



RISTORANTE
SAN GREGORIO

BRUNCH DI
INIZIO ANNO

60 euro

DALLA PASTICCERIA

Brioche con ricotta e marmellata d'arancia
Girelle al miele di coriandolo e crema chantilly alla vaniglia
Pancakes con miele di castagno, marroni e meringhe
Éclair alla nocciola, cioccolato e tartufo nero
Éclair al caffè
Cassata cotta con ricotta e cioccolato
Millefoglie con crema e frutti del borgo

DALLAIA

Uova al tegamino con tartufo bianco
Uova al tegamino con caciocavallo e guanciale

DAL SALUMIERE

Spalla stagionata al coltello
Salamini cacciatorini
Prosciutto cotto affumicato

DALL'ORTO

Zuppa di legumi, funghi e castagne
Sformato di verdure

DAL MARE

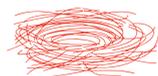
Ostriche
Pan brioche al caffè con burro e alici
Trota affumicata con panna acida e caviale
Polpo del golfo e cavolo Kale

DALLA STUFA

Pasta ai crostacei
Tortellini in brodo di cappone

DAL FORNO

Controfiletto di manzo podolico in crosta
con fegato grasso e tartufo



RISTORANTE
SAN GREGORIO

IL CARRELLO
DEI FORMAGGI

Caprini, vaccini e ovini dal territorio e non solo,
confetture e miele

IL CARRELLO
DEL PANE

Pane casereccio di grani antichi d'Irpinia

Pane sfogliato alle verdure

Babà rustico

Pane in cassetta

Grissini e carta musica

Sfoglie al timo

Pane al cioccolato

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