

il Margutta

veggy food & art since 1979

AUTUNNO 2017

MAGAZINE

N° 1



MENI À LA CARTE

...FINO ALLE STELLE dalle 19.30

Benvenuti, siamo felici di accogliervi alla nostra tavola... Gli 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 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

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

15

V CARCIOFO ALLA GIUDIA
con sorbetto alla mentuccia, crumble salato e gelatina allo zafferano

15

V RADICCHIO TARDIVO
su purea di castagne, dressing al melograno e crudo di funghi porcini

16

FRITTELLE DI ZUCCA PIACENTINA
con composta di mele cotogne, zenzero e cannella

14

V ZUPPA DI CIPOLLA DI CANNARA
con porcini trifolati e liquirizia con croccante di quinoa

14

RISOTTO ALLA ZUCCA
mantecato al Castelmagno e polvere di rapa rossa

16

V CAVATELLI ALLE CIME DI RAPA
con granella di capperi, stracciatella di burrata e pomodori canditi

16

CAPPELLACCI AL SEDANO DI VERONA
con tartufo nero uncinato ed estratto di mela verde

18

V MILLEFOGLIE DI PORRI
con patate e tartufo uncinato con scalogno glassato

20

V COTOLETTA DI SPINACI
con purea di carciofi, verdure fermentate e salsa di loti

20

FINOCCHIO STUFATO
al latte e parmigiano con spuma alla carbonara, crostini di seitan e polvere di spinaci

20

V VARIAZIONE DI PORCINI
crudo, arrosto, fritto, sott'olio

25

MISTICANZA RICCA
con crostini di polenta, fonduta di Taleggio e pere alla senape

15

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.

FORMAGGI À LA CARTE

DAL TAGLIERE DI "FORME D'ARTE"

Selezione di formaggi freschi e stagionati a caglio vegetale a base di stami di cardo con stagionature in foglia di vite, in cantina, sotto le pietre, nel sottobosco, immerso nel sale...

Serviti con mostarde e composte di stagione a base di pere, fichi, uva, arance, prugne e miele bio

Scelta di cinque

26

Scelta di sette

30

DESSERT

V ZUCCA E LIQUIRIZIA
zucca cotta con cremoso di liquirizia e zucca e gel di zucca

12

MELA MANDORLA E CREMA
mousse alla mela verde con cuore croccante su base di frolla alle mandorle e gelato alla vaniglia

12

CASTAGNA CIOCCOLATO E VANIGLIA
bavarese alla castagna e bavarese alla vaniglia su biscotto al cacao

14

V RAPA ROSSA E VINO
biscotto al vino con sorbetto alla rapa rossa

10

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

**DOLCE
VITA**

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

Bollicine bio vegane e cadeaux dello chef

CARCIOFO ALLA GIUDIA
con sorbetto alla mentuccia, crumble salato e gelatina allo zafferano

ZUPPA DI CIPOLLA DI CANNARA
con porcini trifolati, liquirizia e croccante di quinoa

MACCHERONCINI BIO ALLE CIME DI RAPA
con granella di capperi e pomodori canditi

MILLEFOGLIE DI PORRI
con patate e tartufo uncinato con scalogno glassato

COTOLETTA DI SPINACI
con purea di carciofi, verdure fermentate e salsa di loti

SORBETTO AL RABARBARO

ZUCCA E LIQUIRIZIA
zucca cotta con cremoso di liquirizia e zucca e gel di zucca

60

Bollicine bio e cadeaux dello chef

RADICCHIO TARDIVO SU PUREA DI CASTAGNE
con dressing al melograno e crudo di funghi porcini

RISOTTO ALLA ZUCCA
mantecato al Castelmagno e polvere di rapa rossa

CAPPELLACCI AL SEDANO DI VERONA
con tartufo nero uncinato ed estratto di mela verde

VARIAZIONE DI PORCINI
crudo, arrosto, fritto, sott'olio

MISTICANZA RICCA
con crostini di polenta, fonduta di Taleggio e pere alla senape

SORBETTO ALLO ZENZERO

CASTAGNA CIOCCOLATO E VANIGLIA
bavarese alla castagna e bavarese alla vaniglia su biscotto al cacao

60

V Vegan o che possono diventarlo

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

2

3

RICETTARIO DEI PIATTI

DALLA TERRA... dalle 18.00

Dalla terra al piatto... ricette semplici della tradizione: i sapori di casa, il cibo amico, quello che riconosci, quello che ti sorprende sempre, solo perché è buono come sempre. Dal nostro orto bio i piatti storici del Margutta.

PARMIGIANA IN TERRINA

con stick di melanzane fritte
in farina di riso

11

V **CROSTONE ALL'ARRABBIATA**
con cicoria di campo ripassata,
straciatella e pomodorini confit

10

V **FUSILLONE INTEGRALE**
con salsa di pomodori vesuviani
al peperoncino di Calabria e
pomodori secchi fatti in casa

11

TONNARELLI ALLA CARBONARA DEL MARGUTTA

con uovo bio San Bartolomeo
e seitan croccante

13

SPAGHETTI PASTIFICIO LAGANO CACIO E PEPE

con pecorino Brunelli e pepe lungo

11

UOVA BIO SAN BARTOLOMEO AL TEGAMINO

con tartufo uncinato

14

V HAMBURGER DI FUNGHI E SOIA ALLA GRIGLIA

servita con patate fritte fresche,
ketchup homemade, maionese
fresca veg e senape piccante

12

V CAESAR SALAD DI SEITAN

con lattuga croccante, avocado,
parmigiano, seitan e salsa caesar

12

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 extravergine d'oliva.

ECO STREET FOOD

...ALLA STRADA... dalle 18.00

Il nostro Street Food diventa ecologico, bio e sostenibile. Niente grassi, niente odori forti, solo il profumo della natura che attraversa i campi, gli orti e le regioni Italiane, raggiungendoci qui nel cuore di Roma, nella "strada" più bella d'Italia dove tutto diventa arte e poesia, dove il gusto strizza l'occhio alla leggerezza e la tavola diventa allegra.

MEDAGLIONE SOFFICE

con melanzane imbottite,
salsa alla tartara e scarola ripassata

10

V **SFILATINO CROCCANTE**
farcito con polpette di patate
e ceci in potacchio

10

ARANCINI DI RISO AL RADICCHIO E GORGONZOLA

con mostarda di pere fatta in casa

8



DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO con caffè bio

10

V **CAPRESE** vegana

8

CROSTATA di ricotta e amarene

9

SORBETTI/GELATI

V Sorbetti del giorno

da 5 a 9

V Gelati del giorno

da 5 a 12

V ZEPPOLE FRITTE ALLE VERDURE

con salsa barbecue

8

LASAGNETTA PICCANTE ALLA NAPOLETANA

con pomodoro, polpettine,
uova sode e mozzarella

10

V POLENTINA DI MAIS DEL MOLINO POGGI

con funghi e castagne

10



V *Vegan o che possono diventarlo*

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

V STRINGHE DI SEITAN PANATE AL SESAMO NERO

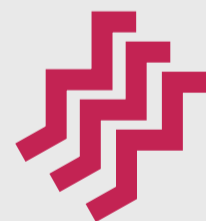
con salse homemade, maionese veg,
senape e ketchup

8

V CAVOLO IN INSALATA

con julienne di mele, tofu
e semi di papavero

10



CICCHETTI

CREMOSO AL CIOCCOLATO
con confettura di albicocca

6

ZABAIONE ai frutti di bosco

7

V **MOUSSE** al mango

6

FRUTTA

V Tagliata di frutta

12

V Frutta di stagione

da 5 a 8