



MENU ESTATE 2021

DAL NOSTRO ORTO / FROM OUR VEGETABLES GARDEN

(Insalate e piatti crudi / Salads, raw food)

CRUDO DI ASPARAGI E FICHI **OV**

con sesamo nero tostato, pomodori secchi e maionese leggera al Porto (Opzione vegana con maionese vegana)

RAW ASPARAGUS AND FIGS

with toasted black sesame, dried tomatoes and Porto mayonnaise (In veg mode with vegan mayonnaise)

€ 13.00

SUCCO DI DATTERINI E POLPETTINE DI RICOTTA **OV**

con sfoglie croccanti e granella di olive disidratate (Opzione vegana con Ricotta di mandorle homemade)

RICOTTA PATTIES WITH A DATTERINI TOMATO REDUCTION

served with crispy wafers and chopped sun-dried olives (In veg mode with homemade vegan almond ricotta)

€ 11.00

FIORE DI ZUCCA ALLA GRICIA **OV**

e verdure in pastella di riso, con patate schiacciate al Wasabi e salsa di soia (Opzione vegana con ricotta di mandorle)

COURGETTE FLOWERS IN GRICIA SAUCE

and vegetables willed with wasabi scented potatoes and soy sauce (In veg mode with almond ricotta)

€ 14.00

INSALATA DI AVOCADO E PAPAYA **V**

con sale nero, basilico alla menta, pepe, misticanza selvatica e olio al trombolotto sermonetano

AVOCADO AND PAPAYA SALAD

with black salt, mint basil, black pepper, wild mixed salad and sermoneta trombolotto oil

€ 12.00

GRANO RISO E ZUPPE / WHEAT, RICE AND SOUPS

(Primi piatti / Main courses)

SPAGHETTONI PASTIFICIO LAGANO **OV**

all'aglio nero con porcini e tartufo nero estivo

PASTIFICIO LAGANO SPAGHETTI

with black garlic, porcini mushrooms and black summer truffle

€ 18.00

TAGLIOLINI AI FICHI CRUDI E COTTI **OV**

aceto balsamico, datterini freschi e basilico

TAGLIOLINI WITH RAW AND COOKED FIGS

balsamic vinegar, fresh datterini tomatoes and basil

€ 13.00

MACCHERONCINI FRESCHI ESTIVI **V**

con datterini gialli e rossi della Piana del Sele conservati in acqua di mare, con terra di olive Taggiasche e Habanero

SUMMER MACCHERONCINI

with Piana del Sele datterini tomatoes, aubergines, Taggiasca olives, filicudi capers and basil

€ 13.00

CAVATELLI CON ESSENZA DI PEPERONI FRESCHIE **OV**

pesto di basilico , peperoni Cruschi e crema di parmigiano (Opzione vegana con formaggio Veg Godino)

CAVATELLI WITH FRESH PEPPERS AROMA

basil pesto, Cruschi peppers and parmesan cream (Vegan option with Veg Godino cheese)

€ 12.00

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)

PAILLARD DI SEITAN **V**

con misticanza selvatica, avocado, asparagi e citronette al limone

SEITAN PAILLARD

with wild mixed salad, avocado, asparagus and lemon citronette

€ 12.00

PRIMO SALE DORATO

con farina di riso, patate novelle, fagiolini e tartufo estivo

PRIMO SALE CHEESE

breaded with rice flour, new potatoes, green beans and summer truffle

€ 14.00

MILLEFOGLIE DELL'ORTO MARGUTTA **OV**

con friggirelli, peperoni arrosto, patate alla Lionese, peperone crusco e provola affumicata (Opzione vegana con Gondino)

MILLEFEUILLE FROM THE MARGUTTA VEGETABLE GARDEN

with friggirelli, roasted peppers, Lyonnaise potatoes, Cruschi peppers and smoked provolone (In veg mode with Gondino)

€ 13.00

PARMIGIANA SCOMPOSTA DI ZUCCHINE **OV**

su crema di zucchine basilico e menta, con burratina d'Andria e fiore di zucca dorato alla carbonara

COURGETTE PARMIGIANA

on courgette, basil and mint cream with burrata from Andria and courgette flower in carbonara sauce

€ 14.00



DOLCEZZE DELLA NOSTRA PASTICCERIA / SWEETNESSES FROM OUR PASTRY SHOP



BAVARESE AL MANGO / MANGO BAVARIAN CREAM ✓

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

€ 11.00

TIRAMISU DOLCE E UN PO' SALATO

con crema di zabaione, crumble, spugna, gelato al caffè e sale Maldon

SWEET AND SALTY TIRAMISÙ

with cream of eggnog, crumble, coffee ice cream and maldon salt

€ 10.00

CREMA AL LIME OV

leggera con granatina all'anguria e zeste di lime

LIME CREAM

with watermelon grenadine and lime zest

€ 9.00

CREMOSO AI FICHI ✓

con gelato al caramello e pinoli caramellati

CREAMY FIGS

with caramel ice cream and caramelized pine nuts

€ 11.00

TAGLIATA DI FRUTTA ESTIVA ✓

con sorbetti del giorno

SLICED SUMMER FRUIT

with sorbets of the day

€ 15.00

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

€ da 5 a 9 / short € 5,00 cup € 9,00

