
il Margutta®
MENU
PRANZO
AUTUNNO

MENU PRANZO 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

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

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

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

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

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: sostituiamo la stracciatella con il cremoso agli anacardi veg) 15

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

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

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

TORTINO DI BRISÈ CON PECORINO DI PIENZA
infornato, pere cotte, noci e miele 16

UOVO POCHÈ 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: 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

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

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

CICCHETTO
di cheesecake ai loti 9

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

MENU DEL GIORNO PROPOSTO DALLO CHEF

€ 18

Piatto unico servito espresso con 2 portate, 1 mini dessert, pane e acqua.

BUSINESS BRUNCH

€ 20

(Dal lunedi al venerdi)
Puoi servirti dal buffet e riempire 1 piatto con tutto quello che vuoi,
noi ti portiamo acqua e un mini dessert.

il Margutta®
vegetarian food & art since 1979