

*Benvenuti
al
Margot*

Antipasti - Starter

Tagliere di salumi della tradizione 5, 7 <i>Platter of traditional cured meats</i>	€ 20
Gran tagliere di formaggi stagionati con miele e composte 5, 6, 7, 8, 9, 11, 12 <i>Large platter of mature cheeses with honey and compotes</i>	€ 20
Parmigiana di melanzane 1, 7 <i>Eggplant parmigiana</i>	€ 15
Culaccia di Parma e bufala 7 <i>Parma ham and buffalo mozzarella</i>	€ 18
Soutè di cozze e vongole 14 <i>Soutè of mussels and clams</i>	€ 18
Polpettine di melanzane ripiene di mozzarella di bufala 1, 7 <i>Eggplant meatballs stuffed with buffalo mozzarella</i>	€ 16
Tartare di gamberi rossi e burrata 1, 2, 7* <i>Red prawn tartare and burrata cheese</i>	€ 22
Tartare di salmone e avocado con crumble di taralli 1, 4 <i>Salmon and avocado tartare with taralli crumble</i>	€ 18
Tartare di tonno fragole con crumble di taralli pugliesi 1, 4 <i>Strawberry tuna tartare with apulian taralli crumble</i>	€ 18
Tempura moscardini 1, 14* <i>Tempura moscardini</i>	€ 16
Mini magnum di polpo e patate 1, 14, 4 <i>Mini magnums of octopus and potatoes</i>	€ 15
Gamberi in tempura 1, 2, 4, 6 <i>Prawns in tempura</i>	€ 15
Starters dello chef <i>Chef's starters</i>	da € 10.00 a 20.00

Primi - Main Courses

Cacio e pepe 1 <i>Cheese and black pepper</i>	€ 15
Carbonara 1, 3 <i>Bacon and egg</i>	€ 16
Gricia con carciofi e guanciale croccante 1 <i>Gricia with artichokes and crispy cheek</i>	€ 18
Amatriciana 1 <i>Tomato and bacon</i>	€ 16
Spaghetti con le vongole veraci 1, 14 <i>Spaghetti with veraci clams</i>	€ 18
Ravioletti fatti in casa, pesce spada e lime 1, 4 <i>Homemade ravioli with swordfish and lime</i>	€ 20
Gnocchi, cozze, pachino e pecorino 1, 14 <i>Gnocchi with mussels, pachino and pecorino</i>	€ 18
Risotto, gambero rosso, menta e lime 2 * <i>Risotto with scampi menta and lime</i>	€ 20
Scialatielli fatti in casa con frutti di mare 1, 2, 14 <i>Homemade scialatielli with seafood</i>	€ 20
Fettuccine rustiche al ragù di manzo 1, 9 <i>Rustic fettuccine with beef ragout</i>	€ 15
Primo dello chef <i>Chef's First</i>	da € 15.00 a € 25.00

Secondi - Second Courses

Polpette di bollito di manzo stracotto nel vino rosso 1, 9 <i>Boiled meatballs beef stewed in red wine</i>	€ 16
Tagliata di manzo con rucola, pachino e scaglie di parmigiano stagionato 12 <i>Beef tagliata with rocket, cherry tomatoes and seasoned parmesan flakes</i>	€ 22
Saltimbocca alla romana 1, 7 <i>Roman saltimbocca</i>	€ 16
Calamari alla Margot, calamari gratinati al forno su crema di pecorino 1, 14 * <i>Calamari Margot-type, baked calamari au gratin on pecorino cream</i>	€ 22
Millefoglie di spigola con patate chips 1, 4, 13 <i>Millefoglie of seabass with potato chips</i>	€ 24
Hamburger di manzo 200gr con panino al carbon patatine fritte insalata 1, 3, 7, 10 <i>Beef hamburger 200gr with carbon bun, french fries and salad</i>	€ 18
Frittura calamari e gamberi 1, 2, 14 <i>Frying squid and prawn</i>	€ 18
Tagliata di tonno al pistacchio 4, 8, 12 <i>Sliced tuna with pistachio</i>	€ 20
Salmone al cartoccio con mandorle, zucchine e pomodorini 4, 8 <i>Salmon in paper with almonds, courgettes and tomatoes</i>	€ 20
Guancia di manzo brasata al vino rosso con purea di ceci 1 <i>Beef cheek braised in red wine with chickpea puree</i>	€ 20
Secondi dello chef <i>Chef's Second Courses</i>	da € 14.00 a € 20.00

Contorni - Side Dishes

Patatine fritte 1*
French fries

€ 7

Patate al forno
Baked potatoes

€ 7

Cicoria ripassata
Repassed chicory

€ 7

Broccoletti
Broccoli

€ 7

Carciofo alla romana
Roman-style artichoke

€ 7

Scarola olive e mandorle
Escarole, olives and almonds

€ 7

Insalate - Salad

Noci, pere e gorgonzola 7, 8 <i>Nuts, pears and gorgonzola</i>	€ 12
Greca: pomodorini, olive nere, feta 7 <i>Greek: cherry tomatoes, black olives, feta</i>	€ 12
Nizzarda: carciofini, pomodorini, olive nere, tonno 4 <i>Nizzarda: artichokes, cherry tomatoes, black olives, tuna</i>	€ 21
Insalata al salmone: pomodorini, arance, olive nere, salmone 4 <i>Salmon salad: cherry tomatoes, oranges, black olives, salmon</i>	€ 21
Insalata di pollo 7, 8 <i>Salmon salad: cherry tomatoes, oranges, black olives, salmon</i>	€ 12

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

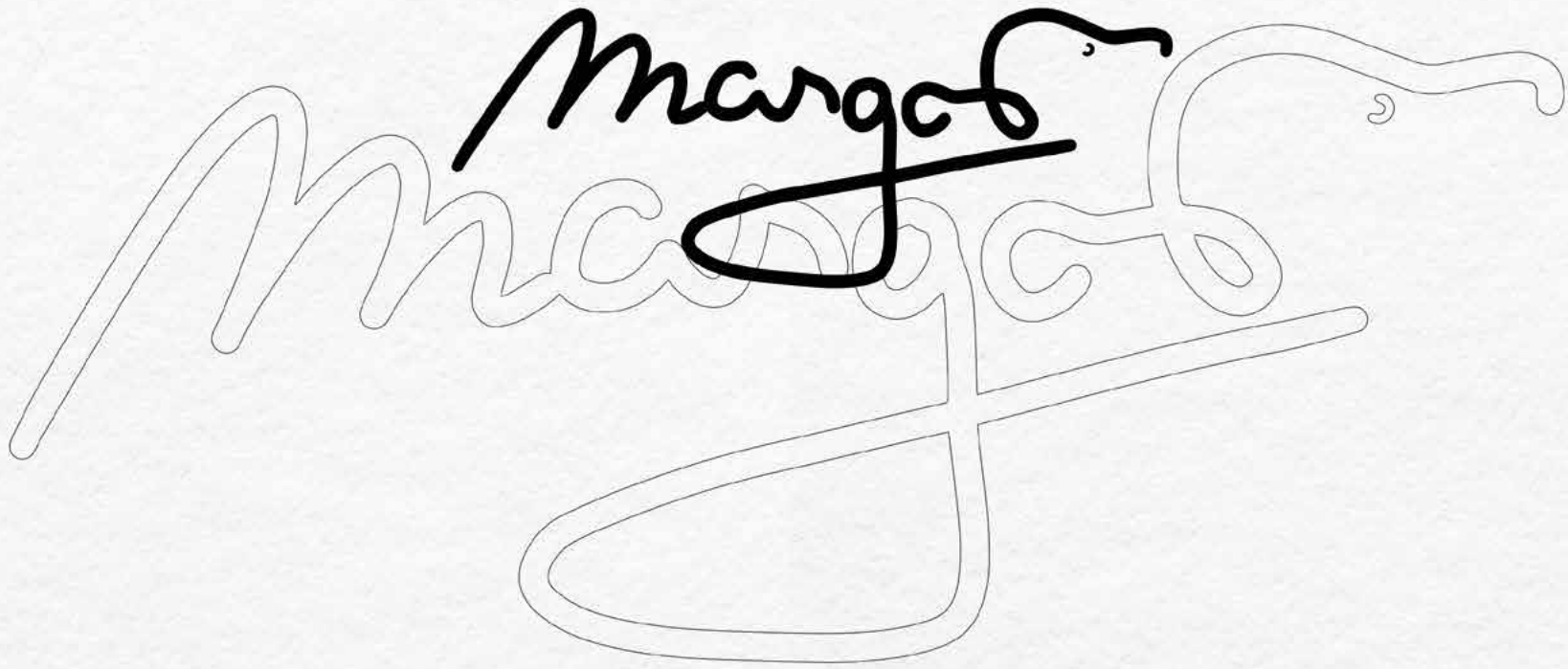
1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALI: NON É QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RECETTA. IL PERSONALE É A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

() IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO, SARÁ USATO IL PRODOTTO SURGELATO.**

Margot

The image shows the name 'Margot' written in a cursive, handwritten style. The top version is in solid black ink, featuring a large, sweeping 'M' and a 'G' with a long, horizontal tail that loops back. Below this, the same name is rendered as a light gray outline, showing the stroke order and the overall shape of the letters. The background is plain white.

Bevande Soft Drink

Coca-Cola	€ 4
Limonata Lurisia	€ 5
Sprite	€ 4
Ginger Beer	€ 4
Fanta	€ 4
Caffè	€ 2
Caffè Americano	€ 3
Cappucino	€ 3
Thè Caldo	€ 3
<i>(Diverse Selezioni)</i>	

Alla Mescita By the Glass

VINO ROSSO / RED WINE

•Montepulciano	€ 7
•Cesanese	€ 7
•Syrah	€ 7

VINO BIANCO/ WHITE WINE

•Pinot Grigio	€ 7
•Sauvignon	€ 7
•Ribolla Gialla	€ 7
•Prosecco	€ 7
•Franciacorta	€ 10

Champagne

•Blanc de Blancs Apanage <i>Pommery</i>	€ 180
•Heidsieck Monopole Silver Top	€ 120
•Brut Apanage <i>Pommery</i>	€ 150
•Vranken Diamant Brut Rose	€ 180
•Waris Hubert Blanc de Blancs	€ 70
•Vilmart & Cie Gran Reserve brut <i>Montagne de Reims - 70% Pinot Noir / 30% Chardonnay</i>	€ 70

Vini Bianchi - White Wine

PIEMONTE

•Chardonnay 2022 € 30

Vite Colte

•Sauvignon 2022 € 30

Vite Colte

VENETO

•Lugana € 28

Ostilla

ALTO ADIGE

•Chardonnay 2022 € 28

Meran

•Sauvignon Blanc 2022 € 28

Meran

•Pinot Grigio 2022 € 28

Meran

•Pinot Bianco 2022 € 28

Meran

•Gewürztraminer 2022 € 30

Meran

FRIULI VENEZIA GIULIA

•Ribolla Gialla 2022 € 30

Le Monde

TOSCANA

•Vermentino di Toscana 2022 € 28

Terenzi

•Pinot Grigio Ramato 2022 € 32

Scabrezza

MARCHE

•Passerina 2022 €

Capanne

UMBRIA

•Chardonnay 2020 €

Castello della Sala

LAZIO

•Fontana candida superiore docg € 26

Santa Teresa

•Moscato di Terracina 2022 € 27

Oppidium

ABRUZZO

•Passerina di Chieti 2022 € 27

La Tèssa

CAMPANIA

•Biancolella Ischia 2022 € 32

Tommasone

PUGLIA

•Donna Augusta Salento € 58

Vespa

•Fiano Salento 2022 € 30

Vespa

SICILIA

•Etna Bianco 2022 € 26

Murgò

•Grillo 2022 €

Villa Viticce

•Ciuri IGT 2021 € 35

Terrazze del Vulcano

•Terre Siciliane IGP 2022 € 34

Lu Catarattu

SARDEGNA

•Vermentino di Sardegna 2022 € 30

Terre di Dan

•Vermentino di Sardegna 2022 € 27

Sella e Mosca

Vini Rossi - Red Wine

PIEMONTE

•Langhe Nebbiolo 2020 <i>Prunotto</i>	€ 32
•Barbera d'Alba 2022 <i>Punset</i>	€ 30
•Langhe Nebbiolo 2021 <i>Punset</i>	€ 28
•La Corte Dei Rochè <i>Punset</i>	€
•Grignolino d'Asti 2022 <i>Punset</i>	€ 28

ALTO ADIGE

•Pinot Nero 2022 <i>Meran</i>	€ 30
----------------------------------	------

VENETO

•Amarone della Valpolicella 2019 <i>Casa Lupo</i>	€ 68
•Valpolicella Ripasso 2020 <i>Tedeschi</i>	€ 30
•Valpolicella Superiore 2021 <i>Tedeschi</i>	€ 30

TOSCANA

•Vino nobile di Montepulciano <i>Melini</i>	€ 35
•Chianti Sanlorenzo DOCG Sup <i>Melini</i>	€ 28
•Rosso di Montalcino 2022 <i>Camperi</i>	€ 30
•Morellino di Scansano 2021 <i>Le Torri del Falco</i>	€ 28

•Morellino di Scansano 2021 <i>Terenzi</i>	€ 28
•Rosso Toscana 2020 <i>Val di Falco</i>	€ 28
•Chianti 2021 <i>Sant'Illario</i>	€ 30
•Chianti Classico 2021 <i>Castello d'Abola</i>	€ 30

MARCHE

•Cabernet Franc 2016 <i>Cosmino</i>	€ 32
•Lacrima di Morro 2022 <i>Marotti</i>	€ 28

LAZIO

•Rosso 2022 <i>Circeo</i>	€ 28
------------------------------	------

PUGLIA

•Susumaniello <i>Zappalanotte</i>	€ 28
•Zapparosso Negroamaro 2020 <i>Zappalanotte</i>	€ 26
•Mio Caro Negroamaro 2018 <i>Zappalanotte</i>	€ 30
•Negroamaro 2019 <i>Zappalanotte</i>	€ 28
•Raccontami Primitivo Manduria 2020 <i>Vespa</i>	€ 26
•Negroamaro 2020 <i>Antica Enotria</i>	€ 26

•Nero di Troia 2020 <i>Antica Enotria</i>	€ 26
--	------

CALABRIA

•160 Anni 2019. <i>Ippolito</i>	€ 35
•Cirò Colli del Mancuso 2019 <i>Ippolito</i>	€ 28

SICILIA

•Etna Rosso 2021 <i>Murgò</i>	€ 28
•Syrah Sicilia 2021 <i>Principi di Buteri</i>	€ 26
•Nero d'Avola 2022 <i>Principi di Buteri</i>	€ 26
•Nero d'Avola 2021 <i>Villa Viticce</i>	€ 28

SARDEGNA

•Isola dei Numeri 2022	€ 30
------------------------	------