

lacartamarziale



LE COLONNE
RISTORANTE



LE COLONNE
RISTORANTE

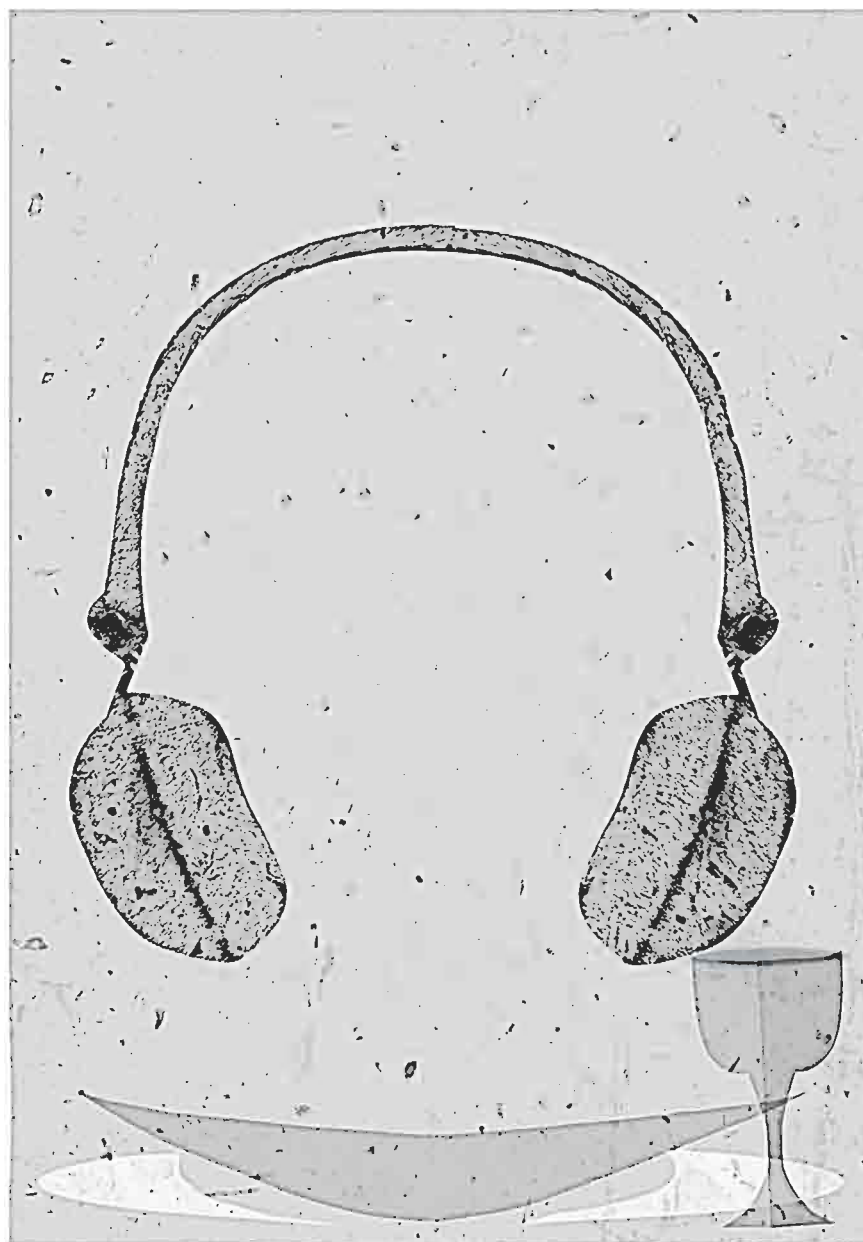
Il racconto non messo in conto

Illustrissimo cliente, se vuoi, mentre aspetti di gustare con i sensi i piatti che hai scelto, preparati con le materie prime e i prodotti del nostro territorio, puoi gustare con la mente un racconto tradizionale tipico di queste parti, che abbiamo trascritto e rivisitato alla nostra maniera. S'intitola *O cunto â smerza, Il racconto alla rovescia*.

Mentre stavo arando in mezzo al mare arrivò di corsa mio fratello e mi disse: "Ue', Giovanni, vieni con me, torniamo a casa, perché la mamma ha figliato, ha partorito papà!". Io corsi a casa e trovai mio padre appena nato, tutto fasciato, che succhiava dei surgelati usciti da una busta di plastica, come mangia il cane quando si siede a tavola. Appena lo vidi, esclamai: "Ahi, papà". Lui, che non parlava ancora, disse: "Ue', Giovanni, che c'è?" "Come ti senti", chiesi. E lui: "Mi sento un dolore di pancia dietro al collo" "E che ci vuole per fartelo passare?" "Ci vogliono pomodorini del pendolo, ci vuole ricotta di bufala e una mela annurca".

Allora andai. Feci alzare il ciuco dal letto, gli attaccai un carretto senza ruote e mi presentai al ristorante di Rosanna. Prima di ordinare chiesi il conto, poi gettai tutte le pietanze sul carretto e presi una strada in mezzo al mare. Volevo riportare indietro tutti gli ingredienti dei piatti di Rosanna, in modo che rimanessero solo i tre che mi aveva chiesto papà. Cominciai da Gragnano. Arrivai trotando sul mare fino a Castellamare di Stabia, poi nuotai sulla terra fino a Gragnano. Tirai fuori la pasta dalle pietanze che avevo buttato nel carretto e la lasciai al sindaco. Lui mi ringraziò e mi disse che avrebbe voluto farmi un bel discorso, ma andava di fretta, doveva correre a buttare giù il municipio per far passare l'aria, sennò la pasta non si seccava. Poi, siccome ero stanco e non avevo voglia di viaggiare, arrivai fino a Benevento, il posto più lontano, per rendere il torrone.

Dopo andai a Sorrento per restituire i limoni, ad Agerola per il fior di latte, ad Arola di Vico Equense per il provolone del monaco, a San Marzano per i pomodori, a Ruviano per l'olio extravergine di olive Caiazzana e Sessana, a Napoli per la pizza. Ero già sulla strada di Capua per ridare indietro la mozzarella di bufala campana DOP, quando incontrai un maiale nero pelatello che voleva fare un bagno. Io lo aiutai a insaponarsi e gli strigliai bene la schiena con una spazzola. Alla fine era pulito come un giglio e così soddisfatto che mi regalò un orecchio per fare la minestra maritata. Io me la misi in tasca e ripartii. A Capua rimisi la mozzarella nelle mani del casaro. Nel carretto erano rimasti solo i pomodorini del pendolo, la ricotta di bufala e la mela annurca. Andai a casa e trovai mio padre a tavola che mi aspettava. Si mangiò i pomodori con la ricotta e sgranocchiò anche la mela annurca, e stette bene. Facemmo una bella festa al ristorante di Rosanna. Ci servirono mozzarella ripiena di pasta, cozze e latte di mozzarella nera e mozzarella in crema in frittura e gelato. Poi andammo a battezzare papà.



DEGUSTAZIONI AUDIOGUIDATE

Sono aperitivi da degustare con il palato, con gli occhi, con il naso, con i polpastrelli, ma anche con le orecchie. All'udito arrivano parole, suoni, musiche. Perché la chef oltre che a prepararlo, il cibo, ci tiene anche a raccontarlo. È convinta che i suoi piatti si assaporino meglio non solo se si conoscono gli ingredienti con cui sono fatti, ma anche se si condividono i ragionamenti, i ricordi, le storie e le emozioni che la spingono a combinarli in un certo modo per creare le sue ricette. È un invito a entrare nella sua cucina e nella sua mente, a degustare sapori e pensieri.

**I SAPORI
DELLA NOSTRA TERRA**

**LA BUFALA
RACCONTO FANTASTICO
DI CARLO DI BORBONE**

BIANCADOLIO

A PANE E ACQUA
in collaborazione con Ferrarelle

euro 10



MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Le mozzarelle sono le idee che scaturiscono dalla sua mente.



PALLA DI MOZZARELLA

2003

Mozzarella sciolta farcita
con taglierini al basilico rimozzata impanata e fritta

euro 22

PALLA SPAGHETTI MEATS BALLS

2005

Mozzarella sciolta farcita con spaghetti al pomodoro
e polpettine impanata e fritta

euro 22

PALLA OPEN

2016

Mozzarella sciolta farcita con pasta mischiata
Grana Padano DOP pepe e limone impanata e fritta

euro 22

PALLA THAI

2016

Mozzarella sciolta farcita con spaghetti di riso
salsa di funghi cocco e curry impanata e fritta

euro 22

la PIZZA al contrario

CLASSICA

2010

Pomodoro San Marzano DOP
pane croccante cafone basilico in crema
e basilico in foglie

euro 22

PUTTANESCA

2015

Con tarallo nzogn e pepe

euro 22

DATTERINI

2015

Datterini gialli rossi
basilico fiocchi di ricotta e fresella

euro 22

DI MARE

2015

Pesce pepe e limone

euro 24

CARMELA

2017

Ricotta di bufala DOP
Grana Padano DOP
e Mela annurca IGP

euro 22

rimOzzate

**RIMOZZATA
ALLE VERDURE**

2004

Mozzarella sciolta e farcita con verdure
rimozzata e servita
alla temperatura di 40°

euro 22

**SFERA BIANCA
CON RIPIENO ROSSO**

2005

Mozzarella sciolta farcita ai peperoni arrostiti
rimozzata e servita a temperatura di 40°

euro 22

OVOMOZZO

2010

Uovo cotto al roner rimozzato
e servito con acqua di riso
e acqua di Pomodorini del Piennolo
del Vesuvio DOP

euro 22



PESCE

L'acqua che da la vita e che entra negli impasti e nelle cotture
forma e sostanza di questo menu.

POLPO ALLA GRIGLIA

2010

Il polpo cotto nella sua acqua
passato nel succo e nella polvere
di limone e poi grigliato

euro 24

BACCALÀ E OLIO

2010

Il baccalà viene cotto per pochi minuti
immerso in olio freddo e infornato ad alta temperatura
utilizzando i cultivar Caiazzana Sessana
e Tonda del Matese

euro 26

FISH E CHIPS

2010

Pesce del giorno fritto in pastella
con patate fritte e salsa agrodolce

euro 26

COZZE E LATTE

2010

Cozze sgusciate servite nel latte di mozzarella
al nero di seppia con tagliatelle al nero

euro 24

MINISTRA DI PESCE

2010

Pasta mischiata nel brodo di scorfano e triglie
arricchite con frutti di mare seppie e calamari

euro 24

RISOTTO ALLA PESCATORA

2010

Con datterini gialli e rossi

euro 24



RICOTTA DI BUFALA CAMPANA DOP

È sorella di latte della mozzarella di bufala campana DOP. È ancora piccola, ma promette bene.

**CIAMBOTTA E RICOTTA
IN FORMELLA**

2009

Stampo foderato
di ricotta con all'interno
misto di verdure contadine
Campania Felix

euro 20

ROSSO SAN MARZANO

2010

Pomodoro San Marzano DOP
cotto a bassa temperatura
su risotto alla ricotta di bufala

euro 20



PASTA DI GRAGNANO IGP

È l'immagine sensuale e intrigante della dea della pastasciutta, colei che anima e protegge le numerosissime forme di pasta secca e fresca, che sono i mattoni fondamentali del mirabolante edificio della cucina italiana.

PACCHERI AI TRE POMODORI

2010

Pacchero di Gagnano con tre tipi di pomodoro
San Marzano Piennolo e Corbarino in tre cotture diverse
con latticello di bufala

euro 20

SCARPARELLO AL CONCIATO ROMANO

2010

Bucatini spezzati al pomodoro grigliato
con grattugiata di conciato romano

euro 20

NEVE D'ESTATE

2010

Zuppetta di frutti di mare
sgusciati pasta a tubetti
e mozzarella grattugiata

euro 22

FINTA CARBONARA

2013

Spaghettoni di Gagnano
crema di latte
zafferano e guanciale

euro 22



MELA ANNURCA CAMPANA IGP

Il suo sapore dolce-acidulo, le sue vitamine, i suoi sali minerali, le sue fibre.

SORRISO ALLA MELA

2008

Guancia di vitello brasata al vino
ortaggi e Mele Annurche

euro 26

PALLARELL

2011

Vitellone bassa e alta temperatura intinto
in riduzione di mosto di Pallagrello
massaggiato con la Mela Annurca

euro 26

VITELLO TONNATO

2011

Spalla di vitello massaggiata
alla confettura di mele Annurche
salsa tonnata e polvere
di olive nere Caiazzane

euro 26

65° LATICAUDA

2012

Agnello cotto a 65°
accompagnato con una salsa
di patate grigliate

euro 26



CARNE DI BUFALO IGP

Allevato semibrado tra prati e stagni. La sua consistenza è tenera, poco infiltrata di grasso. Il colore è sempre rosso, vivo e denso.

**CRUDO DI BUFALO
CALAMARI E CITRONETTE
DI ARANCIA**

2008

Carpaccio di carne bufalina
con calamari frullati all'aroma di arancia

euro 24

**FILETTO DI BUFALO
RICOTTA E STRACOTTO**

2008

Sopra il filetto una salsa di ricotta
accompagnato da uno stracotto al Falerno

euro 26



MAIALE NERO CASERTANO

È una benefica divinità protettrice dei cuochi locali. I suoi attributi sono la pelle color ardesia, la rusticità e il grasso, abbondante ma nobile.

MAIALINO COTTURA LUNGA

2008

Maialino marinato
allo zenzero erbe aromatiche e confettura
cotto per circa 12h

euro 26

TONKATSU

OMAGGIO AL GIAPPONE

2010

Mille strati di pancetta
mille strati di mozzarella

euro 24