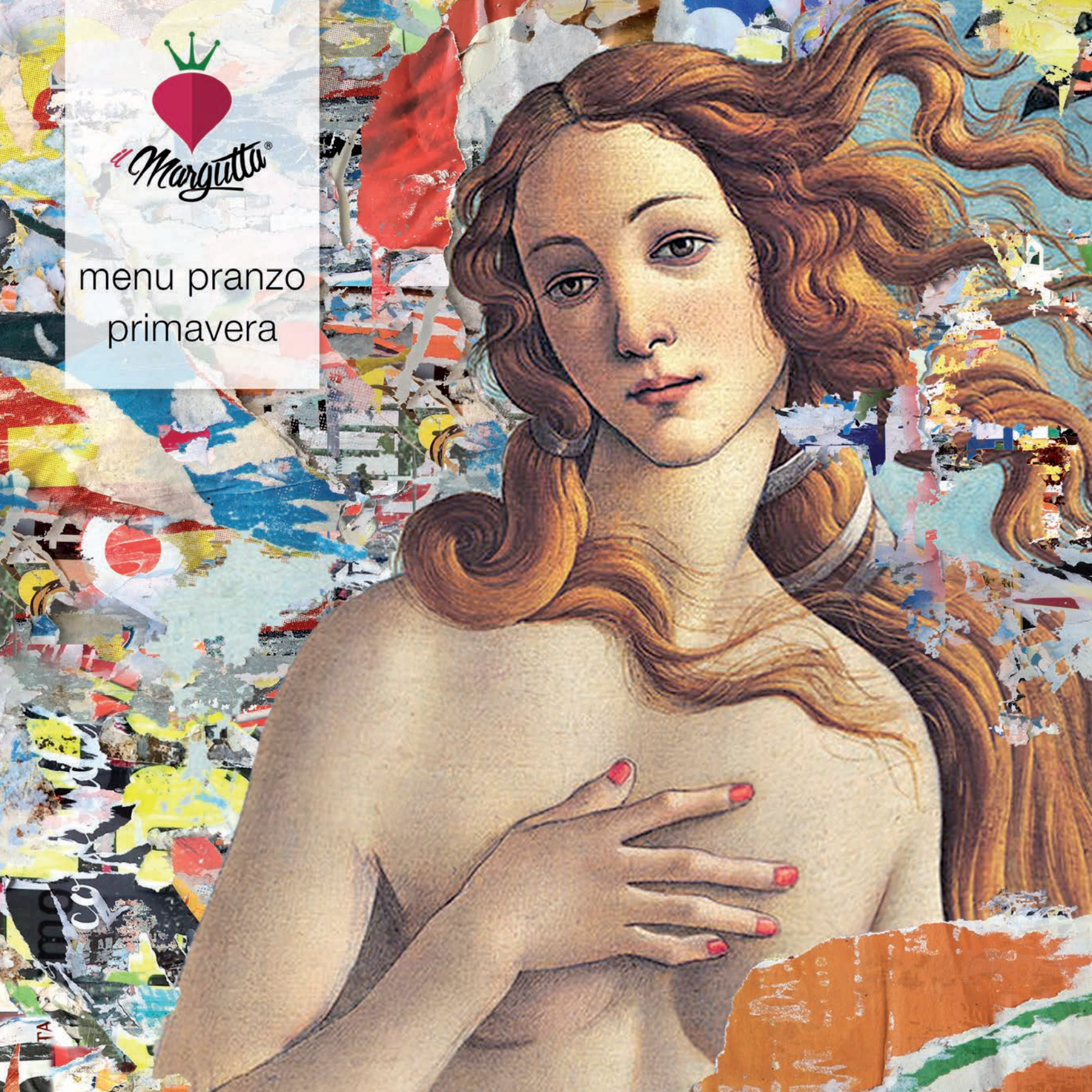




Margutta[®]

menu pranzo
primavera



MENU PRANZO 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

- ARROSTICINI CRUELTY FREE DI SEITAN** **V**
con panatura alle erbe aromatiche e maionesi veg al wasabi e zafferano 14
-
- 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
-
- 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
-

GRANO, RISO E ZUPPE PRIMI PIATTI

- 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
-
- FETTUCCINE IN GIALLO**
fatte in casa acqua e farina, zafferano, provola, limone e polvere di capperi 18
-
- SAPORE DI MARE** **V**
spaghettoni Verrigni in salsa piccante al peperoncino con datterini gialli e rossi, basilico, salicornia marittima e dressing al plancton 18
-
- VELLUTATA DI ZUCCHINE** **OV**
romanesche con ratatouille di verdure croccanti al limone, mentuccia romana e ricotta salata (OV: con violife affumicato) 14
-

CLASSICI E CREATIVI SECONDI PIATTI

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
FRESH SPRING BURGER NEW MEAT V <i>con hummus di carote, zucchine alla scapece, plant bacon e spicy majo</i>	18
PRIMO SALE DORATO IN FARINA DI RISO <i>con patate, fagiolini e pesto alla genovese</i>	15

CONTORNI DELL'ORTO MARGUTTA

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

PASSION TART

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

11

TIRAMISÙ

zabaione, cremolato al caffè, gelato alla mandorla e savoiardi homemade

11

CREMOLATO V

di ananas e menta

9

SEMIFREDDO AL MANGO V

cialda croccante e frutti di bosco

12

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.

