

MENU ESTATE

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.

LE VERDURE UTILIZZATE NELLE NOSTRE RICETTE PROVENGONO
DAGLI ORTI MARGUTTA A KM 0 E DA AZIENDE AGRICOLE BIO

SFIZI GREEN ANTIPASTI

PITA E INSALATA GRECA OV

con lattuga dell'orto, pomodori ramati e datterino, cetrioli, cipollotto fresco, olive nere greche, feta e origano servita con ciotolina di tzatziki

16

INSALATA DI MISTICANZA SELVATICA V

con avocado, papaya, pesche, semi, agrumi canditi e dressing alla menta

15

PRIMOSALE CROCCANTE IN PASTA KATAIFI

su succo di datterini del nostro orto con aromi e erbe

16

FIORI DI ZUCCA FARCITI DI RICOTTA E TIMO

al forno con pomodorini scottati, pinoli e basilico

15

POLPETTINE SFIZIOSE DI ZUCCHINE AL LIME V

con mayo al mojito e scapece

14

GREEN FISH&CHIPS V

in pastella dorata alle alghe e salsa ayoli

14

TAVOLOZZA BOTERO

selezione di antipasti per 2 persone

35

GRANO, RISO E ZUPPE PRIMI PIATTI

GAZPACHO ANDALUSO CON DATTERINI DELL'ORTO MARGUTTA OV

crudité di verdure, quenelle di ricotta di bufala fresca e chips di riso croccanti con terra di capperi (OV con ricotta di mandorle)

16

FETTUCCINE IN GIALLO

fatte in casa acqua e farina, zafferano, bufala, limone e polvere di capperi

16

SAPORE DI MARE V

Maccheroncini freschi estivi risottati con datterini gialli e rossi degli orti Margutta, plancton, terra di olive Taggiasche e Habanero fresco

18

RISOTTO ALLA NERANO

con zucchine e fiori del nostro orto, basilico e gelato di Provolone del Monaco

18

PICI FATTI IN CASA OV

con essenza di peperone, clorofilla di basilico, spuma di parmigiano e peperone Crusco (OV con formaggio Veg Gondino)

16

CAVATELLI AL PESTO DI PISTACCHI OV

su burratina di bufala, zest di limoni e granella di pistacchi (OV con cremoso alle erbe veg)

18

CLASSICI E CREATIVI SECONDI PIATTI

ASSOLUTA DI MELANZANA **V**

dorata con panatura croccante alle erbe aromatiche e spezie, servita con contorno di pomodorini, olive, capperi e basilico 15

PARMIGIANA DI ZUCCHINE

con mozzarella e pecorino stagionato a caglio vegetale, crema di pomodori datterini, pepe macinato fresco e basilico 14

UOVO CROCCANTE BIO

su spinaci scottati al vapore, burro di Beppino Ocelli, scaglie di parmigiano 16

SCALOPPINE DI SEITAN AL LIMONE **V**

con contorno di fagiolini all'agro 15

TORTA DI PASTA CROCCANTE **OV**

con friggitelli, zucchine e stracciatella (OV con anacardino veg) 15

FILETTO PLANT BASE ALLA GRIGLIA **OV**

servito con rucola, datterini, grana e dressing al trombolotto Sermonetano (OV con gondino classico) 25

SUMMER BURGER NEW MEAT **V**

con tagliata di avocado e cuore di bue aromatizzati, misticanza, salsa tartara e patate fritte 18

TEMPURA DI VERDURE IN PASTELLA DI RISO **OV**

con patate schiacciate, fiore di zucca alla bufala e salsa di soia 16

CONTORNI DELL'ORTO MARGUTTA

FILANGÈ DI ZUCCHINE CRUDE AL LIME CON FETA E MENTA FRESCA 9

MELANZANE AL FUNGHETTO CON BASILICO E DATTERINI **V** 9

FRIGGITELLI DELL'ORTO AL SALE ROSSO **V** 9

MISTICANZA CROCCANTE CON DATTERINI GIALLI E ROSSI **V** 9

PATATINE FRITTE **V** 7

TAGLIERE DI FORMAGGI VEG

€ 16

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

€ 2,5

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.

BURRO E SUPPLEMENTO SALSE

€ 2

V VEGAN **OV** OPZIONE VEGANA (MODIFICANDO ALCUNI ELEMENTI)

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.

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.

Dolcezze fresche e leggere da scegliere tra: ✓

SORBETTO DI LAMPONI CON PANNA	9
SORBETTO DI LIMONE AL CARTIZZE	9
CREMOLATO DI ANANAS E MENTA	9
CREMOLATO AL CAFFÈ CON PANNA	9
COPPA DELIZIA di ricotta e visciole e crumble sablè	10
TIRAMISÙ ESTIVO con zabaione, gelato al caffè, gelato di mandorle, crumble croccante e savoiardi homemade	11
CUPOLA FRESCA ALLO YOGURT GRECO su croccante di riso soffiato al cioccolato bianco e sorbetto al lampone	10
SEMIFREDDO AL PASSION FRUIT su cialda croccante ✓	11

FRUTTA, SORBETTI E GELATI

MINI ZUPPETTA DI FRAGOLE con ratatulle di frutta di stagione, sorbetto di pompelmo rosa e gelè alla menta ✓	8
ANGURIA AL LIMONE ✓	8
PESCHE AL CARTIZZE ✓	10
GELATI E SORBETTI DEL GIORNO OV	9

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

GREEN FISH&CHIPS

in pastella dorata alle alghe
e salsa ayoli

CAVATELLI AL PESTO DI PISTACCHI

cremoso alle erbe veg, zest di limoni
e granella di pistacchi

MINI SUMMER BURGER NEW MEAT

con tagliata di avocado
e cuore di bue aromatizzati, misticanza,
salsa tartara e patate fritte

SEMIFREDDO AL PASSION FRUIT

su cialda croccante

IL MARGUTTA

BOLLICINE BIO
E CADEAUX DELLO CHEF
€ 60

PRIMOSALE CROCCANTE IN PASTA KATAIFI

su succo di datterini del nostro orto
con aromi e erbe

FETTUCCHINE IN GIALLO

fatte in casa acqua e farina, zafferano, bufala,
limone e polvere di capperi

PARMIGIANA DI ZUCCHINE

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

MINI TEMPURA DI VERDURE IN PASTELLA DI RISO

con patate schiacciate,
fiore di zucca alla bufala e salsa di soia

TIRAMISÙ ESTIVO

con zabaione, gelato al caffè, gelato di mandorle,
crumble croccante e savoiardi homemade

MENU ESTATE

BOLLICINE BIO
E CADEAUX DELLO CHEF
€ 55

PITA E INSALATA GRECA

con lattuga dell'orto, pomodori ramati
e datterino, cetrioli, cipollotto fresco,
olive nere greche, feta e origano servita
con ciotolina di tzatziki

PICI FATTI IN CASA

con essenza di peperone, clorofilla di basilico,
spuma di parmigiano e peperone Crusco

POLPETTINE SFIZIOSE DI ZUCCHINE AL LIME

con mayo al mojito e scapece

CUPOLA FRESCA ALLO YOGURT GRECO

su croccante di riso soffiato al cioccolato
bianco, e sorbetto al lampone