 0 (INSALATE, ANTIPASTI E PIATTI CRUDI)

**V** **CARPACCIO DI CARCIOFI**  
con tofu impanato e  
tartufo nero invernale

14

**OV** **CROSTINO DI POLENTA**  
con radicchio variegato di  
Castelfranco grigliato e  
gorgonzola dolce dop Arrigoni

12

**V** **INSALATA DI PUNTARELLE**  
con crema di avocado e tamarì

11

**OV** **MILLEFOGLIE DI PATATE  
A COLORI**  
con provola fumè

11

**V** **MISTICANZA LAZIALE**  
con semi di girasole, chicchi  
d'uva, melograno, pere e noci,  
dressing di aceto di mele,  
olio bio e semi di lino

12

**V** **FRITTURA LEGGERA  
IN PASTELLA DI RISO ALLO  
ZAFFERANO CROCCANTE**  
con verdure di stagione, carciofi  
e broccolo, mele e salvia

14

**PECORINO IN CROSTA  
DI MANDORLE**  
con cicoriotta saltata  
e pere cotte al vino

13

**OV** **TAVOLOZZA DALÌ**  
una selezione di assaggi  
dal nostro "orto e sfizi"  
(Consigliata per due persone)

30

## GRANO, RISO E ZUPPE (PRIMI PIATTI)

**V** **VELLUTATA DI CAVOLFORE**  
con uvetta, mandorle e  
scorzette di arancia candita

12

**OV** **PASTA E CECI AL ROSMARINO**  
con crumble di pane al rosmarino

12

**RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO  
ALLA ZUCCA**  
con crema di pecorino e castagne

15

**LASAGNETTA ESPRESSA**  
con carciofi, mentuccia romana  
e aglio nero

15

**OV** **CAVATELLI DI GRANO ARSO  
ALLE CIME DI RAPA**  
con granella di nocciole  
e pomodori canditi

13

**SPAGHETTONE  
AL TARTUFO NERO PREGIATO**  
con spuma all'uovo bio

16

**PICI FATTI IN CASA AGLIO E OLIO**  
con estratto di cicoria, crumble  
di pane piccante e pecorino

13

**V** **MACCHERONCINI  
ACQUA E FARINA RISOTTATI  
IN SALSA DI POMODORINI**  
con capperi, terra di olive  
taggiasche e peperoncino

14

## CLASSICI E CREATIVI (SECONDI PIATTI)

**OV** **CARCIOFO ALLA ROMANA**  
con hummus di ceci, olio alla  
mentuccia e terra di olive

13

**V** **COTOLETTA  
DI FUNGHI PLEUROTUS**  
alla milanese

13

**V** **SCALOPPINA DI SEITAN  
AL MANDARINO**  
con limone candito e  
nido di spinaci al vapore

14

**BROCCOLETTI SU MILLEFOGLIE  
DI PANE TOSTATO**

con uovo sbattuto scottato  
in brodo di broccoletti,  
pomodorini confit e pecorino

12

**PARMIGIANA DI CARDI**  
con fonduta di parmigiano  
e passata di pomodorini

14

## IL NOSTRO PANE

Il nostro cesto del pane  
fatto in casa è composto da  
focacce, pane integrale,  
grissini e sfoglie realizzati  
con le farine di grani antichi  
biologici e altamente  
digeribili perché a basso contenuto  
di glutine. Le stesse farine vengono  
utilizzate per la preparazione delle  
nostre paste fatte in casa,  
delle sfoglie salate e della  
pasticceria e biscotteria. Le  
nostre frolle vegane sono  
realizzate esclusivamente  
con olio EVO.

Selezione e servizio

2

6

# DEGIUSTANDO

LA SCELTA DELLE DEGUSTAZIONI È IDEALE PER ESPORARE LA NOSTRA CUCINA  
PERCORSI CREATIVI ED EQUILIBRI IMPECCABILI TRA I COLORI E I SAPORI DELL' INVERNO ITALIANO

## ENFASI VEGANA

Un ricco menu  
con portate fantasiose,  
gustose e preziose,  
dedicate a chi ha scelto  
un "nutrimento"  
cruelty free

Bollicine bio vegane e cadeaux dello chef

### CARPACCIO DI CARCIOFI

con tofu impanato e tartufo nero invernale

### VELLUTATA DI CAVOLFIORRE

con uvetta mandorle e scorzette di arancia candita

### MACCHERONCINI ACQUA E FARINA RISOTTATI IN SALSA DI POMODORINI

con capperi, terra di olive taggiasche e peperoncino

### SCALOPPINA DI SEITAN AL MANDARINO

con limone candito e nido di spinaci al vapore

### CREMA VEG AGLI ARACHIDI

con datteri, zenzero candito, cumbe di mandorle  
caramello e fiocchi di sale

50

## classico d'inverno

Un percorso di gusto e leggerezza

### CROSTINO DI POLENTA

con radicchio variegato di Castelfranco grigliato  
e gorgonzola dolce dop Arrigoni

### PICI FATTI IN CASA AGLIO E OLIO

con estratto di cicoria e crumble di pane piccante

### BROCCOLETTI SU MILLEFOGLIE DI PANE TOSTATO

con uovo sbattuto scottato in brodo di broccoletti,  
pomodorini confit e pecorino

### MILLEFOGLIE SCOMPOSTA DI RICOTTA

con cannella e mandarini canditi

35

## FORMAGGI À LA CARTE

### Tagliere di formaggi vegani

Alcuni dalla produzione dell'azienda "Dall'Albero", altri homemade.

I formaggi Vegan sono puramente vegetali, si preparano  
con frutta secca, cereali e legumi e si esaltano con erbe e spezie.

Serviti con mostarde e composte di stagione e pane caldo tostato

### Scelta di sette

con calice di Ludum Bio Carpineti

16

## INDIAN WELCOME

Set di benvenuto con:

Chapaty • Chutney • Burro

Riso basmati al coriandolo • Salsa di yogurt e latte  
con coriandolo, cipolle rosse e peperoncino

10

## DOLCE VITA

Una  
passeggiata  
nel tempo a  
via Margutta  
respirando e assaporando i profumi  
dell'inverno vegetariano...

Bollicine bio e cadeaux dello chef

### MILLEFOGLIE DI PATATE A COLORI

con provola fumè

### RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO ALLA ZUCCA

con crema di pecorino e castagne

### LASAGNETTA ESPRESSA

con carciofi, mentuccia romana e aglio nero

### PARMIGIANA DI CARDI

con fonduta di parmigiano  
e passata di pomodorini

### FRITTURA LEGGERA IN PASTELLA DI RISO

#### ALLO ZAFFERANO CROCCANTE

con verdure di stagione, carciofi  
e broccolo, mele e salvia

### TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

con cuore caldo e amarene, gelato  
al torroncino e cialda croccante

60

## il Margutta

Tradizione e sapori facili  
dell'inverno marguttiano

Bollicine bio e cadeaux dello chef

### PECORINO IN CROSTA DI MANDORLE

con cicoriotta saltata e pere cotte al vino

### CAVATELLI DI GRANO ARSO ALLE CIME DI RAPA

con granella di nocciole e pomodori canditi

### CARCIOFO ALLA ROMANA

con hummus di ceci, olio alla mentuccia e terra di olive

### IL TIRAMISÙ DEL MARGUTTA

da comporre con caffettiera, zabaione e savoiardi  
fatti in casa con frutti di bosco e gianduia

40

V Vegan

OV Opzione vegana

Tutti i nostri prodotti  
possono contenere allergeni

Avvertite il nostro personale  
comunicando le vostre  
esigenze alimentari

#### PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE

##### ALLERGIE O INTOLLERANZE

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti  
Uova e relativi prodotti  
Arachidi e relativi prodotti  
Semi di soia e relativi prodotti  
Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)  
Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole,  
noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile  
noci del Queensland e relativi prodotti  
Sedano e relativi prodotti  
Senape e relativi prodotti  
Semi di sesamo e relativi prodotti  
Lupino e relativi prodotti

Alcuni dei nostri prodotti subiscono  
il processo di abbattimento per mantenere  
inalterate le qualità organolettiche

7