



Pasqua

Menu degustazione

UOVO

Uovo pochè alla salsa di provolone del monaco e crispy di casatiello

MINESTRA

La minestra maritata un classico della cucina di Pasqua in Campania

LA MIA SORPRESA

Palla di mozzarella ripiena di tagliolini mantecati al basilico

AGNELLO

“Quadrotti” di agnello marinato alle erbe e miele cotto a bassa temperatura, asparagi e bacon croccante

DOLCE

Crostata alle fragoline crema al limone e menta
Piccola pasticceria specialità Pasqua

Acqua Ferrarelle e Natia

Vini esclusi

Il costo a persona è di euro 100

Per prenotazioni Bonifico anticipato

info: www.lecolonnemarziale.it

LE COLONNE

Pasquetta

Menu degustazione

Spritz al Campari e Nuvola di Kataifi

LA PIZZA AL CONTRARIO

versione classica con pomodoro San Marzano, pane cafone croccante e basilico in crema e foglie

TORTELLO

Tortello di burrata crema di piselli e crunch di carote

PALLARELL

Pancia di vitellone alla riduzione di pallagrello nero e patate viola

DOLCE

Pastierina calda con gelato alla vaniglia
Piccola pasticceria specialità Pasqua

Acqua Ferrarelle e Natia

Vini esclusi

Il costo a persona è di euro 90

Per prenotazioni Bonifico anticipato

info: www.lecolonnemarziale.it

LE COLONNE