

CASA MARGHERITA

Casa Margherita nasce come omaggio alle due donne più importanti della mia vita, mia madre e mia figlia, entrambe di nome Margherita. In cucina porto la mia idea di ospitalità e convivialità, fatta di rispetto per la tradizione e attenzione alla qualità degli ingredienti. Molti prodotti provengono da piccoli produttori locali con cui collaboro da anni, perché per me cucinare significa anche raccontare il territorio e le sue storie.

Chef Giovanni Palladino

BOLLICINA DI BENVENUTO
Welcome sparkling (6€)

Antipasti | Starters

Degustazione di salumi artigianali della macelleria Parti di San Donato in Poggio (2 pax.) 19 €

Selection of artisanal cured meats from Emiliano Parti - Butcher in San Donato in Poggio (2 pax.)
(8)

Sandwich di battuta di manzo, gel di lattuga, maionese allo yogurt e cetriolo 17 €

Beef tartare sandwich, lattuce gel, yogurt mayonnaise and cucumber
(1-3-7)

Bao, lingua arrostita, friggitelli aglio e olio, salsa verde e salsa piccante 17 €

Bao, roasted beef tongue, friggitelli peppers with garlic & olive oil, salsa verde and spicy sauce
(1-3-4-7)

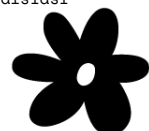
“La nostra Ceasar salad” lattughino arrostito, carpaccio di palamita, salsa Ceasar e pane croccante alle erbe 17 €

“Our Caesar Salad” – grilled baby lettuce, bonito carpaccio, Caesar dressing and crispy herb bread
(1-3-4-7)

REGOLAMENTO UE 1169/2011 INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

Allergeni: 1 - Cereali contenenti glutine / 2 - Crostacei / 3 - Uova / 4 - Pesce / 5 - Arachidi / 6 - Soia / 7 - Latte / 8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) / 9 - Sedano / 10 - Senape / 11 - Semi di Sesamo / 12 - Anidride solforosa e solfiti (superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termini di SO2 totale) / 13 - Lupini / 14 - Molluschi.

I nostri prodotti sono realizzati in un locale nel quale sono impiegati tutti i 14 allergeni, pertanto, non possiamo escludere eventuali tracce. A seconda delle reperibilità e stagionalità, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine. Per qualsiasi informazione su prodotti congelati e/o abbattuti è possibile consultare il personale di servizio.



CASA MARGHERITA

Primi | Starters

La nostra pasta fatta in casa al ragù grosso di vacca vecchia 16.5 €

Homemade pasta with slow-cooked aged beef ragù

(1-3-9-12)

Linguina, burro all'aglio nero, bottarga fatta in casa e tabasco 17.5 €
di peperoncini fermentati

Linguina, black garlic butter, homemade bottarga and fermented
chilli peppers tabasco

(1-4-7)

Raviolo aperto con ragù di galletto del Val d'Arno, ristretto di 17.5 €
datterini gialli e rossi ed erbe aromatiche

Open raviolo with Val d'Arno cockerel ragù, yellow and red cherry
tomatoes reduction and aromatic herbs

(1-3-9)

Secondi | Mains

Spiedo di Capesante, rigatino, taccole e cipollotto 28 €

Scallops skewer, bacon, snow peas and spring onion

(14)

Controfiletto di Manzo, barbabietola affumicata e scarola saltata 29 €

Roasted beef sirloin, smoked beetroot and sauted escarole

(1)

Porro arrostito, alga nori, crumble alle mandorle, limone e 23.5 €
teriyaki fatta in casa

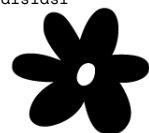
Roasted leek, nori seaweed, almond crumble, lemon and home made
teriyaki sauce

(1-6-7-8)

REGOLAMENTO UE 1169/2011 INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

Allergeni: 1 - Cereali contenenti glutine / 2 - Crostacei / 3 - Uova / 4 - Pesce / 5 - Arachidi / 6 - Soia / 7 - Latte / 8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) / 9 - Sedano / 10 - Senape / 11 - Semi di Sesamo / 12 - Anidride solforosa e solfiti (superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termini di SO2 totale) / 13 - Lupini / 14 - Molluschi.

I nostri prodotti sono realizzati in un locale nel quale sono impiegati tutti i 14 allergeni, pertanto, non possiamo escludere eventuali tracce. A seconda delle reperibilità e stagionalità, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine. Per qualsiasi informazione su prodotti congelati e/o abbattuti è possibile consultare il personale di servizio.



CASA MARGHERITA

Dolci | Desserts

Cantucci artigianali accompagnati da Vin Santo "I Sodi di San Niccolò" Castellare di Castellina 8.5 €

Artisanal cantucci biscuits served with Vin Santo "I Sodi di San Niccolò" Castellare di Castellina

*(1-3-7-8)

'Tiramisù dello chef' Savoiardo fatto in casa, cremoso al mascarpone, crumble al cacao salato, riduzione al caffè 7.5 €

Chef's tiramisù with homemade savoiardi, mascarpone cream, salted cocoa crumble, coffee reduction

*(1-3-7)

"Limone, limone, limone" 8 €

Lemon tarte, lemon granita

*(1-3-7)

Degustazione di formaggi locali: I caprini di Marta Buondonno, i vaccini del Palagiaccio e i pecorini di Corzano e Paterno 24.5 €

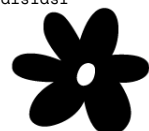
Selection of local cheeses: Marta Buondonno goat cheeses, Palagiaccio cow's milk cheeses and Corzano e Paterno pecorino

*(7)

REGOLAMENTO UE 1169/2011 INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

Allergeni: 1 - Cereali contenenti glutine / 2 - Crostacei / 3 - Uova / 4 - Pesce / 5 - Arachidi / 6 - Soia / 7 - Latte / 8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) / 9 - Sedano / 10 - Senape / 11 - Semi di Sesamo / 12 - Anidride solforosa e solfiti (superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termini di SO2 totale) / 13 - Lupini / 14 - Molluschi.

I nostri prodotti sono realizzati in un locale nel quale sono impiegati tutti i 14 allergeni, pertanto, non possiamo escludere eventuali tracce. A seconda delle reperibilità e stagionalità, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine. Per qualsiasi informazione su prodotti congelati e/o abbattuti è possibile consultare il personale di servizio.



CASA MARGHERITA

Acqua Water	2.50 €
Coca Cola, Coca Cola Zero 0,33L bott.	4.00 €
Aranciata o Chinotto Lurisia	5.00 €
Succhi di frutta Fruit Juices	4.50 €
Birra Moretti Baffo d'Oro 0,33L	4.50 €
Birra Golden ALE Entropia, Birrificio Hibu 0,33L	5.00 €
Birra Paulaner Weiss 0,5L	6.50 €
Birra Analcolica Alcohol Free Beer 0,33L	4.50 €
Caffe' Coffee	2.00 €
Decaffeinato, Orzo Decaf, Barley Coffee	3.00 €
Cocktails	A partire da 6 €
Amari e liquori	A partire da 4 €
Grappe	A partire da 5 €
IstiNegroni (London Dry Gin and Vermouth by Istine)	9.00 €
Gin and Tonic by Tenuta di Carleone	9.00 €
Coperto Cover charge	3.00 €

REGOLAMENTO UE 1169/2011 INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

Allergeni: 1 - Cereali contenenti glutine / 2 - Crostacei / 3 - Uova / 4 - Pesce / 5 - Arachidi / 6 - Soia / 7 - Latte / 8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) / 9 - Sedano / 10 - Senape / 11 - Semi di Sesamo / 12 - Anidride solforosa e solfiti (superiori a 10mg/kg o 10mg/l in termini di SO2 totale) / 13 - Lupini / 14 - Molluschi.

I nostri prodotti sono realizzati in un locale nel quale sono impiegati tutti i 14 allergeni, pertanto, non possiamo escludere eventuali tracce. A seconda delle reperibilità e stagionalità, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati all'origine. Per qualsiasi informazione su prodotti congelati e/o abbattuti è possibile consultare il personale di servizio.

