

Autunno - Inverno 2026

Il nostro menù nasce dal desiderio di valorizzare la **stagionalità, la qualità e l'autenticità delle materie prime**. Per questo, alcune proposte possono subire variazioni in base alla reperibilità e alla disponibilità dei prodotti.

Selezioniamo con cura **prodotti artigianali e a filiera corta**, privilegiando piccoli produttori e realtà legate al territorio, per portare in tavola ingredienti freschi, genuini e di alta qualità.

Per garantirvi la massima attenzione, vi chiediamo di **comunicare al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari**. Saremo lieti di fornirvi tutte le informazioni necessarie e di valutare, dove possibile, le alternative più appropriate.

Il menù può cambiare, la nostra ricerca della qualità no.





I SAPORI DI MARIANNA
ENOTRATTORIA

MENU DEGUSTAZIONE CARTA BIANCA

PERCORSO DEI NOSTRI PIATTI CARTA BIANCA DI

5 piatti

- antipasto, due primi, un secondo, un dolce -

50.

(I prezzi sono intesi per persona)

Servizio incluso

Il menu è inteso per l'intero tavolo

Abbinamento cibo-vino

30.

(I prezzi sono intesi per persona)



I SAPORI DI MARIANNA
ENOTRATTORIA

MENU ALLA CARTA

Antipasti

Selezione di prodotti tipici lucani (7,8)

- salumi e affettati locali, latticini di bufala, pecorino di Moliterno –

18.

Parmigiana di melanzane (1,3,7)

12.

Cruda di podolica frollata cinque mesi in cera d'api con misticanza

20.

Uovo poché, fonduta di parmigiano, porcini arrosto e tartufo nero
(1,3,7)

16.

Zuppetta di stagione (8,11)

12.



I SAPORI DI MARIANNA
ENOTRATTORIA

Primi piatti

Ravioli di ricotta di bufala campana al ragù di quinto quarto di maiale e vitello (1,3,7)

13.

Tubetto con crema di scarole, uvetta e pinoli (1,8)

14.

Risotto "Acquerello" con barbabietola, stagionato di pecora, mandorle tostate e lampone disidratato (3,7,8)

16.

Risotto "Acquerello" con zucca, salsiccia del pollino e polvere di peperone (3,7)

16.

Le nostre tagliatelle al ragù rosso di coniglio (1)

14.

Paccheri del pastificio "Mancini" con calamari in due consistenze, olio al basilico e limone (1)

20.

Spaghetti del pastificio "Mancini" all'aglio nero, olio e peperone crusco (1)

14.



I SAPORI DI MARIANNA
ENOTRATTORIA

Secondi piatti

Coniglio alla cacciatora sfumato al vino bianco (7,12)

13.

Guancia di maialino brasata all'aglianico su crema di patate (7,12)

18.

Agnello delle dolomiti lucane fritto con misticanza (1)

20.

Ricciola al forno, crema di ceci, cicoria e limone (4)

23.

Braciola di maiale e polpetta al sugo (1,7)

12.

Filetto di vitello, riduzione al vino rosso e patate arrosto (12)

22.



I SAPORI DI MARIANNA
ENOTRATTORIA

Contorni

Zucchine alla scapece

6.

Ciambotta

6.

Verdure alla griglia

6.

Peperoni cruschi di Senise

8.



I SAPORI DI MARIANNA
ENOTRATTORIA

Dolci

Torta della casa 6 Sorbetto al limone (1,3,7,8)

6.

I nostri cantucci al miele di carruba con passito (1,3,7,8)

10.

Torta di Zucca, cioccolato bianco e amaretti (1,3,7,8)

8.

Pera cotta al vino rosso (1,3,7,8)

7.



I SAPORI DI MARIANNA
ENOTRATTORIA

ELENCO DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE" REG.CE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro e kamut).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, pecan, brasile, pistacchi e noci macadamia).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli allergeni sono indicati sul menu con il numero di riferimento o sul registro allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

Si invitano gli ospiti a comunicare preventivamente al personale di sala eventuali intolleranze o allergie.



I SAPORI DI MARIANNA
ENOTRATTORIA

Servizio al tavolo

4.

Al momento della prenotazione il menu potrebbe subire variazioni
in base alla stagionalità e reperibilità dei prodotti stessi.