

MARENNA

R I S T O R A N T E

UN LUOGO DA ESPORARE, DOVE VIVERE ESPERIENZE AUTENTICHE.
UN LUOGO DI MERAVIGLIE, D'INCONTRO, DI CONFRONTO,
DI CONOSCENZA, UN LABORATORIO D'IDEE, ARTE E CULTURA,
DOVE IL VINO HA UN RUOLO FONDAMENTALE.

Il Ristorante Marennà è la soluzione che rende Borgo San Gregorio un luogo unico e polivalente, offrendo gusto e semplicità attraverso proposte genuine ed esaltando il meglio della cucina italiana e soprattutto Irpina, conosciuta ovunque nel mondo.

Semplicità, familiarità e gastronomia si fondono insieme per diventare i caposaldi della filosofia del Ristorante Marennà che ne estrapola l'essenza tramite la fertilità unica e le metodologie di coltivazione del suolo dell'Orto di San Gregorio.

Piatti semplici e locali caratterizzano la sua carta donando valore all'importanza dello star bene – in francese "bien-être" – insieme ai valori fondamentali di una dieta mediterranea sana e di ingredienti frutto del lavoro di ricerca continua.

Il Ristorante Marennà offre una soluzione adeguata ad ogni tipo di visita, per assaporare il gusto della tradizione e creare momenti indimenticabili dalla medesima attrazione.

ANTIPASTI

ZUCCA

zuppa con fagioli quarantini, funghi e castagne

€ 18,00

BACCALÀ

in zuppetta di pomodorino giallo, olive e capperi

€ 24,00

UOVA BIO

in purgatorio con fonduta di pecorino Carmasciano

€ 20,00

PRIMI

CANDELE

alla "Genovese" e fonduta di caciocavallo podolico

€ 22,00

SPAGHETTONE

al pomodoro del nostro orto mantecato con parmigiano reggiano

€ 20,00

PLIN

di pasta all'uovo, ripieni di "friariello", latte di provola

€ 22,00

SECONDI

MANZO

guancia brasata all'aglianico e purea di patate

€ 24,00

PESCATO DEL GIORNO

arrosto, verdure di stagione del nostro orto

€ 26,00

VITELLONE

lingua scottata con zuppeta di lenticchie e nocciola

€ 24,00

DESSERT

DESSERT DEL GIORNO

€ 12,00

BOSCO

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

€ 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

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.