



menu pranzo
estate

MENU PRANZO 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

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

13

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

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 14

PARMIGIANA DI ZUCCHINE

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

TORTA DI PASTA CROCCANTE **OV**

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

SUMMER BURGER NEW MEAT **V**

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

CONTORNI

DELL'ORTO MARGUTTA

FILANGÈ DI ZUCCHINE CRUDE AL LIME CON FETA E MENTA FRESCA 10

MELANZANE AL FUNGHETTO CON BASILICO E DATTERINI **V** 10

FRIGGITELLI DELL'ORTO AL SALE ROSSO **V** 8

MISTICANZA CROCCANTE CON DATTERINI GIALLI E ROSSI **V** 8

PATATINE FRITTE **V** 7

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.

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: **V**

SORBETTO DI LAMPONI CON PANNA	9
SORBETTO DI LIMONE AL CARTIZZE	9
CREMOLATO DI ANANAS E MENTA	9
CREMOLATO AL CAFFÈ CON PANNA	9
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
MINI ZUPPETTA DI FRAGOLE con ratatouille di frutta di stagione, sorbetto di pompelmo rosa e gelè alla menta V	8

MENU DEL GIORNO PROPOSTO DALLO CHEF

€ 16

Piatto unico servito espresso con 2 portate, 1 mini dessert, pane e acqua.

BUSINESS BRUNCH

€ 18

(dal lunedì al venerdì)

Puoi servirti dal buffet e riempire 1 piatto con tutto quello che vuoi,
noi ti portiamo acqua e un mini dessert.

