

# 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,  
stracciatella 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

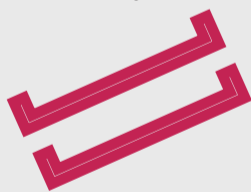
con pomodoro, polpettine,  
uova sode e mozzarella

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

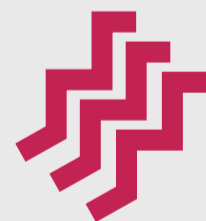
con salse homemade, maionese veg,  
senape e ketchup

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