



menu pranzo
inverno



MENU PRANZO INVERNO

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

FLAN DI ZUCCA MANTOVANA

e zafferano con fonduta di erborinato e crumble di noci

15

POLPETTA NEW MEAT

su spuma alla carbonara

14

PENTOLINO DI POLENTA SOFFICE OV

con verze del nostro orto brasate al vino rosso e provola filante (per Ov con fonduta di veg)

15

TACOS MESSICANO V

con veg chili spicy, fagioli neri, insalata, avocado e mayo alla paprica

14

GRANO, RISO E ZUPPE PRIMI PIATTI

PASTA E PATATE AFFUMICATA

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

16

ZITI ALLA GENOVESE OV

veggie con cipolla oro di Cannara e spuma di parmigiano (per l'opzione Vegana con Gondino)

16

L'AMATRICIANA DEL MARGUTTA OV

fettuccine di grano arso con sugo all'Amatriciana veggie

16

FUSILLONI DI GRAGNANO CACIO E PEPE

su crema di broccoli con polvere di broccoli affumicati

15

CLASSICI E CREATIVI

SECONDI PIATTI

PECORINO IN CROSTA DI MANDORLE

con scarola, uvetta, miele di castagno e brunoise di pere

16

BLACK BREAD CON BURGER NEW MEAT

cheddar veg, cipolla caramellata guacamole e crudité di cavolo cappuccio con salse homemade e patate fritte

18

COTOLETTA DI SEITAN IMPANATA

con pane di olive nere servita con maionese veg, puntarelle croccanti, dressing all'aceto di lamponi e erbe aromatiche

16

UOVO CROCCANTE BIO

su fonduta servito con broccoletti e tartufi pregiati

18

CONTORNI

DELL'ORTO MARGUTTA

SCAROLA ALLA NAPOLETANA

7

PATATINE FRITTE

7

CIME DI RAPA AGLIO OLIO E PEPERONCINO

7

CARCIOFO ALLA ROMANA

7

CICORIA SALTATA

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.

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.

MILLE FOGLIE CROCCANTE

di fillo con mele cotte alla cannella, uva passa e noci con crema veg al rum e gelato alla vaniglia

11

SOFFICE AL CIOCCOLATO

con meringa all'italiana, frutti di bosco e pistacchi pralinati

13

SEMIFREDDO AL TORRONCINO

servito con zabaione caldo e crumble di torrone

13

GELATI E SORBETTI DEL GIORNO

(sedano e mandarino, lamponi, arachidi e caramello, vaniglia, cioccolato con arance candite)

9

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.

