

PIATTI PRONTI DA ASPORTO

Polpo alla griglia su crema di patate e zafferano al limone con pomodorini confit e olive di Gaeta

16,00 euro a porz.

Sfoglia di Pasta alla Pescatora con frutti di Mare

14,00 euro a porz.

Sartu' di riso acquerello con gamberi, calamari, seppie, cozze, pomodorini del piennolo

14,00 euro a porz.

Sartu' di riso acquerello patate e cozze

12,00 euro a porz.

Minestra di Pasta Mischiata alla Pescatora

14,00 euro a porz.

Frittura di Calamari, triglie e alici in pastella al nero di seppia

euro 16,00 a porz.

Baccalà cotto a bassa temperatura con rondelle di zucchine e zucca

euro 16,00 a porz.

Corona di Sarago in panzanella con cous cous di mare e fiori di Broccoli

euro 14,00 a porz.

Quadrotto di Vitello in salsa Tonnata

euro 15,00 a porz.

Stracotto di Bufalo al Falerno con purea di Patate e friarielli saltati

euro 16,00 a porz.

CuoreRosso, hamburger di Scottona ripieno di Mozzarella di Bufala Campana Dop con chips e due fette di pane Cafone grigliato con olio Evo

euro 22,00 a porz.

Insalata di rinforzo con baccalà cotto all'olio e fiori broccoli

euro 16,00 a porz.



Insalata di mare con spada marinato e polpo grigliato con tocchetti di patate, sedano e finocchi
euro 16,00 a porz.

Spigola del mediterraneo in crosta dorata di patate
(da infornare per 5', daremo le istruzioni per poter mangiare il pesce cotto al momento senza fare nulla)
euro 14,00 a porz.

PALLA DI MOZZARELLA ripiena di pasta patate e provola
impanata e frita e accompagnata con il condimento del ripieno
euro 22,00 a porz.

PALLA DI MOZZARELLA ripiena di pasta salsiccia e friarielli
impanata e frita e accompagnata con il condimento del ripieno
euro 22,00 a porz.

PALLA DI MOZZARELLA ripiena di tagliatelle al forno
impanata e frita e accompagnata con il condimento del ripieno
euro 22,00 a porz.

FISH AND CHIPS in pastelle colorate e salsa agro- dolce.
Pesci utilizzati Orata, Baccalà e Triglie
euro 22,00 a porz.

MAIALINO cotto a bassa temperatura
massaggiato alla confettura di mele annurche e erbe spontanee viene cotto per circa 12 ore
accompagnato con crema di patate e radicchio grigliato
euro 16,00 a porz.

PANINO AI CINQUE CEREALI BUFFALOTWO
ripieno con Mozzarella di bufala Campana dop , stracotto di Bufalo al Falerno e crema di patate
viola
euro 18,00 a porz.

PANINO AI CINQUE CERALI TONNATO
sfilacci di pancia di Vitellone cotta a bassa e alta temperatura alla salsa tonnata, pomodori
confit e scaglie di formaggio vaccino affinato al fieno
euro 18,00 a porz.

Le colonne Marziale Viale G. Douhet n° 7 81100 CASERTA Italia

Telefono: +39 0823 467494

Fax: +39 0823 467988

info@lecolonnemarziale.it



PANINO AI CINQUE CEREALI con RIMOZZATA AI FRIARIELLI E PANE CAFONE

All'interno del panino una crema di friarielli accompagnerà una RIMOZZATA ripiena di friarielli e cubetti di pane cafone

euro 22,00 a porz.

QUADROTTI DI TONKATSU ALLE SALSE COLORATE

Millestrati di pancetta e mozzarella di bufala Campana Dop. Impanati e fritti accompagnati da vari tipi di salse e Chips

euro 12,00 a porz.

TONKATSU ALLE SALSE COLORATE (PORZIONATO GRANDE)

Millestrati di pancetta e mozzarella di bufala Campana Dop. Impanati e fritti accompagnati da vari tipi di salse e Chips

euro 20,00 a porz.

Kit Finta Carbonara per QUATTRO

Crema latte di bufala, base cipolla Alifana grigliata e frullata, zafferano, guanciale tostato e polvere di olive Caiazzane.

euro 32,00 a porz.

Kit Degustazione per DUE

2x Palla di mozzarella salsiccia e friarielli, 2x Sformatino allo Scarpariello, 2 x Stracotto di bufalo

euro 100,00 a porz.

Preferibilmente le ordinazioni devono pervenire 24 ore prima della richiesta, tramite mail

info@lecolonnemarziale.it oppure telef. 0823-467494

L'orario del ritiro si concorda al momento della prenotazione.

Le colonne Marziale Viale G. Douhet n° 7 81100 CASERTA Italia

Telefono: +39 0823 467494

Fax: +39 0823 467988

info@lecolonnemarziale.it