



menu pranzo
autunno



MENU PRANZO AUTUNNO 2025

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

CROSTINI DI POLENTA OV

alla griglia con funghi porcini, provola e cavolo nero

16

GIUNCATA VEG IN PASTA KATAIFI V

su crema soffice di cavolfiore e olio piccante

15

SCHIACCIATINA DI CIME DI RAPA

con cuore filante, aglio olio e peperoncino

13

POLPETTINE NEW MEAT OV

alla Amatriciana

12

GRANO, RISO E ZUPPE PRIMI PIATTI

PASTA E PATATE AFFUMICATA

mischiato di Verrigni, patate, colatura di provola, rosmarino con olio al peperoncino

15

CAVATELLI ALLE CIME DI RAPA OV

con granella di capperi, stracciatella di burrata e pomodori canditi (OV: cremoso agli anacardi veg)

15

PICI FATTI IN CASA AGLIONE E OLIO V

con estratto di cicoria e crumble di pane piccante

14

TAGLIATELLE DI GRANO SARACENO AL PROFUMO DI BOSCO OV

*con funghi cardoncelli, pioppini, galletti e bacche di ginepro
mantecate con Parmigiano a caglio vegetale ed estratto al rosmarino*

18

CLASSICI E CREATIVI

SECONDI PIATTI

ZUCCA ALLA PARMIGIANA

con bufala campana, crema al pecorino, salvia e terra di amaretti

16

SALTIMBOCCA DI SEITAN ALLA ROMANA **V**

servito con broccoletti saltati aglio, olio e peperoncino

15

UOVO POCHÈ AFFOGATO

con spuma di parmigiano, dressing all'estratto di spinaci, cialda croccante al parmigiano e tartufi pregiati

18

REDEFINE MEAT BURGER **OV**

con spinacino, pomodori, provola, cipolla frita e salsa burger servito con patate fritte (OV cheddar vegan)

16

CONTORNI

DELL'ORTO MARGUTTA

MISTICANZA DI STAGIONE **V**

9

CICORIA DELL'ORTO SALTATA AGLIO OLIO E PEPERONCINO **V**

7

BROCCOLETTI DELL'ORTO SALTATI AGLIO OLIO E PEPERONCINO **V**

7

SPINACI AL BURRO

7

PATATE FRITTE **V**

8

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.

APPLE ROSES OV

al rum e uva passa, con crema chantilly veg e gelato allo zabaione (OV: il gelato veg è alla vaniglia)

11

SEMIFREDDO VEG AL PISTACCHIO DI BRONTE V

con emulsione al caffè

10

CICCHETTO

di cheesecake ai loti

9

CREMOLATI V

9

- CACHI CON CIOCCOLATO AL COGNAC
- ANANAS CON MENTA E MARASCHINO
- PERE AL RHUM
- CAFFÈ E PANNA

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.

