



**m
e
n
u**

**p
r
i
m
a
v
e
r
a**

MENU PRIMAVERA 2024

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.

DAL NOSTRO ORTO BIO A KM 0

insalate e piatti crudi

ANTIPASTI

MELA, MANGO E STRACCIATELLA

con Belga in osmosi all'arancia e olio al trombolotto Sermonetano pepe e agrumi

€ 14,00

PANELLE DI CECI LEGGERE

con creme fraiche e ratatulle di verdure di primavera al bergamotto

€ 12,00

CHEESECAKE SALATA IN VIGNAROLA

con fave, piselli, zucchine, carciofi croccanti, erbe di primavera e crema di fave

€ 13,00

ARROSTICINI CRUELTY FREE DI SEITAN

con panatura alle erbe aromatiche e maionesi veg all'erba cipollina e alla senape

€ 13,00

MILLEFOGLIE CROCCANTE

con asparagi crudi e cotti, stracchino DOP erborinato, zeste al limone e olio alle erbe di primavera

€ 14,00

INSALATA DI PRIMAVERA CON MISTICANZA DELL'ORTO

spinacino, rucola, fragole, fragoline, menta fresca e zeste di limone candito e aceto Guerzoni bio

€ 15,00

GRANO, RISO E ZUPPE

PRIMI PIATTI

RAVIOLONI RIPIENI DI BURRATINA D'ANDRIA

alle erbe mediterranee con salsa alla siciliana di melanzane con pomodori, olive, capperi di Filicudi e basilico

€ 15,00

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO

on crema di asparagi, crudità di asparagi, spuma di scquacquerone Romagnolo DOP, nocciole della tuscia, zeste di lime, erba cipollina e peperone crusco

€ 16,00

FREGOLA SARDA BIO ALLO ZAFFERANO

con zucchine alla scapece, menta e gelato di pecorino (OV: sostituzione del gelato di pecorino con scaglie di gondino)

€ 16,00

TONNARELLO ACQUA E FARINA

alla crema di piselli del nostro orto, con limone candito bruciato, crumble di pane nero aromatico e trombolotto Sermonetano

€ 15,00

SAPORE DI MARE

spaghettoni di Benedetto Cavaliere in salsa piccante al peperoncino Naga, con datterini gialli e rossi della Piana del Sele conservati in acqua di mare e salicornia marittima

€ 15,00

STROZZAPRETI AL PESTO DI LIMONI

con crudità di verdure marinate e scaglie di pecorino (OV: con pecorino vegano)

€ 14,00

VELLUTATA DI ZUCCHINE

romanesche con ratatulle di verdure croccanti al limone, mentuccia romana e ricotta salata (OV: con violife affumicato)

€ 13,00

CLASSICI E CREATIVI

SECONDI PIATTI

UOVO CROCCANTE BIO

su nido di cicoriotta piccante saltata e vingarola romana

€ 14,00

PAILLARD DI SEITAN

con misticanza selvatica, avocado, asparagi e citronette al limone

€ 15,00

PARMIGIANA DI ZUCCHINE

con mozzarella e pecorino stagionato a caglio vegetale, con crema di pomodori datterini, pepe macinato fresco e basilico

€ 14,00

POLPETTINA DI MELANZANE IN TEGAME ALLA AMATRICIANA

con maggiorana e pomodoro secco, pepe di Sichuan e pecorino DOP (OV: con Gondino stagionato al pepe)

€ 13,00

TEMPURA DELL'ORTO CON FIORE DI ZUCCA ALLA CARBONARA

su purea di zucchine alla scapece (per l'opzione vegana il fiore sarà farcito con zucchine e ricotta veg)

€ 15,00

PRIMO SALE DORATO IN FARINA DI RISO

con tortino dauphinoise di patate, fagiolini, e pesto alla genovese

€ 15,00

DEGUSTANDO

La scelta delle degustazioni è ideale per esplorare la nostra cucina.
Percorsi creativi ed equilibri impeccabili tra i colori e i sapori della nostra amata Italia.

ENFASI VEGANA

BOLLICINE BIO VEGANE
E CADEAUX DELLO CHEF

€ 55

PANELLE DI CECI

con creme fraiche
e ratatulle di verdure di primavera
al trombolotto Sermonetano

STROZZAPRETI

AL PESTO DI LIMONI

con crudité di verdure marinate
e scaglie di gondino stagionato

PAILLARD DI SEITAN

con misticanza selvatica, avocado,
asparagi e citronette al limone

SEMIFREDDO AL MANGO

cialda croccante
e frutti di bosco

IL MARGUTTA

BOLLICINE BIO
E CADEAUX DELLO CHEF

€ 65

CHEESECAKE SALATA IN VIGNAROLA

con fave, piselli, zucchine, carciofi croccanti,
erbe di primavera e crema di fave

RAVIOLI RIPIENI DI BURRATINA D'ANDRIA

alle erbe mediterranee con salsa alla siciliana
di melanzane con pomodori, olive,
capperi di Filicudi e basilico

PRIMO SALE DORATO IN FARINA DI RISO

con dauphinoise di patate, fagiolini
e pesto alla genovese

TEMPURA DELL'ORTO CON FIORE DI ZUCCA ALLA CARBONARA

su purea di zucchine alla scapece
(per l'opzione vegana il fiore sarà farcito con
zucchine e ricotta veg)

PASSION TART

frolla croccante con crema al passion fruit,
meringa all'italiana e gel passion fruit

SPRING MENU

BOLLICINE BIO
E CADEAUX DELLO CHEF

€ 50

MELA MANGO E STRACCIATELLA

con Belga in osmosi all'arancia
e olio al limone

TONNARELLO ACQUA E FARINA ALLA CREMA DI PISELLI DEL NOSTRO ORTO

limone candito bruciato,
crumble di pane nero aromatico
e trombolotto Sermonetano

PARMIGIANA DI ZUCCHINE

con mozzarella e pecorino stagionato
a caglio vegetale con crema di pomodori
datterini al pepe macinato fresco e basilico

MINI ZUPPETTA DI FRAGOLE

con ratatulle di frutta di stagione
con sorbetto di pompelmo rosa
e gelè alla menta

 VEGAN  OPZIONE VEGANA

Tutti i nostri prodotti possono contenere allergeni. Avvertite il nostro personale comunicando le vostre esigenze alimentari.
Elenco dei prodotti che possono provocare allergie o intolleranze: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti, uova e relativi prodotti, semi di soia e relativi prodotti, arachidi 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.



TAGLIERE DI FORMAGGI VEG

€ 16,00



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.



IL NOSTRO PANE



€ 2,00 a persona

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 tutte realizzate esclusivamente con olio extravergine d'oliva.



DOLCEZZE DELLA NOSTRA PASTICCERIA



I nostri dolci sono figli della natura, quindi della stagionalità, dei suoi colori, dei profumi ma anche dei ricordi d'infanzia. Cerchiamo sempre di trovare in ogni dolce il giusto equilibrio fra bellezza e qualità, tra innovazione e tradizione e con l'ambizione di regalare ad ogni ospite un'emozione di puro piacere.

OV Dolcezze fresche e leggere da scegliere tra:

SORBETTO DI LAMPONI CON PANNA	€ 8,00
SORBETTO DI LIMONE AL CARTIZZE	€ 8,00
CREMOLATO DI ANANAS E MENTA	€ 8,00
CREMOLATO AL CAFFÈ CON PANNA	€ 8,00

✓ SATURNO AL COCCO con anelli fondenti e nucleo di lime e cioccolato € 13,00

✓ SEMIFREDDO AL MANGO cialda croccante e frutti di bosco € 12,00

TIRAMISÙ zabaione, cremolato al caffè, savoiardi homemade e terra di mandorle € 8,00

✓ MINI ZUPPETTA DI FRAGOLE con ratatuille di frutta di stagione con sorbetto di pompelmo rosa e gelè alla menta € 8,00

PASSION TART su frolla croccante, crema al passion fruit,meringa all'italiana e gel dipassion fruit € 14,00

FRUTTA SORBETTI E GELATI

✓ TAGLIATA DI FRUTTA BIO con sorbetti del giorno (minimo per 2 persone) € 20,00

OV GELATI E SORBETTI DEL GIORNO € 9,00