LE COLONNE MARZIALE

Temporary

menu à la carte

LE COLONNE MARZIALE

Temporary menu

ALLERGENI E INGREDIENTI

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate.

"Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio".

La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11.

1. Prodotti congelati all'origine
la normativa vigente impone l'esplicita indicazione nel menu dei piatti preparati di tutti gli alimenti, materie prime e ingredienti che sono congelati/surgelati.

2. Avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Tale indicazione è fatta attraverso l'applicazione di un asterisco (*)

https://lecolonnemarziale.it/allergeni

LE COLONNE MARZIALE

Temporary

Sei seduto ad un tavolo elegantemente allestito, con una luce calda che illumina delicatamente l'ambiente.

Intorno a te, il verde rigoglioso di piante e alberi che creano una cornice suggestiva.

Goditi la compagnia di amici, familiari o di una persona speciale, condividi momenti piacevoli e conversazioni intime.

Preparati ad un'esperienza unica.

Benvenuti al Temporary Marziale!

scansiona il Qr-Code
per il menu digitale

Antipasti

Calamaro ripieno* di provola e patate di Letino
su crema di spinacino

22

Polpo* arrostito su scarola riccia
pomodorini confit e olive nere caiazzane

24

Gambero* rosso di Mazara
con quenelle di stracciata di bufala

26

Carpaccio di lonza di pelatello Casertano
con gelee agli agrumi e maionese di senape

20

La bufala interpretata

20

Coperto 5

Con abbinamento di vini del Territorio : tre calici 30 // quattro calici 40

Primi

Risotto alle vongole veraci
mantecato con basilico in doppia consistenza

22

Risotto alle triglie
e la sua bisque timo limone

22

Fusillone di Gragnano con pesce spada*
datterini colorati zest di arancia e capperi

24

Spaghettone di semola di grano duro
ai frutti di mare

24

Tortello di burrata
crema di melanzane pomodorini grigliati
e cremoso di provolone del Monaco

22

Mezzo pacchero con zucchine e il loro fiore
guanciale tostato e burrata aversana

22

Coperto 5

Con abbinamento di vini del Territorio : tre calici 30 // quattro calici 40

Secondi

Trancio di ombrina con pelle croccante
insalatina di finocchi e bietola saltata
26

Spigola del Mediterraneo in parmigiana
cavolo rosso marinato e chips di topinambur
24

Filetto di bufalo scottato
26

Carre' di vitello al forno
con tortino di piselli e carote
26

Coperto 5
Con abbinamento di vini del Territorio : tre calici 30 // quattro calici 40

Dolci

Gianduiotto Marziale
ai tre cioccolati

12

"Biancamela"
semifreddo alla mela annurca
con crema di latte e crumble di frolla

12

Semifreddo al mandarino*

12

Cremoso al cioccolato*
dall'anima fondente

12

Coperto 5

Con abbinamento di vini del Territorio : tre calici 30 // quattro calici 40

scansiona il Qr-Code
per il menu digitale

Menù degustazione

Il menù degustazione viene preparato per tutti gli ospiti dello stesso tavolo

Il nostro personale di sala consiglia di completare
l'esperienza di degustazione con un abbinamento vini del territorio
accuratamente selezionata dal nostro sommelier

Fenicottero

80

Gambero rosso di Mazara
con quenelle di stracciata di bufala

Spaghettone di semola di grano duro
ai frutti di mare

Trancio di ombrina con pelle croccante
insalatina di finocchi e bietola saltata

Semifreddo al mandarino*

Coperto 5
Con abbinamento di vini del Territorio : tre calici 30 // quattro calici 40

Marabù

75

Polpo* arrostito su scarola riccia
pomodorini confit e olive nere caiazzane

Risotto alle triglie
e la sua bisque al timo limone

Spigola del Mediterraneo in parmigiana,
cavolo rosso marinato e chips di topinambur

Gianduiotto Marziale
ai tre cioccolati

Coperto 5
Con abbinamento di vini del Territorio : tre calici 30 // quattro calici 40

Genetta

75

Carpaccio di lonza di pelatello Casertano con
gelee agli agrumi e maionese di senape

Tortello ripieno di burrata
con le melanzane pomodorini grigliati
e cremoso di provolone Del Monaco

Filetto di bufalo scottato

Gianduiotto Marziale ai tre cioccolati

Coperto 5
Con abbinamento di vini del Territorio : tre calici 30 // quattro calici 40

Aldabra

70

La bufala interpretata

Mezzo pacchero con le zucchine e il loro fiore,
scaglie di grana stagionato e burrata aversana

Sformatino di verdure di stagione
al Caciocavallo del Matese

“Biancamela”
semifreddo alla mela annurca
con crema di latte e crumble di frolla

Coperto 5

Con abbinamento di vini del Territorio : tre calici 30 // quattro calici 40

La perfetta location per celebrare il vostro matrimonio o qualsiasi altro evento speciale.

Il nostro incantevole spazio, circondato da boschi lussureggianti e panorami mozzafiato, è pronto ad accoglierti e trasformare il tuo evento in un'esperienza indimenticabile.

www.san-bartolomeo.it