

menu autunno

MENU AUTUNNO 2026

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 brasato (OV: sostituiamo la provola con galbanino Veg filante) 16

TARTE TATIN DI CIPOLLA ORO DI CANNARA V
caramellata servita con mousse di gondino e salsa in agrodolce 14

NUGGETS DI FUNGHI PLEUROTUS V
serviti con maionese alla senape e panatura ai cereali profumata alla salvia e rosmarino 14

SCHIACCIATINE DI BROCCOLI SICILIANI
con crema dì cime di rapa stufate, olio piccante, robiola alle erbe e peperone crusco 13

SPIEDINI DI POLLO VEGETALE GRIGLIATI V
con salsa al curry verde ed edamame al vapore 18

POLPETTINE NEW MEAT OV
alla Amatriciana (OV: sostituiamo il pecorino con il gondino stagionato al pepe) 13

INSALATA DELL'ORTO D'AUTUNNO V
con misticanza, kale rosso e verde, lollo, canasta e spinacino con pere, uva, semi di girasole, servita con dressing all'aceto balsamico biodinamico Guerzoni 15

TAVOLOZZA BOTERO
selezione di antipasti per 2 persone 37

GRANO, RISO E ZUPPE
PRIMI PIATTI

PASTA E PATATE AFFUMICATA
con mischiato di Gragnano, patate, colatura di provola, rosmarino e olio al peperoncino 15

CAVATELLI ALLE CIME DI RAPA OV
con granella di capperi, stracciatella di burrata e pomodori canditi (OV: sostituiamo la stracciatella con il cremoso agli anacardi veg) 15

CREMA DI ZUCCA V
con funghi di stagione, nocciole della Tuscia, fichi secchi e finocchietto selvatico 16

PICI FATTI IN CASA AGLIONE E OLIO V
con estratto di cicoria e crumble di pane piccante 15

RISOTTO AL CAVOLO NERO
con caprino Roccaverano DOP, salsa all'aglio nero e castagne arrosto 16

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 20

SPAGHETTO MANCINI ALLA CARBONARA
veggy e tartufo pregiato 24

CLASSICI E CREATIVI

SECONDI PIATTI

PORCINI AI FERRI SU LETTO DI AROMI D'AUTUNNO OV
serviti con deliziosa dauphinois di patate, fondo bruno e tartufi pregiati (OV: servito con coccetto di polentina morbida) 25

ZUCCA ALLA PARMIGIANA
con bufala campana, crema al pecorino, salvia e terra di amaretti 16

TORTINO DI BRISÈE
con pecorino di Pienza infornato, pere cotte, noci e miele 16

BRASATO DI SEITAN V
servito con prugne, bacche di ginepro e sfumato al Barolo 15

FILETTO PLANT BASE AL PEPE VERDE V
con patate schiacciate ed olio al peperoncino 25

UOVO BIO POCHÉ AFFOGATO
con cicoria ripassata, crema di parmigiano e tartufo nero pregiato 18

FRITTURA IN TEMPURA V
con erbe e verdure dell'orto d'autunno con patate schiacciate al wasabi e salsa di soia 15

REDEFINE MEAT BURGER OV
con spinacino, pomodori, provola, cipolla fritta e salsa burger servito con patate fritte (OV: sostituiamo la provola con il cheddar vegan) 18

CONTORNI DELL'ORTO MARGUTTA

MISTICANZA DI STAGIONE V 9

CICORIA CATALOGNA COTTA IN PADELLA CON POMODORETTO AGLIO OLIO E PEPERONCINO V 8

BROCCOLETTI STUFATI AGLIO OLIO E PEPERONCINO V 8

SPINACI ALL'AGRO V 8

PATATE SABBIATE AGLI AROMI V 8

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.

TORTINO GOLOSO E CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO 13
caramello salato, burro di arachidi homemade e popcorn caramellati

APPLE ROSES OV
al rum e uva passa, con crema chantilly veg e gelato allo zabaione (OV: il gelato veg è alla vaniglia) 11

CROSTATA CHIUSA V
con farcitura di fichi secchi, zibibbo, pinoli, noci e marmellata di rabarbaro e zenzero 12

TIRAMISU AL MARSALA
con grattugiata espressa di fondente 90% 10

CICCHETTO
di cheesecake ai loti 9

FORESTA NERA MARGUTTA STYLE V
semifreddo all'amarena glassato al fondente e nocciole su crumble croccante black 10

CREMOLATI OV 9
- *LOTI CON CIOCCOLATO AL COGNAC*
- *PERE AL RHUM*
- *ANANAS CON MENTA E MARASCHINO*
- *CAFFÈ E PANNA*

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE
per due persone 18

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

SPIEDINI DI POLLO VEGETALE GRIGLIATI
con salsa al curry verde
e edamame al vapore

PICI FATTI IN CASA AGLIONE E OLIO
con estratto di cicoria
e crumble di pane piccante

FRITTURA IN TEMPURA
con erbe e verdure dell'orto d'autunno
con patate schiacciate al wasabi
e salsa di soia

CROSTATA CHIUSA
con farcitura di fichi secchi,
zibibo, pinoli, noci
e marmellata di rabarbaro
e zenzero

IL MARGUTTA

BOLLICINE BIO
E CADEAUX DELLO CHEF
€ 65

SCHIACCIATINE DI BROCCOLI SICILIANI
con crema di cime di rapa stufate, olio piccante,
robiola alle erbe e peperone crusco

TAGLIATELLE DI GRANO SARACENO AL PROFUMO DI BOSCO
con funghi cardoncelli, pioppini, galletti
e bacche di ginepro mantecate con Parmigiano
a caglio vegetale ed estratto al rosmarino

RISOTTO AL CAVOLO NERO
con caprino Roccaverano DOP,
salsa all'aglio nero e castagne arrosto

UOVO POCHÈ AFFOGATO
con cicoria ripassata, crema di parmigiano
e tartufo nero pregiato

TORTINO GOLOSO E CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO
caramello salato, burro di arachidi homemade
e popcorn caramellati

CLASSICO D'AUTUNNO

BOLLICINE BIO
E CADEAUX DELLO CHEF
€ 55

POLPETTINE NEW MEAT
alla Amatriciana
(OV sostituiamo il pecorino
con il gondino stagionato al pepe)

CAVATELLI ALLE CIME DI RAPA
granella di capperi,
stracciatella di burrata
e pomodori canditi

ZUCCA ALLA PARMIGIANA
con bufala campana,
crema di pecorino, salvia
e terra di amaretti

APPLE ROSES
al rum e uva passa,
con crema chantilly veg
e gelato allo zabaione