

# MENI I À I A 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.

Mirko Moglioni

## DAL NOSTRO ORTO (INSALATE E PIATTI CRUDI)

**OV CROSTINI DI POLENTA**  
con mistecanza selvatica, fonduta di taleggio e pere alla senape

14

**V INSALATA DI CARCIOFI ALLA GRIGLIA**  
spaghetti di patate, gel di mentuccia, scagliette di castagne e aria di melograno

13

**V INSALATA DI VERZA E FAGIOLI ALL'UCCELLETTO**  
con salsa di pomodoro, crema di fagioli, verza croccante e in osmosi, polvere di pomodoro

12

**V INSALATA DI GIARDINIERA A COLORI**  
con maionese veg piccante, tofu marinato e semi di zucca

11

**V L'AUTUNNO IN FOGLIE**  
con ceviche di verdure del nostro orto e gelée di melograno

11

## SFIZI AD ARTE (ANTIPASTI)

**OV CAPRA E CAVOLI DA RE**  
mousse di caprino dop con cavoli in osmosi, con cavolini di Bruxelles alle mandorle e acqua di cavolo rosso

14

**OV CARCIOFO ALLA GIUDIA**  
con sorbetto alla mentuccia, crumble salato e gelatina allo zafferano  
(Opzione veg senza crumble di parmigiano)

14

**V PORCINI PANATI ALLE NOCCIOLE**  
con crema di patate al cumino e gel di salsa verde

16

**STRUDEL CROCCANTI DI BROCCOLETTI E BUFALA**  
con acqua di pomodori fermentati e gelato di olive taggiasche

13

**SFERE DI PATATE ALLA CURCUMA, AGLI SPINACI E RAPE ROSSE**  
con panatura di riso croccante su crema di porri e caviale di peperoncino

13

**CROSTATINA DI SCAROLA**  
su purea di scarola con pinoli pralinati e polvere di olive

13

**OV TAVOLOZZA DALI**  
una selezione di assaggi tra "Dal nostro orto" e "Sfizi ad arte"  
(Consigliata per due persone)

30

## GRANO, RISO E ZUPPE (PRIMI PIATTI)

**VELLUTATA DI CECI E ROSMARINO**  
con tartufo di zucca e castagne al tartufo nero uncinato

13

**OV MINISTRONE DI VERDURE AFFUMICATE**  
con brodo allo zafferano e mollica di pane all'aglione, con scaglie di parmigiano Vacche Rosse 36 mesi  
(Opzione veg con parmigiano vegano)

13

**OV CAVATELLI ALLE CIME DI RAPA**  
con granella di capperi, stracciatella di burrata e pomodori canditi  
(Opzione veg linguine e parmigiano vegano)

14

**TONNARELLI ALLA RAPA ROSSA**  
con lime, zenzero timo e gel di melograno

14

**OV RISOTTO GOURMET ALLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA**  
con riduzione di vino rosso e gelato di castagne  
(Opzione veg senza gelato)

15

**CAPPELLACCI AL MISTO DI FUNGHI**  
con porcini, galletti e finferli al burro di nocciole

16

**OV PICI FATTI IN CASA AGLIO E OLIO**  
con estratto di cicoria e crumble di pane piccante  
(Opzione veg con pecorino vegano)

14

**SPAGHETTONI ALLA CARBONARA**  
e tartufo uncinato

16

## CLASSICI E CREATIVI (SECONDI PIATTI)

**V VARIAZIONE DI FUNGHI**  
Porcini marinati al Porto e arrostiti, champignon ripieni con tofu e seitan al lime, cotoletta di pleurotus e Shiitake grigliati e sott'olio

18

**SOUFFLÈ ALLO ZAFFERANO**  
su fonduta di parmigiano 36 mesi e polvere di cacao

15

**POLENTA TARAGNA GRATINATA**  
con spuma di stracchino dop Trevalli, uovo poché e tartufo uncinato

15

**ZUCCA ALLA PARMIGIANA**  
con bufala campana, pecorino e salvia servita con spuma di patate agli amaretti

13

**V COTOLETTA DI SEITAN AI CEREALI**  
con crucifere, maionese vegana affumicata e purea di cavolfiori

14

**V FRITTURA IN TEMPURA**  
con erbe e orto d'autunno con patate schiacciate al wasabi e salsa di soia

13

**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

# DEGIUSTANDO

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

### INSALATA DI GIARDINIERA A COLORI

con maionese veg piccante, tofu marinato e semi di zucca

### MINISTRONE DI VERDURE AFFUMICATE

con brodo allo zafferano e mollica di pane all'aglione,  
con scaglie di gondino stagionato

### PICI FATTI IN CASA AGLIO E OLIO

con estratto di cicoria e crumble di pane piccante

### COTOLETTA DI SEITAN AI CEREALI

con crucifere, maionese vegana affumicata  
e purea di cavolfiori

### CREMA VEG AGLI ARACHIDI

con caramello e fiocchi di sale

50

## classico d'autunno

Un percorso di gusto e leggerezza

### STRUDEL CROCCANTI DI BROCCOLETTI E BUFALA

con acqua di pomodori fermentati  
e gelato di olive taggiasche

### CAVATELLI ALLE CIME DI RAPA

con granella di capperi, stracciatella di burrata  
e pomodori canditi

### ZUCCA ALLA PARMIGIANA

con bufala campana, pecorino, salvia  
servita con spuma di patate agli amaretti

### SPUMA DI TIRAMISÙ

con crumble e gel al caffè e pere caramellate

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'autunno vegetariano...

Bollicine bio e cadeaux dello chef

### CARCIOFO ALLA GIUDIA

con sorbetto alla mentuccia, crumble salato  
e gelatina allo zafferano

### RISOTTO GOURMET ALLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

con riduzione di vino rosso e gelato di castagne

### CAPPELLACCI AL MISTO DI FUNGHI

con porcini, galletti e finferli al burro di nocciole

### CUBI CROCCANTI DI POLENTA TARAGNA

con spuma di stracchino dop Trevalli,  
uovo poché e tartufo uncinato

### L'AUTUNNO IN FOGLIE

con ceviche di verdure del nostro orto  
e gelée di melograno

### FANTASIA AI 3 CIOCCOLATI

con gelato, spugne e terra

60

## il Margutta

Tradizione e sapori facili  
dell'autunno marguttiano

Bollicine bio e cadeaux dello chef

### CROSTINI DI POLENTA

con misticanza selvatica, fonduta di taleggio  
e pere alla senape

### SPAGHETTONI ALLA CARBONARA

e tartufo uncinato

### PORCINI PANATI ALLE NOCCIOLE

con crema di patate al cumino e gel di salsa verde

### IL TIRAMISÙ DOUBLE FACE

classico e con gelato al caffè

40

<b>V</b> Vegan	<b>PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE</b>
<b>OV</b> Opzione vegana	<b>ALLERGIE O INTOLLERANZE</b>
<b>Tutti i nostri prodotti possono contenere allergeni</b>	Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
Avvertite il nostro personale comunicando le vostre esigenze alimentari	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