


Margutta[®]
vegetarian food & art since 1979



M E N U E S T A T E

MENU ESTATE 2020

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.

DAL NOSTRO ORTO

insalate e piatti crudi

ANTIPASTI

CROSTINO DI PANE VERDE ALLA SPIRULINA  <i>con cicoria ripassata, crema di formaggio veg homemade all'angostura e pistacchi</i>	€ 13,00
TARTARE DI PESCHE CON BUFALA AFFUMICATA <i>con salsa tzatziki</i>	€ 12,00
MISTICANZA SELVATICA <i>con melone estivo, erbe, fichi freschi al balsamico e Auricchio piccante</i>	€ 14,00
TORTA DI PASTA CROCCANTE <i>con friggiteLLi e stracciatella</i>	€ 12,00
PANZANELLA COMPOSTA  <i>con terra di olive, julienne di sedano, cipolla in agrodolce e gelato al basilico</i>	€ 12,00

GRANO, RISO E ZUPPE

PRIMI PIATTI

SUCCO DI DATTERINI E POLPETTINE DI RICOTTA <i>con sfoglia croccante e granella di olive disidratate</i>	€ 11,00
SAPORE DI MARE <i>spaghettoni cotti in brodo di alghe con pomodorini della Piana del Sele conservati in acqua di mare</i>	€ 16,00
CAVATELLI AL PESTO DI ERBE AROMATICHE <i>con crudità di verdure e scaglie di pecorino</i>	€ 13,00
PICI AI FICHI CRUDI E COTTI <i>con aceto balsamico, datterini freschi e basilico</i>	€ 13,00
FREGOLA SARDA BIO ALLO ZAFFERANO  <i>con zucchine, menta e pecorino (OV sostituzione del pecorino con il gondino)</i>	€ 14,00

 VEGAN  OPZIONE VEGANA

Tutti i nostri prodotti possono contenere allergeni, avvertite il nostro personale comunicando le vostre esigenze alimentari



CLASSICI E CREATIVI



SECONDI PIATTI

PARMIGIANA ESTIVA CON CREMA DI ZUCCHINE

Brunoise di pomodoro fresco, melanzane spadellate, stracciatella e fiore di zucca alla paprika ripieno di ricotta e menta

€ 13,00

MILLEFOGLIE CROCCANTE

con pomodorini alla provenzale, caprino, estratto di scarola, germogli freschi e olio evo (OV sostituzione del caprino con crema di tofu homemade all'angostura)

€ 11,00

VEGGY BURGER GOURMET

servito con patate fritte, lattuga, pomodoro, ketchup al curry, e maionese homemade

€ 14,00

PAILLARD DI SEITAN CON AVOCADO *dressing al lime tartare di avocado e misticanza*

€ 14,00



DEGUSTANDO



La scelta delle degustazioni è ideale per esplorare la nostra cucina.
Percorsi creativi ed equilibri impeccabili tra i colori e i sapori della nostra amata Italia.

IL MARGUTTA

€ 40

BOLLICINE BIO E CADEAUX DELLO CHEF

Panzanella composta

con terra di olive, julienne di sedano, cipolla in agrodolce e gelato al basilico

Cavatelli al pesto di erbe aromatiche

con crudità di verdure e scaglie di pecorino

Parmigiana estiva

con crema di zucchini, Brunoise di pomodoro fresco, melanzane spadellate, stracciatella e fiore di zucca alla paprika ripieno di ricotta e menta

Tiramisù estivo con granita al caffè

granita di mandorla e mascarpone

ENFASI VEGANA

€ 40

BOLLICINE BIO E CADEAUX DELLO CHEF

Crostino di pane verde alla spirulina

con cicoria ripassata, crema di formaggio veg homemade all'angostura e pistacchi

Pici ai fichi crudi e cotti

con aceto balsamico, datterini freschi e basilico

Paillard di seitan

con avocado, dressing al lime e misticanza

Zuppetta di ciliegie

con sfere di crema e sorbetto a tema e chips di Anans

LIGHT & DETOX

€ 35

UN PERCORSO DI GUSTO E LEGGEREZZA

Tartare di pesce con bufala affumicata

e salsa tzatziki

Succo di datterini e polpettine di ricotta, con sfoglia croccante e granella di olive disidratate

Misticanza selvatica con melone estivo

erbe, fichi freschi al balsamico e Auricchio piccante

Bavarese al mango

su daquoise di mandorle e sorbetto ai frutti neri



IL NOSTRO PANE

€ 2,00 a persona



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 tutte realizzate esclusivamente con olio extravergine d'oliva.

Tutti i nostri prodotti possono contenere allergeni. Avvertite il nostro personale comunicando le vostre esigenze alimentari.

Elenco dei 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. VERDURE UTILIZZATE: spinaci, lime, sedano, avocado, cetrioli, spirulina, patate varie, pompelmo, asparagi, pomodorini, scarola, germogli freschi, cipolla rossa, cicoria, crescione, piselli, fave, plancton, barbabietole.



TAGLIERE DI FORMAGGI A CAGLIO VEGETALE

€ 16,00

serviti con pinzimonio di verdure e mostarde home made



TAGLIERE FORMAGGI VEGAN

€ 16,00

I formaggi Vegan sono puramente vegetali, si preparano soprattutto con frutta secca, erbe, spezie, latte vegetale e birra. Sono preparati in casa dal nostro Vegan Cousinier. Serviti con mostarde, composte di stagione e con pane caldo tostato, scelta di 5 serviti con calice di Ludum Bio Carpineti.



LA DELICATA Iniziamo la degustazione con una ricottina morbida di mandorle, per questa ricotta utilizzo solo mandorle siciliane intere e latte di mandorla autoprodotta, per esaltare il gusto di questo seme antichissimo ricco di storia e significati. La mandorla, come la primavera, indica la rinascita, e noi al Margutta siamo pronti a proporvi un tripudio di sapori e di profumi che indicano il risveglio della natura dopo il riposo invernale.

SPALMABILE AGLI ANACARDI Una crema che si fonde con i sapori della macchia mediterranea; pomodori secchi, capperi e basilico; il nostro percorso assume una nota di sapore più decisa ma comunque fresca e leggera.

NOCINO INFORNATO In genere la noce accompagna la degustazione dei formaggi vaccini, in questo caso ho voluto renderla protagonista; si unisce alla noce uno yogurt vegan autoprodotta, sciroppo d'acero e, con una lenta cottura ed essiccazione, tutto il suo sapore si concentra. Nella degustazione possiamo cogliere l'essenza di quest'altro protagonista della cucina vegan.

IL BISO Questo formaggio stagionato intreccia più culture; insieme agli anacardi ho unito birra ad alta fermentazione irlandese, il miso che arriva dall'oriente e le nostre erbe aromatiche, rosmarino e salvia lo rivestono. Dopo una prima fermentazione passiamo alla stagionatura e infine troviamo questo sapore deciso con un gusto avvolgente e allo stesso tempo intrigante.

HOT CHILI ANACARDI Chiudiamo con questo formaggio stagionato che si presenta con una crosta bruna, un interno cremoso e un sapore forte e piccante. Il peperoncino, insieme al tofu fermentato attiva una ulteriore fermentazione che dà un gusto molto interessante a questo formaggio che chiude il percorso degustativo.

DOLCI À LA CARTE







I nostri dolci sono figli della natura, quindi della stagionalità, dei suoi colori, dei profumi ma anche dei ricordi d'infanzia. Cerchiamo sempre di trovare in ogni dolce il giusto equilibrio fra bellezza e qualità, tra innovazione e tradizione e con l'ambizione di regalare ad ogni ospite un'emozione di puro piacere.

DOLCEZZE DELLA NOSTRA PASTICCERIA



Selezioniamo i migliori ingredienti per rendere più piacevole e leggero il vostro momento di golosità. Utilizziamo solo zucchero di canna e farine bio ad alta digeribilità, le nostre frolle sono senza burro e a base di olio extravergine di oliva con spremitura a freddo.

ZUPPETTA DI CILIEGIE 	con sfere di crema e sorbetto a tema e chips di Anans	€ 12,00
BAVARESE AL MANGO 	su daquoise di mandorle e sorbetto ai frutti neri	€ 10,00
CANNOLI A MODO NOSTRO	con ricotta, fichi caramellati, canditi e composte	€ 8,00
TIRAMISÙ ESTIVO	con granita al caffè, granita di mandorla e mascarpone	€ 8,00
TAGLIATA DI FRUTTA ESTIVA 	con sorbetti del giorno	€ 16,00
GELATI E SORBETTI DEL GIORNO 		€ da 5 a 9