

TEMPORARY RESTAURANT

LE COLONNE



sanbartolomeo
casaincampagna

TEMPORARY RESTAURANT

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

Menu degustazione

30 aprile - 1 maggio - 2 maggio

Pasta di Gragnano Asparagi di Pozzovetere Datterini Gialli e Guanciale tostato

Tournedos di Filetto di Manzo al vino su spinaci al burro di Bufala

Chips di carote e patate viola

SFOGLIA**R**ELLA mousse di Zabaione frolla al burro di Bufala e confettura di Albicocca

Dopo il successo della collaborazione tra la chef Rosanna Marziale e il maestro pasticciere Marco Infante che li ha visti insieme per le creazioni del panettone "Bufala", della colomba "Palomma" e dei nuovi cake dal nome "Rimbombo" Eccoli di nuovo insieme per proporci un Dessert nuovo che parte dalla Tradizione infatti potrebbe sembrare una

SFOGLIATELLA "classica" ma invece è SFOGLIA**R**ELLA

Acqua minerale

Il costo è di euro 50 a persona

Fuori menu

La pizza al contrario con pomodoro San Marzano pane cafone croccante basilico in crema e in foglie

Palla di mozzarella ripiena di tagliolini al basilico impanata e fritta adagiata su salsa di Piselli in contrasto con una salsa di pomodorini grigliati

Salmon e Spada marinati al sale con riccioli di burro verdurine e pane tostato

Turbante Vegetariano al caciocavallo del Matese

Ogni portata costa 22 euro

TEMPORARY RESTAURANT

LE COLONNE



sanbartolomeo
casaincampagna

TEMPORARY RESTAURANT

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

Menu degustazione

dal 3 maggio al 9 maggio

Pasta Piselli cipolla rossa e guazzetto di Vongole Veraci

Fish and Chips con pastelle colorate alla barbabietola, al nero di seppie e allo zafferano con salsa agro-dolce

BABBA' con mousse di crema mou al cuore di frutti rossi e base di frolla e babà

DOLCE CREAZIONI IN COLLABORAZIONE A MARCO INFANTE

Dopo il successo delle creazioni Bufala, Palomma e Rimbombo vi proponiamo un Dessert nuovo che parte dalla Tradizione infatti potrebbe sembrare un BABA' "classico"

BABBA'

Acqua minerale

Il costo è di euro 50 a persona

Fuori menu

La pizza al contrario con pomodoro San Marzano pane cafone croccante basilico in crema e in foglie

Palla di mozzarella ripiena di tagliolini al basilico impanata e fritta adagiata su salsa di Piselli in contrasto con una salsa di pomodorini grigliati

Salmon e Spada marinati al sale con riccioli di burro verdurine e pane tostato

Turbante Vegetariano al caciocavallo del Matese

Ogni portata costa 22 euro