



MARGUTTA RISTORARTE Vegetariani dal 1979 presenta:

“Green Aperitif”

Il Margutta RistorArte, Vegetariani dal 1979.

Un “ponte green” tra lifestyle ecosostenibile, arte cultura e spettacolo...

Con trent'anni di esperienza, il Margutta RistorArte si è fatto portabandiera italiano della cucina vegetariana, aprendosi ad un confronto permanente e costruttivo con i paesi d'Europa e del mondo e promuovendo una cultura del cibo che si avvale anche del nutrimento dell'arte, della letteratura e dello spettacolo.

Oggi come ieri, l'attenzione a novità ed eccellenze del “Made in Italy”, con uno stile ecosostenibile e rispettoso dell'ambiente, rappresenta la filosofia di base del Margutta RistorArte.

Un “Ponte Green” che avvicina tutti i “curiosi” e gli scettici al mondo della cucina mediterranea vegetariana, rifuggendo una mentalità da lobby o circuito chiuso e, al contrario, affinando l'attitudine alla comunicazione e alla condivisione di un modo di vivere consapevole e attento.

Arte, cultura, spettacolo, sono per il Margutta RistorArte ingredienti primari per l'accoglienza dei propri ospiti, esigenti, curiosi, eclettici e trasversali che arrivano da tutto il mondo, per un viaggio esperienziale a 360°.

In questo spazio votato all'ospitalità, si organizzano vernissage e mostre di artisti quotati o giovani emergenti dell'arte, eventi teatrali, presentazioni di libri e incontri con intellettuali e letterati. Insomma, tutto quello che gravita intorno al mondo della cultura è anch'esso, per il Margutta RistorArte, cibo quotidiano da condividere con gli altri

Un'attenzione particolare viene dedicata anche alle nuove tendenze, alla moda e al design con la convinzione che occorra rinnovarsi sempre per mantenere alto il livello di interazione con persone d'ogni dove e d'ogni fascia d'età.

Il segreto è la cura e l'entusiasmo che stimolano la percezione di nuovi gusti e cambiamenti senza mai dimenticare il rispetto per le tradizioni. Promotore di uno stile di vita ecosostenibile e sostenitore della buona cucina e del mangiar bene immersi in un mondo d'arte, spettacolo e cultura. ... questo è il Margutta RistorArte, Vegetariani dal 1979.

## GREEN APERITIF AL MARGUTTA - TUTTE LE DOMENICHE

PER UN LIFESTYLE ECOSOSTENIBILE E ALLA MODA!.

**Per ogni appuntamento una storia da raccontare: tanti amici, gustosi finger food "green", ottima musica live, quattro chiacchiere e sponsor wine, food e lifestyle che omaggeranno gli ospiti di gusto e fashion.**

Una serie di aperitivi tematici che spaziano tra cultura, arte, musica ed enogastronomia, nella suggestiva cornice romana di Via Margutta. Un'ottima scusa per passare un goloso momento di relax, di sorrisi e di condivisione con un piacevole sottofondo musicale dal vivo e arte che "sprizza da tutti i muri", in un ambiente elegante ed esclusivo ma al tempo stesso rilassato e divertente. L'aperitivo-evento sarà ogni domenica dalle 18.30 alle 21.30. Lo chef de Il Margutta RistorArte, Vito Grossano, preparerà **deliziosi menu finger food biologici e km zero con una mise en place tutta ecologica, creati appositamente per le varie serate a tema** e non mancheranno le proposte dei bravissimi bartender che saranno a disposizione per soddisfare le esigenze degli ospiti con creatività, professionalità e, ci teniamo molto a dirlo, ingredienti freschissimi per tutte le preparazioni. Gli sponsor delle serate regaleranno agli ospiti premi che saranno estratti con un divertente sorteggio e per chi volesse giocare ancora di più ad ogni appuntamento sarà proposto un "dress code" inerente al tema dell'aperitivo.

Domenica 3 febbraio 2013 alle ore 18.30

### **Salt and Chili!! Il Green Aperitif si fa piccante!!!**

Una serata dedicata alla scoperta dei cristalli di sali aromatici di cipro FALKSALT, delle tante varietà di peperoncini dell'azienda agricola PEPERITA e dell'olio extravergine d'oliva toscano, IL CAVALLINO. I nostri pani fatti in casa e il famoso aperitivo finger food tutto biologico, con ingredienti freschi e di stagione, accoglieranno questi sapori per farvi apprezzare al meglio i prodotti in degustazione. E se vi viene sete? Tanti cocktail classici e innovativi oltre alla nostra selezione di vini bio.

VI ASPETTIAMO GOLOSI E CURIOSI!!!

**Musica Jazz dal vivo e tante sorprese in estrazione per voi dai nostri sponsor!  
Dress Code: Vivace e ... Piccante!**

Seguici sulla pagina di facebook "Green Aperitif al Margutta"

Per info e prenotazioni:

Il Margutta RistorArte Via Margutta, 118 - 06/32650577 - [www.ilmargutta.it](http://www.ilmargutta.it)

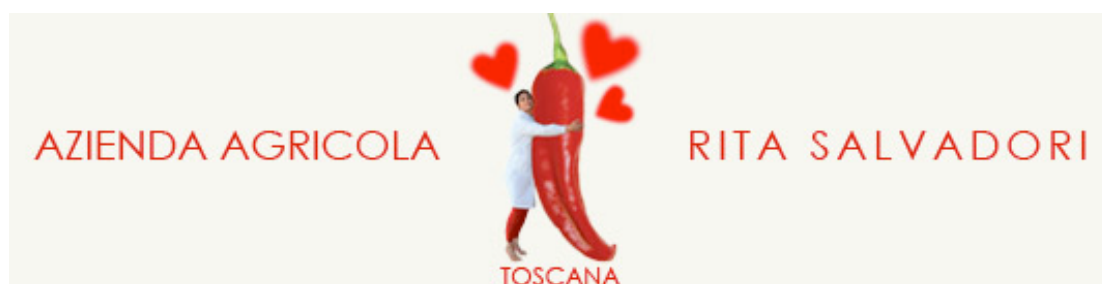
IL MARGUTTA RISTORANTE IN COLLABORAZIONE CON:



# FALKSALT

Il sale è un elemento fondamentale in cucina, perché valorizza il sapore di molti ingredienti e i fiocchi di sale di Cipro Falksalt aggiungono un tocco di classe in più. Accendono una piacevole nota salata quando il fiocco viene a contatto con la lingua o quando viene "scrocchiato" tra i denti. Infine il colore e l'aroma dei fiocchi regalano al piatto uno stile del tutto unico. I fiocchi di sale Falksalt provengono dalle acque del mar Mediterraneo, nella salina di Cipro, dove vengono realizzati usando metodi tradizionali. Sono distribuiti dalla Swedish Salinity Food, che vanta 180 anni di esperienza nel commercio del sale. Naturali al 100%, sono privi di sostanze chimiche e agenti antiagglomeranti. I fiocchi di sale sono disponibili al naturale e aromatizzati. Il Naturale e il Nero hanno la certificazione Biologica. In degustazione al Green Aperitif le 9 Varietà di sali aromatizzati e naturali.

[www.falksalt.com](http://www.falksalt.com)



Peperita rappresenta 2 ettari di coltura specializzata a peperoncino in regime di biodinamica, 50.000 piante, un campo di esperimenti dal quale seleziona le varietà più adatte per la sua cucina. Il territorio è quello di Bibbona, vicino a Bolgheri sulla Costa Toscana ed offre 15 varietà di peperoncino dal più dolce al più piccante del mondo, una girandola di fuoco, ma soprattutto di sapori diversi da abbinare alle preparazioni della cucina tradizionale e di quella creativa. Peperita vuol dire cucina naturale e salutare, senza niente perdere nel piacere di una tavola gourmet con tutti i sapori del peperoncino da imparare ad abbinare con i migliori vini. In degustazione al Green Aperitif con 15 varietà di peperoncino e 15 piccantezze!

[www.peperita.it](http://www.peperita.it)



I Salvadori de "Il Cavallino" nascono a Montescudaio, un piccolo borgo collinare a pochi chilometri dal mare di Cecina, dove, boschi, vigne ed oliveti danno il benvenuto a chi vi si avvicina. Con il passare del tempo i nostri oliveti si sono ingranditi, sono scesi giù a valle, sino a coprire una buona parte della campagna delimitata dalle località di Montescudaio, Bibbona e Cecina, alcuni si sono rinnovati, altri sono secolari. Da un decennio ci siamo trasferiti nelle campagne di Bibbona, colorando la terra del verde argenteo dell' olivo pur rimanendo saldamente ancorati alle nostre origini in Montescudaio, dove tra l'altro crescono ancora molte delle nostre olive spremute nel frantoio di famiglia. "Il Cavallino", ha una produzione limitata all'effettiva resa annua delle nostre piante sparse nelle campagne intorno a Montescudaio , Bibbona e Cecina. Il nostro olio. In conversione biologica e nel pieno rispetto della tradizione proviene da Olive di tipo: Razza (Frantoio), Leccino, Moraiolo e Pendolino, ha un gusto definibile dolce e caratteristico dal sentore fruttato.

[www.ilcavallino.it](http://www.ilcavallino.it)