



MAREPINETA

RESORT

MENU

GRAN BUFFET

1 GENNAIO 2025



MAREPINETA

RESORT

GRAN BUFFET

1 GENNAIO 2025

ANGOLO DEL CASARO E DEL NORCINO

Selezione di formaggi e salumi del territorio

Angolo del pane con prodotti di San Patignano

Grissini e stregchette di nostra produzione

L'ANGOLO GUSTOSO

Spianata romana con mortadella ai pistacchi di Bronte

Ciabattina croccante con San Daniele, caprino al miele e songino

La micchetta con la porchetta di Ariccia

Pane arabo con bresaola punta d'anca della Valtellina, scaglie di

Parmigiano 48 mesi e pesto di rucola

Club sandwich

Pancake salati con bacon croccante e uovo all'occhio di bue

Hot dog

Hamburger di bufalo con cheddar filante e cipolla di Tropea caramellata

Sandwich ai cereali con mousse di formaggio al sentore di arance

di Sicilia e salmone affumicato da noi

Sandwich di semola rimacinata con prosciutto cotto alla brace,

fontina valdostana e salsa ai cardoncelli



MAREPINETA

RESORT

L'ANGOLO DELLE POLENTE

Polenta taragna

Polenta integrale

Polenta perla bianca

IN ACCOMPAGNAMENTO:

Ragù di salsiccia

Lamelle di porcini dell'Alto Savio profumati al timo serpillio

Fonduta di gorgonzola DOP

Zucca violina al rosmarino

DALLA NOSTRA SFOGLINA

Lasagna tradizionale

Cappellacci di magro con porcini al timo e chips di guanciaiale croccante

L'ANGOLO DEL SECONDO

Filetto alla Wellington con la sua jus

Spicchi di patate al fioretto di mais

Pomodorini Piccadilly alle erbe fini

Cime di rapa ripassate, leggermente piccanti

DULCIS IN FUNDO

Charlotte alle mele renette

Cheesecake ai mirtilli

Foresta Nera

Saint-Honoré

Torta Caprese

Torta di mele tiepida con crema inglese

Millefoglie con Chantilly e lamponi

Catalana al cioccolato

Panettoni artigianali con le sue salse



MAREPINETA

RESORT

Happy First!



MAREPINETA

RESORT

MENU

GRAN BUFFET

1ST JANUARY 2025



MAREPINETA
RESORT

GRAN BUFFET

1ST JANUARY 2025

CHEESE AND CHARCUTERIE CORNER

Selection of local cheeses and cured meats

Bread corner with products from San Patrignano

Homemade breadsticks and "stregchette" crackers

THE SAVORY CORNER

Roman focaccia with Bronte pistachio mortadella

Crispy ciabatta with San Daniele prosciutto, honeyed goat cheese, and
lamb's lettuce

"Micchetta" roll with Ariccia porchetta

Pita bread with Valtellina bresaola, 48-month Parmigiano shavings, and
arugula pesto

Club sandwich

Savory pancakes with crispy bacon and fried egg

Hot dogs

Buffalo burger with melted cheddar and caramelized Tropea onion

Whole grain sandwich with orange-infused cheese mousse
and smoked salmon

Semolina sandwich with grilled ham, Valdostana fontina, and
cardoncelli mushroom sauce



MAREPINETA
RESORT

P O L E N T A C O R N E R

Taragna polenta

Whole grain polenta

White pearl polenta

SERVED WITH:

Sausage ragù

Porcini mushrooms from Alto Savio with wild thyme

Gorgonzola fondue

Butternut pumpkin with rosemary

O U R F R E S H P A S T A C O R N E R

Traditional lasagna

Cappellaccio with porcini mushrooms, wild thyme, and crispy guanciale chips

M A I N C O U R S E C O R N E R

Beef Wellington with jus

Cornmeal crusted wedges

Piccadilly tomatoes with fine herbs

Lightly spicy sautéed turnip greens

D E S S E R T S

Apple charlotte with Renette apples

Blueberry cheesecake

Black forest cake

Saint-Honoré cake

Caprese cake

Warm apple pie with crème custard

Mille-feuille with Chantilly cream and raspberries

Chocolate crème brûlée

Artisan panettone with assorted toppings



MAREPINETA

RESORT

Happy First!