

lacartamarziale



LE COLONNE
RISTORANTE

ALLERGENI E INGREDIENTI

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. "Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio".



La lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11.1.

Prodotti congelati all'origine la normativa vigente impone l'esplicita indicazione nel menu dei piatti preparati di tutti gli alimenti, materie prime e ingredienti che sono congelati/surgelati.

Avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Tale indicazione è fatta attraverso l'applicazione di un asterisco (*)

<https://lecolonnemarziale.it/allergeni>



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.



Ken
2017

Palla di Mozzarella

2003

Pensata ed elaborata con la tecnica del *Rimozzare* messa a punto nel 2003 inserendo all'interno di una mozzarella tagliolini alla crema di basilico, per poi panarla e friggerla.

Tre preparazioni che fanno impazzire tutto il mondo: la mozzarella di Bufala Campana DOP, la pasta e la frittura

Euro 24



Pizza al contrario

2010

Invenzione a base di Mozzarella di Bufala Campana DOP
Viene ricostruita una mozzarella a forma di pizza per poi condirla con pomodoro San Marzano, pane cafone croccante crema di basilico e basilico in foglie

Euro 24





Julien
2013

Evanescente

2014

Uova pochè con burro di bufala
colatura di alici
e taralli napoletani sbriciolati

Euro 24



Cozze e latte di mozzarella nera

2008

Cozze sgusciate nel latte di mozzarella
al nero di seppia con crostini di pane

Euro 24



Vitello tonnato

2011

Pancia di vitello massaggiata alla confettura di Mela Annurca
cotta a bassa temperatura
salsa tonnata e polvere di Olive Nere Caiazzane

Euro 26





new
3

Pasta ai pomodori

2013

Paccheri di Gragnano con tre tipi di pomodoro
San Marzano, Piennolo e Corbarino
in tre cotture diverse con latticello di bufala

Euro 22



Spaghettoni

2023

Spaghettoni lupini aglio nero e finger lime

Euro 24



Neve d'estate

2010

Minestra di pasta mischiata bouillabaisse erbe spontanee e grattugiata
di Mozzarella di Bufala Campana DOP

Euro 24



Finta carbonara

2013

Spaghettoni di Gragnano crema di latte zafferano e guanciale

Euro 22



Casavecchia

2021

Risotto barbabietola
Provolone del Monaco e riduzione di Casavecchia

Euro 22





Wes
20

Ombrina

2023

Trancio di ombrina con pelle croccante millestrati di spinaci

Euro 26



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



Pallarell

2011

Vitellone bassa e alta temperatura intinto in riduzione di Pallagrello Nero

Euro 26



65° Laticauda

2012

Agnello cotto a 65° servito nella sua salsa con crema di patate grigliate

Euro 26



Maialino cottura lunga

2008

Maialino marinato allo zenzero erbe aromatiche e confettura di Mele Annurche cotto per 12 h

Euro 26





ANNURCA

Allen
2013

Biancamela

2010

Mela Annurca crema di latte
di bufala e crumble

Euro 12



Mozzarella Cake

2012

Ispirato alla cheese cake
con mozzarella di bufala e frutti rossi

Euro 12



Palla Ciok

2010

Mozzarella farcita di Nutella
impanata e frita adagiata su una salsa al cioccolato

Euro 16





juan
2013

MENU DEGUSTAZIONE

Palla di Mozzarella

2003

Pensata ed elaborata con la tecnica del *Rimozzare* messa a punto nel 2003 inserendo all'interno di una mozzarella tagliolini alla crema di basilico, per poi panarla e friggerla.

Tre preparazioni che fanno impazzire tutto il mondo: la mozzarella di Bufala Campana DOP, la pasta e la frittura

Pizza al contrario

2010

Invenzione a base di Mozzarella di Bufala Campana Dop. Viene ricostruita una mozzarella a forma di pizza per poi condirla con pomodoro San Marzano, pane cafone croccante crema di basilico e basilico in foglie

Finta carbonara

2013

Spaghettoni di Gragnano crema di latte zafferano e guanciale

Pallarell

2011

Vitellone bassa e alta temperatura intinto in riduzione di Pallagrello Nero

Biancamela

2010

Mela Annurca crema di latte di bufala e crumble

Bon Bon

2023

Dolce al cioccolato e caramello salato

Euro 130

Coperto incluso

Escluso vini



LE COLONNE

RISTORANTE PASTICCERIA
chef rosanna marziale
VIALE GIULIO DOUHET 7/9
81100 CASERTA
0823 467494 info@lecolonnamarziale.it
www.lecolonnamarziale.it