



ATTO A DIVE NIRE

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, e 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 legato dalla medesima attrazione.

Degustazione

PIETRASCILONGA

BENVENUTO DELLO CHEF

LIEVITATI, BURRO ED OLIO EVO "MISTER O."

BACCALÀ

Alla "Genovese", cialda croccante e salsa al limone

RAVIOLI DI PASTA ALL'UOVO

Ripieni di stracotto di manzetta Podolica, il suo ristretto, rapa rossa fermentata e latte di bufala

AGNELLO LATICAUDA

Morbido di spalla in crépinette, Il suo ristretto, asparagi e uova bio

PRE DESSERT

DOLCI COCCOLE

€ 65,00

CON VINI IN ABBINAMENTO

€ 90,00

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

Degustazione

PATRIARCHI

BENVENUTO DELLO CHEF

LIEVITATI, BURRO ED OLIO EVO "MISTER O."

SEPIA

Scottata, spuma di ricotta di pecora, "pain perdu" al prezzemolo e polvere di piselli

TUBETTO

Con fave e caciocavallo Podolico, battuto di scorfano e la sua zuppetta

RAVIOLI DI PASTA ALL'UOVO

Ripieni di stracotto di manzetta Podolica, il suo ristretto, rapa rossa fermentata e latte di bufala

AGNELLO LATICAUDA

Morbido di spalla in crépinette, il suo ristretto, asparagi e uova bio

PRE DESSERT

ÉCLAIR

Croccante al cacao, mousse alle arachidi e cioccolato, albicocca e caramello salato

DOLCI COCCOLE

€ 90,00

CON VINI IN ABBINAMENTO

€ 140,00

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

Degustazione

MARENNA' ORTO

BENVENUTO DELLO CHEF

LIEVITATI, BURRO ED OLIO EVO "MISTER O."

CARCIOFO

Arrosto, topinambur, zuppetta d'aglio novello e polvere di olio

RISOTTO

Mantecato con burro acido e limone salato, fagiolini verdi e polvere di liquirizia

TUBETTO

Con fave e caciocavallo Podolico

FINOCCHIO

Cotto al sale, zuppetta di pesto di rucola e pecorino di Carmasciano

PRE DESSERT

FRAGOLE

Soffice e montato di cioccolato ruby, candite con rabarbaro,
sorbetto con birra artigianale

DOLCI COCCOLE

€ 90,00

CON VINI IN ABBINAMENTO

€ 140,00

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

Degustazione

MARENNA STUDI

BENVENUTO DELLO CHEF

LIEVITATI, BURRO ED OLIO EVO "MISTER O."

FILETTO DI VITELLO

Marinato all'orientale, cremoso di caciocavallo Podolico, bottarga di Tonno e uova bio

CARCIOFO

Arrosto, topinambur, zuppetta d'aglio novello e polvere di olio

BOTTONI DI GNOCCHI DI PATATE

Farciti di totano, il suo il lardo e spuma di aglio, olio e peperoncino

RISOTTO

Mantecato con burro acido e limone salato, fagiolini verdi e polvere di liquirizia

TRIGLIA

In crosta di pane al guanciale, taccole di piselli, cipollotto Nocerino, provola affumicata e olio al basilico

PICCIONE

Cotto in ghisa ai profumi mediterranei, spinaci, paté di fegatino e composta di fragole e rapa rossa

PECORA

Selezione dal nostro carrello

PRE DESSERT

MELE

Tortino morbido, cialda croccante all'aceto, l'uovo e il suo zabaglione al "Lapsang Souchong", gelato al Masala Chai

DOLCI COCCOLE

€ 120,00

CON VINI IN ABBINAMENTO

€ 180,00

CON ABBINAMENTO VINI PREGIATI

€ 250.00

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

ANTIPASTI

CARCIOFO

Arrosto, topinambur, zuppetta d'aglio novello e polvere di olio

€ 28.00

SEPIA

Scottata, spuma di ricotta di pecora, "pain perdu" al prezzemolo e polvere di piselli

€ 32.00

BACCALÀ

Alla "Genovese", cialda croccante e salsa al limone*

€ 32.00

MAIALINO

Pancetta marinata con il suo garum, granchio e il suo ristretto

€ 34.00

FILETTO DI VITELLO

Marinato all'orientale, cremoso di caciocavallo Podolico, bottarga di Tonno e uova bio

€ 34.00

PRIMI

RISOTTO

Mantecato con burro acido e limone salato, fagiolini verdi e polvere di liquirizia
(minimo per due persone)

€ 30.00

BOTTONI DI GNOCCHI DI PATATE

Farciti di totano, il suo il lardo e spuma di aglio, olio e peperoncino

€ 32.00

TUBETTO

Con fave e caciocavallo Podolico, battuto di scorfano e la sua zuppetta

€ 32.00

RAVIOLI DI PASTA ALL'UOVO

Ripieni di stracotto di manzetta Podolica, il suo ristretto, rapa rossa fermentata e latte di bufala

€ 30.00

FUSILLONE

Con cipollotto bruciato, brasato di faraona e rosmarino

30.00

SECONDI

FINOCCHIO

Cotto al sale, zuppetta di pesto di rucola e pecorino di Carmasciano

30.00

PESCATO DEL GIORNO

Arrosto, paccheri di patate, zuppetta di frutti di mare allo zafferano del nostro orto, bieta ripassata

34.00

TRIGLIA

In crosta di pane al guanciale, taccole di piselli, cipollotto Nocerino, provola affumicata e olio al basilico

€ 34.00

PICCIONE

Cotto in ghisa ai profumi mediterranei, spinaci, paté di fegatino e composta di fragole e rapa rossa

€ 36.00

AGNELLO LATICAUDA

Morbido di spalla in crépinette, Il suo ristretto, asparagi e uova bio

€ 34.00

DESSERT

MELE

Tortino morbido, cialda croccante all'aceto, l'uovo e il suo zabaglione al "Lapsang Souchong",
gelato al Masala Chai

€ 15,00

NESPOLE

Clafoutis, composta con fava tonka e pimento,
gelato alla mandorla fresca

€ 15,00

FRAGOLE

Soffice e montato di cioccolato ruby, candite con rabarbaro,
sorbetto con birra artigianale

€ 15,00

ÉCLAIR

Croccante al cacao, mousse alle arachidi e cioccolato,
albicocca e caramello salato

€ 15,00

SOUFFLÉ

Al nocillo, gelato alle noci e fior d'arancio

€ 15,00

DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO

Selezioni dal carrello

€ 20.00

DEGUSTAZIONE DI 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: 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.



ACT TO BECO ME

Welcome to Marennà, an untouched land where meeting and sharing melt together with wine, mixing in a crescendo of flavours and vivid love for what it offers.

Our menu is a travel that begins from Irpinia, one of the most uncontaminated and healthy lands of Southern Italy. It is easy to find a great system of traditions that evolves with the passing of time, impregnated with a unique gastronomic heritage. Everything develops in perfect balance with the winery, the kitchen, and the beautiful nature around; the key is offered by our **Chef Roberto Allocca** who always pursues genuineness through experimentation. As well as wine ages inside the wooden barriques, this place is "Act to become", and means in continuous evolution.

A true continuum between three temporal lines: past, present, and future; each of them share the same attraction and principles.

Tasting Menu

PIETRASCILONGA

CHEF'S WELCOME APERITIF

BREAD, BUTTER AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "MISTER O."

DRIED SALTED COD

Alla "Genovese" crispy wafer and lemon sauce

EGG PASTA RAVIOLI

Filled with beef sauce, its sauce, fermented beet and buffalo milk

LATICAUDA LAMB

Soft shoulder in crépinette, its sauce, asparagus and organic eggs

PRE DESSERT

PETIT FOUR

€ 65,00

WITH WINE PAIRING

€ 90,00

Tasting Menu is intended for the whole table.
Wine pairing is selected for each course.

Tasting Menu

PATRIARCHI

CHEF'S WELCOME APERITIF

BREAD, BUTTER AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "MISTER O."

CUTTLEFISH

Roasted, sheep's ricotta foam, parsley "pain perdu" and peas powder

TUBETTO PASTA

With broad beans and Podolic caciocavallo cheese, finely chopped rockfish and its sauce

EGG PASTA RAVIOLI

Filled with beef sauce, its sauce, fermented beet and buffalo milk

LATICAUDA LAMB

Soft shoulder in crépinette, its sauce, asparagus and organic eggs

PRE DESSERT

ÉCLAIR

Crispy with cocoa, peanuts mousse and chocolate, apricot and salted caramel

PETIT FOUR

€ 90,00

WITH WINE PAIRING

€ 140,00

Tasting Menu is intended for the whole table.
Wine pairing is selected for each course.

Tasting Menu

MARENNA' ORTO

CHEF'S WELCOME APERITIF

BREAD, BUTTER AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "MISTER O."

ARTICHOCKES

Roasted, topinambur, early garlic soup and oil powder

RISOTTO

Creamed with acid butter and salted lemon, green beans and liquorice powder

TUBETTO PASTA

With broad beans and Podolic caciocavallo cheese

FENNEL

Cooked with salt, rocket pesto and Carmasciano percorino cheese

PRE DESSERT

STRAWBERRY

Soft and whipped ruby chocolate, candied with rhubarb, homemade beer sorbet

PETIT FOUR

€ 90,00

WITH WINE PAIRING

€ 140,00

Tasting Menu is intended for the whole table.
Wine pairing is selected for each course.

Tasting Menu

MARENNA STUDI

CHEF'S WELCOME APERITIF

BREAD, BUTTER AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL "MISTER O."

VEAL FILLET

Oriental marinade, Podolic caciocavallo cheese cream, tuna bottarga and organic eggs

ARTICHOCKES

Roasted, topinambur, early garlic soup and oil powder

POTATO GNOCCHI

Filled with squid, its lard and garlic, oil and chili foam

RISOTTO

Creamed with acid butter and salted lemon, green beans and liquorice powder

RED MULLET

In pastry with cheek lard bread, snow pea, Nocerino onion, smoked provola cheese and basil oil

PIGEON

Cooked in cast iron with Mediterranean flavours, spinach, liver paté and strawberry and beet compote

SHEEP CHEESE

Chart selection

PRE DESSERT

APPLES

Soft pie, vinegar crispy wafer, egg and "Lapsang Souchong" zabaglione, Masala Chai ice cream

PETIT FOUR

€ 120,00

PAIRED WITH WINE

€ 180,00

PAIRED WITH FINEST WINES

€ 250.00

Tasting Menu is intended for the whole table.
Wine pairing is selected for each course.

APPETIZERS

ARTICHOCKES

Roasted, topinambur, early garlic soup and oil powder

€ 28.00

CUTTLEFISH

Roasted, sheep's ricotta foam, parsley "pain perdu" and peas powder

€ 32.00

DRIED SALTED COD

Alla "Genovese" crispy wafer and lemon sauce

€ 32.00

PORK

Marinated bacon, its garum, crab and its sauce

€ 34.00

VEAL FILLET

Oriental marinade, Podolic caciocavallo cheese cream, tuna bottarga and organic eggs

€ 34.00

FIRST COURSES

RISOTTO

Creamed with acid butter and salted lemon, green beans and liquorice powder
(minimum order quantity for two people)

€ 30.00

POTATO GNOCCHI

Filled with squid, its lard and garlic, oil and chili foam

€ 32.00

TUBETTO PASTA

With broad beans and Podolic caciocavallo cheese, finely chopped rockfish and its sauce

€ 32.00

EGG PASTA RAVIOLI

Filled with beef sauce, its sauce, fermented beet and buffalo milk

€ 30.00

FUSILLONE PASTA

With burnt spring onion, braised guineafowl and rosemary

30.00

SECOND COURSES

FENNEL

Coked with salt, rocket pesto and Carmasciano pecorino cheese

30.00

FISH OF THE DAY

Roasted, potato paccheri, seafood soup with our vegetable garden's saffron, sautéed chard

34.00

RED MULLET

In pastry with cheek lard bread, snow pea, Nocerino onion, smoked provola cheese and basil oil

€ 34.00

PIEGEON

Cooked in cast iron with Mediterranean flavours, spinach, liver paté and strawberry and beet compote

€ 36.00

LATICAUDA LAMB

Soft shoulder in crépinette, its sauce, asparagus and organic eggs

€ 34.00

DESSERT

APPLES

Soft pie, vinegar crispy wafer, egg and "Lapsang Souchong" zabaglione, Masala Chai ice cream

€ 15,00

LOQUATS

Clafoutis, composed with tonka bean and pimento,
fresh almond ice-cream

€ 15,00

STRAWBERRY

Soft and whipped ruby chocolate, candied with rhubarb, homemade beer sorbet

€ 15,00

ÉCLAIR

Crispy with cocoa, peanuts mousse and chocolate, apricot and salted caramel

€ 15,00

SOUFFLÉ

With Nocillo liquor, walnut ice-cream and orange blossom

€ 15,00

CHOCOLATE TASTING

Chart Selection

€ 20.00

CHEESE TASTING

Chart Selection

€ 25,00

CONSUMERS WARNINGS

Raw materials

Some dishes and / or ingredients are prepared with product that has been frozen to guarantee food quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and 853 / 04 and Subsequent modifications or additions. For more information on the allergen registry, our guests are kindly requested to ask the restaurant staff or via QR Code.



Allergens: Our guests are invited to communicate to our staff the necessity to consume dishes without selected ingredients that can cause allergic reactions before the order is taken, because in the kitchen over the preparation time we cannot assure for any cross contaminations. Hence why all our dishes can contain substances and ingredients stated in the law UE 1169/11.

Attachment II: Fish and its derivate, **mollusc** and products made from its derivate, **crustaceans** and products made from its derivate, **cereals** containing **gluten** in **grain** (including **spelled** and **Khorasan wheat**), **rye**, **barley**, **oats**, **eggs** and products based on **eggs**, **soy** and products based on **soy**, **milk** and products based on **milk**, **sulphur dioxide** and **sulphite**, **nuts** in the specific: **Almonds**, **hazelnuts**, **walnuts**, **cashew nuts**, **pecan nuts**, **brazil nuts**, **pistachios**, **macadamia nuts** or **Queensland nuts**; **celery** and products based on **celery**, **lupin** and products based on **lupin**, **peanuts** and products based on **peanuts**. **Mustard** and products based on **mustard**, **sesame seeds** and products based on **sesame seeds**.

Our staff is available for any further help or guidance.