



# MENU ESTATE 2021

DAL NOSTRO ORTO / FROM OUR VEGETABLES GARDEN

(Insalate e piatti crudi / Salads, raw food )

## **INSALATA DI AVOCADO E PAPAYA / V**

### **AVOCADO AND PAPAYA SALAD**

*con sale nero, basilico alla menta, pepe, misticanza selvatica e olio al trombolotto sermonetano/  
with black salt, mint basil, black pepper, wild mixed salad and sermoneta trombolotto oil*

€ 12.00

## **CHEESECAKE CON PAPPA AL POMODORO / CHEESECAKE WITH TOMATO CREAM**

*su crumble al parmigiano, ricotta mantecata e olive taggiasche /  
on parmesan crumble, creamed ricotta and Taggiasca olives*

€ 11.00

## **SPAGHETTI DI ZUCCHINE ROMANESCHE E FIORI DI ZUCCA / OV**

### **ROMAN ZUCCHINI SPAGHETTI WITH COURGETTE FLOWERS**

*su crema fredda di pecorino, gelè alla menta, pomodori secchi, sesamo nero e zafferano /  
on cold pecorino cream, mint jelly, dried tomatoes, black sesame and saffron*

€ 12.00

## **ROMA IN FIORE**

*Fiore di zucca alla carbonara e fiore di zucca alla gricia, con friggirelli, mostarda di limone e crudità di carote/  
Zucchini flower with Carbonara and Gricia sauce, served with friggirelli, lemon mustard and raw carrots*

€ 13.00

# GRANO RISO E ZUPPE / WHEAT, RICE AND SOUPS

(Primi piatti / Main courses)

## **RISOTTO AL PESTO DI RUCOLA / OV**

### **RISOTTO WITH ROCKET PESTO**

*con ricotta di mandorle, olio al bergamotto, limoni confit e basilico alla menta /  
with almond ricotta, bergamot oil, confit lemons and basil with mint*

€ 15.00

## **VELLUTATA DI CAROTE / OV**

### **VELVETY CARROT SOUP**

*con yogurt greco, carote glassate, semi di girasole e zucca tostati e zenzero fresco /  
with Greek yogurt, glazed carrots, toasted sunflower and pumpkin seeds and fresh ginger*

€ 13.00

## **RAVIOLI RIPIENI DI BURRATINA D'ANDRIA / RAVIOLI STUFFED WITH BURRATA D'ANDRIA**

*con datterini della Piana del Sele, melanzane olive taggiasche, capperi di filicudi e basilico /  
with Piana del Sele datterini tomatoes, aubergines, Taggiasca olives, filicudi capers and basil*

€ 15.00

## **SPAGHETTONE AL PROFUMO DI MARE / SEA-SCENTED SPAGHETTI V**

*con zucchine, fiori di zucca, plancton e Mertensia /  
with courgettes, courgette flowers, plankton and Mertensia*

€ 16.00

## TAGLIERE DI FORMAGGI VEG / PLATTER OF VEGAN CHEESE

*I formaggi Vegan 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 cinque con calice di Passito di Pantelleria Pellegrino /*

*Vegan cheeses are made with dried fruit, cereals and legumes and are enhanced with herbs and spices.  
Served with mustards and compotes and toasted hot bread. Choice of five served with Passito di Pantelleria Pellegrino by the glass*

€ 16.00

---

## CLASSICI E CREATIVI / CLASSIC AND CREATIVE

(Secondi piatti / Second courses)

### UOVO POCHÈ DI BIOFARM / POCHÈ EGG OF BIOFARM

*su primo sale dorato, fagiolini patate e tartufo estivo /  
on Primo Sale cheese, green beans, potatoes and summer truffle*

€ 15.00

### EXTREME STREET FOOD **OV**

*Pita greca con kebab di seitan, cetrioli, pomodori e feta servita con patate fritte e maionese al lime /  
Greek pita with seitan kebab, cucumber, tomato and feta cheese served with fried potatoes and lime mayonnaise*

€ 13.00

### MILLEFOGLIE CROCCANTE DELL'ORTO MARGUTTA/ **OV**

#### CRUNCHY MILLEFEUILLE FROM THE MARGUTTA VEGETABLE GARDEN

*con strati di friggiteLLi, datterini confit, patate alla Lionese, stracciatella di burratina d'Andria e peperone crusco /  
with friggiteLLi, confit datterini, Lyonnaise potatoes, Andria burrata stracciatella and crusco pepper*

€ 13.00

### TORTINO GUSTOSO DI ZUCCHINE ROMANESCHE / TASTY ROMAN ZUCCHINI PIE

*con cuore di pecorino sardo su crema di pomodoro del Piennolo, basilico e pepe aromatico /  
with a heart of Sardinian pecorino on a cream of Piennolo tomato, basil and aromatic pepper.*

€ 14.00

### COTOLETTA DI SEITAN ALLA MILANESE / MILANESE-STYLE SEITAN CUTLET **OV**

*con rucola, pomodorini datterini e Bufala campana /  
with rocket, datterini tomatoes and buffalo from Campania*

€ 14.00



# DOLCEZZE DELLA NOSTRA PASTICCERIA / SWEETNESSES FROM OUR PASTRY SHOP



## **BAVARESE AL MANGO / MANGO BAVARIAN CREAM V**

*Su dacquoise di mandorle e sorbetto ai frutti neri / on almond dacquoise and black fruit sorbet*  
€ 12.00

## **ZUPPETTA DI FRAGOLE / STRAWBERRY SOUP V**

*Con ratatouille di ananas e papaya, gel di menta e sorbetto al pompelmo rosa /  
With pineapple and papaya ratatouille, mint gel and pink grapefruit sorbet*  
€ 11.00

## **CHOCOLATE CAKE**

*Semifreddo ai tre cioccolati su crumble di frutta secca caramellata e crema inglese /  
Semifreddo with three chocolates on caramelized dried fruit crumble and English cream*  
€ 13.00

## **ZABAIONE, CAFFÈ E MANDORLE / EGGNOG, COFFEE AND ALMONDS**

*Tiramisu scomposto con spuma di mascarpone, gelato e spugna al caffè, coluis di zabaione e terra di mandorle /  
Tiramisu decomposed with mascarpone mousse, ice cream and coffee sponge and coluis of zabaglione and almonds powder*  
€ 12.00

## **SORBETTI E GELATI DEL GIORNO/ ICE CREAM AND SORBETS OF THE DAY OV**

€ da 5 a 9 / short € 5,00 cup € 9,00

