



VEGGY

SPECIAL LUNCH

PER L'INVERNO VEGETARIANO E VEGANO

ecco le nostre proposte, per un break sano e nutriente con un lunch, sostenibile, veloce e gustoso.

FOR A VEGETARIAN AND VEGAN WINTER

our choices for a healthy and nutritious break with a sustainable, fast and tasty lunch.

BON APETIT

veganlunch/18€

vellutata di zucca con cardoncelli *pumpkin soup with cardoncelli*

nocciole della Toscana,
fichi secchi e finocchietto selvatico
*mushrooms, Tuscia hazelnuts,
dried figs and wild fennel*



cotoletta di seitan impanata *breaded seitan cutlet*

con pane di olive nere, maionese veg,
puntarelle croccanti, con dressing
all'aceto di lamponi e erbe aromatiche
*with black olive bread served with veg
mayonnaise, crunchy puntarelle, raspberry
vinegar and aromatic herb dressing*



caprese al cioccolato *chocolate caprese cake*



marguttalunch/20€

ziti alla Genovese *veggie Genovese ziti*

veggie con cipolla oro di Cannara
e spuma di parmigiano
*with Cannara gold onion
and parmesan foam*



uovo croccante *crispy egg*

su fonduta, servito con broccoletti
on fondue, served with broccoli

cheesecake *deconstructed cheesecake*

scomposto al passion fruit
with passion fruit



winterlunch/16€



polenta soffice *soft polenta*

con verze del nostro orto brasate
al vino rosso e provola filante
*with cabbage from our garden
braised in red wine and stringy provola*



cocchetto con polpettine gustose in umido *bowl with tasty veggie balls stewed*

con lenticchie di Castelluccio
agli aromi dell'orto Margutta
*with Castelluccio lentils and aromas
from the Margutta vegetable garden*



cannoli con ricotta *cannoli with ricotta*

e frutta candita
and dried fruit

businesslunch/15€

l'amatriciana del Margutta *amatriciana Margutta style*

fettuccine di grano arso
con sugo all'Amatriciana veggie
*wholemeal fettuccine
with veggie Amatriciana sauce*



primo sale in pasta kataifi *primo sale cheese in kataifi pastry*

su crema soffice di broccoli e olio piccante
on a soft cream of broccoli and spicy oil

crostata scomposta di mele *deconstructed apple tart*

con crema al rum, uva passa e noci
with rum cream, raisins and walnuts

