

MARENNA

RISTORANTE



Benvenuto a Marennà, un luogo incontaminato dove il confronto e la condivisione si intrecciano al vino, mescolandosi in un crescendo di sapori e vivida passione per ciò che offre.

Il nostro menu è un viaggio che parte dall'Irpinia, terra ricca di tradizione e un patrimonio culturale ed enogastronomico unico e profondamente radicato, in perfetto equilibrio tra cantina, cucina e la natura nel quale è immerso; la chiave per tutto ciò, è offerta dal nostro Chef Roberto Allocca che ricerca con sperimentazione continua e amore per la tradizione, ogni singola materia prima interpretandola nel pieno rispetto della sua origine.

Come per il vino, che il tempo migliora nelle botti, così questo luogo è per noi "Atto a divenire", ovvero in continua evoluzione.

Un vero e proprio continuum fra linee temporali sovrapposte: presente, passato e futuro; ognuna legata dalla medesima attrazione.

Degustazione



PATRIARCHI



Cinque Portate

BENVENUTO DELLO CHEF

LIEVITATI, BURRO ED OLIO EVO "MISTER O."

BACCALÀ

alla "Genovese", cialda croccante e salsa al limone

RISOTTO

mantecato con caciotta stracchinata, trota salmonata marinata all'arancio

PLIN

di pasta all'uovo, ripieni di "friariello", ristretto e battuto d'agnello, latte di provola

MANZO

glassato alla fava tonka, verza piastrata e caramello di melograno

PRE DESSERT

BOSCO

soffice ai porcini, terra di grue di cacao e gelato al ginepro, tisana di sottobosco

DOLCI COCCOLE

€ 90,00

CON ABBINAMENTO VINI
TENUTE CAPALDO

€ 140,00

WINE &... EXPERIENCE

€ 160,00

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo.
I vini in abbinamento si intendono selezionati per ogni portata.

Degustazione



MARENNA STUDI



Otto Portate

BENVENUTO DELLO CHEF

LIEVITATI, BURRO ED OLIO EVO "MISTER O."

SPAGHETTI DI ZUCCA
con il suo dressing fermentato, funghi e mandorle

VITELLONE
lingua scottata, finocchio brasato e shoyu al caffè

RISOTTO
mantecato con caciotta stracchinata, trota salmonata marinata all'arancio

PAPPARDELLE
aglio, olio e peperoncino, cavolo nero e zuppa forte di lumache

PESCATO DEL GIORNO
cotto in ghisa ai profumi mediterranei, cavolfiore alla brace emulsione al prezzemolo ed aglio nero

FARAONA
cotta alla brace, fagioli quarantini, funghi glassati e castagne

PECORINO
Selezione dal nostro carrello

PRE DESSERT

SIGARO
cioccolato, babà al rum, cremoso e sorbetto di pera e zenzero

DOLCI COCCOLE

€ 120,00

**CON ABBINAMENTO VINI
TENUTE CAPALDO**

€ 180,00

WINE &... EXPERIENCE

€ 220,00

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo.
I vini in abbinamento si intendono selezionati per ogni portata.

Degustazione Vino

TENUTE CAPALDO

Undici Vini / Undici Portate

DUBL ESSE ROSATO
Dosaggio Zero, Metodo Classico

QUERCIA GROSSA
Fiano di Avellino DOC – FeudiStudi

CAMPANARO
Fiano di Avellino Riserva – Feudi di San Gregorio

ARIELLA
Greco di Tufo DOCG – FeudiStudi

GOLETO
Greco di Tufo DOCG – Tenute Capaldo

PATRIMO
Campania Rosso IGT – Feudi di San Gregorio

CAMPO ALLE COMETE
Bolgheri Superiore DOC – Campo alle Comete

STORICO
Aglianico del Vulture Superiore DOCG – Basilisco

SERPICO
Irpinia Aglianico DOC – Feudi di San Gregorio

GULIELMUS
Taurasi Riserva DOCG – Tenute Capaldo

PRIVILEGIO
Irpinia Fiano Passito DOC – Feudi di San Gregorio

€ 300,00

Il menu degustazione è da intendersi per tutto il tavolo.
Il percorso degustazione comprende la degustazione dei vini sopraindicati inclusivo di aperitivo,
una selezione di finger, a seguire dieci portate principali selezionate dallo Chef,
accompagnate da lievitati, pre-dessert e dolci coccole.

DESSERT

BOSCO

soffice ai porcini, terra di grue di cacao e gelato al ginepro, tisana di sottobosco

€ 18,00

LA CASTAGNA

cremoso con tartelletta friabile, morbido al caffè e gelato speziato

€ 18,00

SIGARO

cioccolato, babà al rum, cremoso e sorbetto di pera e zenzero

€ 18,00

CIOCCOLATO

Selezioni dal carrello

€ 20.00

FORMAGGI

Selezione dal carrello

€ 25,00

AVVERTENZE PER IL CONSUMATORE

Materie prime

Alcuni piatti e/o ingredienti sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04 e successive modifiche o integrazioni. Per consultare il registro degli allergeni, i nostri ospiti sono pregati di rivolgersi al personale di sala o tramite l'utilizzo del QR Code.



Allergeni I: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni. Pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche segnalate ai sensi del Reg. UE 1169/11.

Allegato II: **Pesce** e prodotti a base di pesce, **molluschi** e prodotti a base di molluschi, **crostacei** e prodotti a base di crostacei, **cereali** contenenti glutine ovvero **grano** (tra cui farro e grano Khorasan), segale, orzo, avena, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, **latte** e prodotti a base di latte, **anidride solforosa** e solfiti, **frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, o noci del Queensland;** sedano e prodotti a base di sedano, **lupini** e prodotti a base di lupini, **arachidi** e prodotti a base di arachidi, **senape** e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di **semi di sesamo**.

Il nostro Staff è a disposizione per ogni ulteriore chiarimento in merito.