



MAREPINETA

RESORT

Brunch di Pasquetta al The Cube Restaurant

Dal Norcino e dal Casaro
Charcuterie and cheese selection

Il culatello di Zibello
The culatello of Zibello

Lo strolghino
Strolghino salami

La spalla di San Secondo
San Secondo Shoulder Ham

San Daniele 30 lune al taglio
San Daniele "30 Lune" cured ham

Selezione di formaggi dal mondo
Around the World Cheese Selection

Con miele e confetture
With honey and jams

Italian and American Bakery

Mortadella ai pistacchi di Bronte tagliata live con spianata romana
Spianata bread with mortadella and Bronte pistachios

Ciabattina croccante con San Daniele caprino al miele e songino
*Crispy ciabatta bread with San Daniele cured ham,
honeyed goat cheese and songino salad*

Porchetta di Ariccia al taglio con michetta
Traditional Ariccia roasted pork, with Michetta bread

Croissant salato farcito con prosciutto e formaggio
Ham and cheese salty croissant

Club sandwich

Pan cake salati con bacon croccante e uovo all'occhio di bue
Salted pancakes with crispy bacon and fried egg

Hot dog

Hamburger di bufalo con cheddar filante e cipolla di tropea caramellata
Buffalo hamburger with cheddar cheese and caramelised tropea onion

Sandwich di semola rimacinata con prosciutto cotto alla brace
fontina Val d'Aosta e salsa ai cardoncelli
*Semolina sandwich with grilled ham, fontina cheese from
Val d'Aosta and king trumpet mushroom sauce*

L'angolo dei fritti
Fried food corner

Mozzarella in carrozza
Fried mozzarella cheese sandwich

Chips al Sale dolce di Cervia e rosmarino
Cervia sweet salt and rosemary chips

Nuggets di pollo con salsa barbecue
Chicken nuggets with barbecue sauce

L'angolo dei Primi
First courses

La lasagna tradizionale
Traditional Lasagna

Carnaroli riserva con riccioli di calamari maggiorana e carciofi violetti
Carnaroli rice with squid curls, marjoram and violet artichokes

L'angolo del secondo
Second courses

Il nostro filetto alla wellington con la sua jus
Our beef Wellington with its jus

Spicchi di patate al fioretto di mais
Roasted potatoes wedges with cornstarch

Piccadilly alle erbe fini
Piccadilly tomatoes with herbs

Cime di rapa ripassate leggermente piccanti
Slightly spicy sauteed turnip greens

Dolci
Desserts

Cheese cake ai mirtilli
Blueberry cheesecake

Saint Honorè
St. honorè cake

Torta caprese
Caprese cake

Torta di mele tiepida con gelato alla crema
Warm apple pie with ice-cream

Millefoglie con Chantilly e lamponi
Millefeuille with Chantilly and raspberries

Catalana al cioccolato
Chocolate Catalana cream

La colomba artigianale con le sue salse
Our Colomba cake with creams

Bevande escluse
Drinks excluded

*A cura del nostro Executive Chef **Jures Alessi***
*From our Executive Chef **Jures Alessi***