

TEMPORARY RESTAURANT

LE COLONNE



sanbartolomeo
casaincampagna

TEMPORARY RESTAURANT

San Bartolomeo Casa in Campagna
Via Rognano, 81013 Località Pantaniello, Caiazzo CE

Menu degustazione

cena 16 OTTOBRE 2020



La pizza al contrario versione puttanesca

con tarallo nzogn e pepe è un'invenzione a base di mozzarella di bufala campana dop prodotto principe del territorio. Viene ricostruita una mozzarella (utilizzando la tecnica del Rimozzare messa a punto dalla chef Marziale nel 2003) a forma di pizza e quindi di contenitore. Questa versione è condita con il sugo alla Puttanesca e tarallo nzogn e pepe

La Bufa..gnese..

pasta di Gragnano con ragù bianco di Bufalo, carote croccanti e salsa di provola affumicata una sorta di Genovese classica Napoletana

Sorriso alla mela

la Guancia di Manzo viene massaggiata e marinata alle erbe spontanee e alla confettura di mele annurche per poi iniziare la cottura con vino Casavecchia servita con il soffice di friarielli

Millefoglie crema e cioccolato

Con meringa bruciata

Il costo del menu degustazione è di euro 60

Con abbinamento vino ogni portata euro 80

Acqua naturale e frizzante

Menu bimbi 3 >12 anni

Spaghetti Meatballs

Hamburger di Braccio di Ferro

Chips croccanti

Brioscina artigianale alla crema di cioccolato

Acqua e bibita

Il costo a bambino è di euro 20,00

TEMPORARY RESTAURANT

LE COLONNE



sanbartolomeo
casaincampagna

TEMPORARY RESTAURANT

San Bartolomeo Casa in Campagna
Via Rognano, 81013 Località Pantaniello, Caiazzo CE

Menu degustazione

pranzo 17 OTTOBRE 2020



La pizza al contrario versione puttanesca

con tarallo nzogn e pepe è un'invenzione a base di mozzarella di bufala campana dop prodotto principe del territorio. Viene ricostruita una mozzarella (utilizzando la tecnica del Rimozzare messa a punto dalla chef Marziale nel 2003) a forma di pizza e quindi di contenitore. Questa versione è condita con il sugo alla Puttanesca e tarallo nzogn e pepe

La Bufa..gnese..

pasta di Gragnano con ragù bianco di Bufalo, carote croccanti e salsa di provola affumicata una sorta di Genovese classica Napoletana

Sorriso alla mela

la Guancia di Manzo viene massaggiata e marinata alle erbe spontanee e alla confettura di mele annurche per poi iniziare la cottura con vino Casavecchia servita con il soffice di friarielli

Millefoglie crema e cioccolato

Con meringa bruciata

Il costo del menu degustazione è di euro 60

Con abbinamento vino ogni portata euro 80

Acqua naturale e frizzante

Menu bimbi 3 >12 anni

Spaghetti Meatballs

Hamburger di Braccio di Ferro

Chips croccanti

Brioscina artigianale alla crema di cioccolato

Acqua e bibita

Il costo a bambino è di euro 20,00

TEMPORARY RESTAURANT

LE COLONNE



sanbartolomeo
casaincampagna

TEMPORARY RESTAURANT

San Bartolomeo Casa in Campagna
Via Rognano, 81013 Località Pantaniello, Caiazzo CE

Menu degustazione

cena 17 OTTOBRE 2020



La pizza al contrario versione puttanesca

con tarallo nzogn e pepe è un'invenzione a base di mozzarella di bufala campana dop prodotto principe del territorio. Viene ricostruita una mozzarella (utilizzando la tecnica del Rimozzare messa a punto dalla chef Marziale nel 2003) a forma di pizza e quindi di contenitore. Questa versione è condita con il sugo alla Puttanesca e tarallo nzogn e pepe

La Bufa..gnese..

pasta di Gragnano con ragù bianco di Bufalo, carote croccanti e salsa di provola affumicata una sorta di Genovese classica Napoletana

Sorriso alla mela

la Guancia di Manzo viene massaggiata e marinata alle erbe spontanee e alla confettura di mele annurche per poi iniziare la cottura con vino Casavecchia servita con il soffice di friarielli

Millefoglie crema e cioccolato

Con meringa bruciata

Il costo del menu degustazione è di euro 60

Con abbinamento vino ogni portata euro 80

Acqua naturale e frizzante

Menu bimbi 3 >12 anni

Spaghetti Meatballs

Hamburger di Braccio di Ferro

Chips croccanti

Brioscina artigianale alla crema di cioccolato

Acqua e bibita

Il costo a bambino è di euro 20,00

TEMPORARY RESTAURANT

LE COLONNE



sanbartolomeo
casaincampagna

TEMPORARY RESTAURANT

San Bartolomeo Casa in Campagna
Via Rognano, 81013 Località Pantaniello, Caiazzo CE

Menu degustazione

pranzo 18 OTTOBRE 2020



La pizza al contrario versione puttanesca

con tarallo nzogn e pepe è un'invenzione a base di mozzarella di bufala campana dop prodotto principe del territorio. Viene ricostruita una mozzarella (utilizzando la tecnica del Rimozzare messa a punto dalla chef Marziale nel 2003) a forma di pizza e quindi di contenitore. Questa versione è condita con il sugo alla Puttanesca e tarallo nzogn e pepe

La Bufa..gnese..

pasta di Gragnano con ragù bianco di Bufalo, carote croccanti e salsa di provola affumicata una sorta di Genovese classica Napoletana

Sorriso alla mela

la Guancia di Manzo viene massaggiata e marinata alle erbe spontanee e alla confettura di mele annurche per poi iniziare la cottura con vino Casavecchia servita con il soffice di friarielli

Millefoglie crema e cioccolato

Con meringa bruciata

Il costo del menu degustazione è di euro 60

Con abbinamento vino ogni portata euro 80

Acqua naturale e frizzante

Menu bimbi 3 >12 anni

Spaghetti Meatballs

Hamburger di Braccio di Ferro

Chips croccanti

Brioscina artigianale alla crema di cioccolato

Acqua e bibita

Il costo a bambino è di euro 20,00

TEMPORARY RESTAURANT

LE COLONNE



sanbartolomeo
casaincampagna

TEMPORARY RESTAURANT

San Bartolomeo Casa in Campagna
Via Rognano, 81013 Località Pantaniello, Caiazzo CE

Menu degustazione

cena **23 OTTOBRE** 2020



RIMOZZATA AI FRIARIELLI

con la tecnica del "Rimozzare" mozzarella di Bufala Campana Dop ripiena di pane cafone e friarielli saltati al peperoncino

Burro Alici e colatura

linguine al burro di Bufala alici e colatura con pane aromatizzato e tostato

Pallarell

quadrotti di Vitellone cotti a bassa e alta temperatura ripassati nella riduzione di Pallagrello Nero Cipolla di Alife e ortaggi brasati

Polacca Aversana

Crema e amarene di San Silvestro

Il costo del menu degustazione è di euro 60

Con abbinamento vino ogni portata euro 80

Acqua naturale e frizzante

Menu bimbi 3 >12 anni

Spaghetti Meatballs

Hamburger di Braccio di Ferro

Chips croccanti

Brioscina artigianale alla crema di cioccolato

Acqua e bibita

Il costo a bambino è di euro 20,00

TEMPORARY RESTAURANT

LE COLONNE



sanbartolomeo
casaincampagna

TEMPORARY RESTAURANT

San Bartolomeo Casa in Campagna
Via Rognano, 81013 Località Pantaniello, Caiazzo CE

Menu degustazione

pranzo 24 OTTOBRE 2020



RIMOZZATA AI FRIARIELLI

con la tecnica del "Rimozzare" mozzarella di Bufala Campana Dop ripiena di pane cafone e friarielli saltati al peperoncino

Burro Alici e colatura

linguine al burro di Bufala alici e colatura con pane aromatizzato e tostato

Pallarell

quadrotti di Vitellone cotti a bassa e alta temperatura ripassati nella riduzione di Pallagrello Nero Cipolla di Alife e ortaggi brasati

Polacca Aversana

Crema e amarene di San Silvestro

Il costo del menu degustazione è di euro 60

Con abbinamento vino ogni portata euro 80

Acqua naturale e frizzante

Menu bimbi 3 >12 anni

Spaghetti Meatballs

Hamburger di Braccio di Ferro

Chips croccanti

Brioscina artigianale alla crema di cioccolato

Acqua e bibita

Il costo a bambino è di euro 20,00

TEMPORARY RESTAURANT

LE COLONNE



sanbartolomeo
casaincampagna

TEMPORARY RESTAURANT

San Bartolomeo Casa in Campagna
Via Rognano, 81013 Località Pantaniello, Caiazzo CE

Menu degustazione

cena 24 OTTOBRE 2020



RIMOZZATA AI FRIARIELLI

con la tecnica del "Rimozzare" mozzarella di Bufala Campana Dop ripiena di pane cafone e friarielli saltati al peperoncino

Burro Alici e colatura

linguine al burro di Bufala alici e colatura con pane aromatizzato e tostato

Pallarell

quadrotti di Vitellone cotti a bassa e alta temperatura ripassati nella riduzione di Pallagrello Nero Cipolla di Alife e ortaggi brasati

Polacca Aversana

Crema e amarene di San Silvestro

Il costo del menu degustazione è di euro 60

Con abbinamento vino ogni portata euro 80

Acqua naturale e frizzante

Menu bimbi 3 >12 anni

Spaghetti Meatballs

Hamburger di Braccio di Ferro

Chips croccanti

Brioscina artigianale alla crema di cioccolato

Acqua e bibita

Il costo a bambino è di euro 20,00

TEMPORARY RESTAURANT

LE COLONNE



sanbartolomeo
casaincampagna

TEMPORARY RESTAURANT

San Bartolomeo Casa in Campagna
Via Rognano, 81013 Località Pantaniello, Caiazzo CE

Menu degustazione

cena 25 OTTOBRE 2020



RIMOZZATA AI FRIARIELLI

con la tecnica del "Rimozzare" mozzarella di Bufala Campana Dop ripiena di pane cafone e friarielli saltati al peperoncino

Burro Alici e colatura

linguine al burro di Bufala alici e colatura con pane aromatizzato e tostato

Pallarell

quadrotti di Vitellone cotti a bassa e alta temperatura ripassati nella riduzione di Pallagrello Nero Cipolla di Alife e ortaggi brasati

Polacca Aversana

Crema e amarene di San Silvestro

Il costo del menu degustazione è di euro 60

Con abbinamento vino ogni portata euro 80

Acqua naturale e frizzante

Menu bimbi 3 >12 anni

Spaghetti Meatballs

Hamburger di Braccio di Ferro

Chips croccanti

Brioscina artigianale alla crema di cioccolato

Acqua e bibita

Il costo a bambino è di euro 20,00