



**m
e
n
u

P
r
i
m
a
v
e
r
a**

MENU PRIMAVERA

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

MELA, MANGO E STRACCIATELLA

tartare di mela e mango con belga in osmosi all'arancia, stracciatella di bufala, olio al trombolotto Sermonetano, pepe e agrumi

15

ARROSTICINI CRUELTY FREE DI SEITAN **V**

con panatura alle erbe aromatiche e maionesi veg al wasabi e zafferano

14

CHEESECAKE SALATA IN VIGNAROLA

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

14

PRIMO SALE CROCCANTE IN PASTA KATAIFI

su crema di asparagi con aneto e olio al peperoncino

14

FALAFEL DI PISELLI E MENTA **V**

su crema di yogurt veg allo zenzero con zeste di agrumi

13

INSALATA DI PRIMAVERA CON MISTICANZA DELL'ORTO MARGUTTA **V**

spinacino, rucola, fragole, fragoline, menta fresca, zeste di limone candito e aceto balsamico di visciole del Simposio Sermonetano

15

POLPETTINE DI PANZANELLA

su zuppetta tiepida di datterini con erbe fresche, quenelle di ricotta di bufala e chips di riso croccanti

13

SPRING BURRITO PLANT BASED CHICKEN **V**

con spinacino, pomodori, guacamole e erba cipollina servito con patate fritte

15

TAVOLOZZA BOTERO

selezione di antipasti per 2 persone

35

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

18

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO **OV**

con crema di asparagi, crudité di asparagi, colatura di squacquerone romagnolo DOP, nocciole della Tuscia, zeste di lime, erba cipollina e peperone crusco

16

FREGOLA SARDA BIO **OV**

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

16

TONNARELLO ACQUA E FARINA **V**

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

15

SAPORE DI MARE **V**

spaghettoni Verrigni in salsa piccante al peperoncino con datterini gialli e rossi, basilico, salicornia marittima e dressing al plancton

18

FETTUCCINE IN GIALLO

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

18

VELLUTATA DI ZUCCHINE ROMANESCHE **OV**

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

14

CLASSICI E CREATIVI SECONDI PIATTI

SAVARIN DI ASPARAGI E UOVO IN CROSTA <i>con panatura agli aromi su crudité di punte di asparagi croccanti al lime</i>	18
PAILLARD DI SEITAN V <i>con misticanza selvatica, avocado, asparagi e citronette al limone</i>	15
PARMIGIANA DI ZUCCHINE <i>con mozzarella e pecorino stagionato a caglio vegetale, con crema di pomodori datterini, pepe macinato fresco e basilico</i>	15
POLPETTINE DI MELANZANE ALLA NORMA OV <i>con datterini scottati, olive, capperi di Filicudi, basilico e ricotta salata</i>	14
TEMPURA DELL'ORTO CON FIORE DI ZUCCA ALLA CARBONARA OV <i>su purea di zucchine alla scapece (OV: il fiore sarà farcito con zucchine e ricotta veg)</i>	16
PRIMO SALE DORATO IN FARINA DI RISO <i>con patate, fagiolini e pesto alla genovese</i>	15
FILETTO PLANT BASED ALLA GRIGLIA OV <i>servito con rucola, datterini, grana e dressing al trombolotto Sermonetano (OV: con gondino classico)</i>	24
FRESH SPRING BURGER NEW MEAT V <i>con hummus di carote, zucchine alla scapece, plant bacon e spicy majo con patate fritte</i>	18

CONTORNI DELL'ORTO MARGUTTA

VIGNAROLA DELL'ORTO MARGUTTA OV <i>con fave, piselli, zucchine, carciofi croccanti, erbe di primavera e crema di fave</i>	10
MISTICANZA SELVATICA avocado, asparagi e citronette al limone V	10
FAGIOLINI CON PESTO alla genovese	8
SPINACINI SALTATI al burro o all'agro OV	8
PATATE 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: **OV**

SORBETTO DI LAMPONI CON PANNA	9
SORBETTO DI LIMONE AL CARTIZZE	9
CREMOLATO DI ANANAS E MENTA	9
CREMOLATO AL CAFFÈ CON PANNA	9
SATURNO AL COCCO <i>con anelli fondenti e nucleo di cioccolato con scorzette di lime fresche e candite e polvere d'oro</i> V	12
SEMIFREDDO AL MANGO <i>cialda croccante e frutti di bosco</i> V	12
TIRAMISÙ <i>zabaione, con cremolato al caffè, gelato di mandorle e savoiardi homemade</i>	11
MINI ZUPPETTA DI FRAGOLE <i>con ratatulle di frutta di stagione con sorbetto di pompelmo rosa e gelè alla menta</i> V	8
PASSION TART <i>su frolla croccante, crema al passion fruit, meringa all'italiana e gel di passion fruit</i>	11

FRUTTA, SORBETTI E GELATI

TAGLIATA DI FRUTTA BIO <i>con sorbetti del giorno (minimo per 2 persone)</i> V	20
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

ARROSTICINI CRUELTY FREE DI SEITAN

*con panatura alle erbe aromatiche
e maionesi veg al wasabi
e zafferano*

TONNARELLO ACQUA E FARINA

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

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 patate, fagiolini e pesto alla genovese

TEMPURA DELL'ORTO CON FIORE DI ZUCCA ALLA CARBONARA

*su purea di zucchine alla scapece
(OV: il fiore sarà farcito con zucchine e ricotta veg)*

PASSION TART

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

MENU PRIMAVERA

BOLLICINE BIO
E CADEAUX DELLO CHEF
€ 55

MELA, MANGO E STRACCIATELLA

*con Belga in osmosi all'arancia
e olio al limone*

FETTUCCINE IN GIALLO

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

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*