

PALAZZO MARCHESALE

Food Experience

Due momenti, un'unica esperienza.

Le nostre proposte seguono la stagionalità e la disponibilità delle materie prime.

PALAZZO MARCHESALE

Nel cuore di Casolla Valenzano, Palazzo Marchesale custodisce l'eleganza e il fascino di una dimora settecentesca, voluta dal marchese Vincenzo Cimino come simbolo del prestigio della sua famiglia e del territorio. Dal 2025, una nuova gestione ne rinnova l'ospitalità, dando vita a esperienze gastronomiche in cui storia e creatività contemporanea si incontrano.

Un viaggio nel gusto, da vivere in un luogo senza tempo.



THE DINNER CLUB

Ogni venerdì e sabato sera, il Palazzo si anima con un'esperienza dedicata al gusto e alla convivialità. Il menù à la carte permette a ogni ospite di comporre liberamente il proprio percorso, scegliendo tra proposte che uniscono tradizione e creatività contemporanea.

SUNDAY AT THE PALAZZO

La domenica è un invito a rallentare e a ritrovare il piacere della tavola. Per l'occasione proponiamo un menù fisso articolato in due percorsi gastronomici tra cui scegliere, da vivere con calma nella suggestiva atmosfera del Palazzo.

THE DINNER CLUB

ANTIPASTI

TAGLIATELLA DI SEPPIA — 14
*su passatina di ceci aromatizzata al rosmarino e croccante di pane ai peperoni * (1,14)*

BOCCONCINI DI PESCE SPADA — 15
*con pinoli e capperi, salsa al datterino, polvere e pesto di melanzane al sentore di mentuccia * (4)*

CARPACCIO DI MANZO AL SALE — 13
con scarola riccia croccante, maionese alle acciughe, cipolle in agrodolce e chips di riso soffiate (3,4)

CANNOLO DI SEMOLA — 13
Con ripieno di maialino in crosta di mandorle, composta alla mela Annurca e cremoso al provolone (1,7,8)



PALAZZO MARCHESALE

THE DINNER CLUB

PRIMI

LINGUINE AL RAGÙ DI COZZE DI POZZUOLI — 16
su crema di cannellini, datterini confit e olio al peperoncino (1,14)

PACCHERI FRESCHI AL GUAZZETTO DI BACCALÀ — 18
*con pesto di pomodorini gialli del Vesuvio e crumble di prezzemolo e olive * (1,4)*

RAVIOLO RIPIENO DI SALSICCIA — 17
con salsa allo zafferano e morbido di provola fumé (1,7)

RISOTTO CARNAROLI AI PORCINI DI CUSANO — 19
al profumo di rosmarino, con guanciale croccante e riduzione di vino Porto (7,12)







PALAZZO MARCHESALE

THE DINNER CLUB

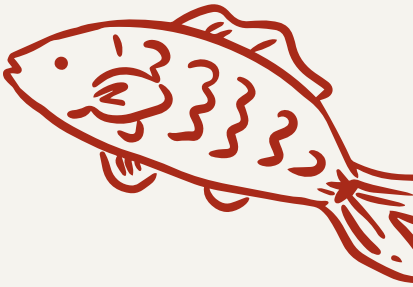
SECONDI

TRANCIO DI BRANZINO — 21
su letto di scarole ripassate alla napoletana con olive, capperi e uvetta, fumetto di pesce e zest di limone (4)

BACCALÀ PASTELLATO — 19
*con salsa alla zucca e cime di rapa saltate * (1,4)*

STRACOTTO DI MAIALINO ALLA BIRRA — 20
in crosta di pane, salsa barbecue e verdurine baby (1)

MEDAGLIONE DI MANZO ALLE ERBE — 24
rosolato e servito con fondo bruno, patate novelle al burro nocciola e germogli freschi (7)



PALAZZO MARCHESALE

THE DINNER CLUB

DESSERT

DOLCE DEL GIORNO — 7
chiedere al personale di sala (allergeni variabili secondo la preparazione)

BROWNIE AL CIOCCOLATO — 7
*con gelato alla vaniglia, caramello salato e arachidi * (1,3,5,7)*

CUPOLOTTO TIRAMISÙ AL LIMONCELLO — 7
*con salsa di cioccolato bianco * (1,3,7)*

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA — 6
di stagione



PALAZZO MARCHESALE

MENÙ BAMBINI

PRIMO

PENNETTE AL POMODORO

SECONDO

COTOLETTA CON PATATINE

BIBITA A SCELTA

20

PALAZZO MARCHESALE

LISTA ALLERGENI

1. *Cereali contenenti glutine*
2. *Uova*
3. *Arachidi*
4. *Latte e derivati*
5. *Sedano*
6. *Semi di sesamo*
7. *Lupini*
8. *Crostacei*
9. *Pesce*
10. *Soia*
11. *Frutta a guscio*
12. *Senape*
13. *Anidride solforosa e solfiti*
14. *Molluschi*

**Prodotto abbattuto/surgelato*

AVVISO ALLA CLIENTELA
Gli allergeni indicati si riferiscono alle ricette descritte. Vi invitiamo a comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale prima dell'ordine.
Non è possibile garantire l'assenza assoluta di contaminazioni crociate.



CARTA DEI VINI



ROSSI	CALICE	BOTTIGLIA
CONCAROSSO - GALLUCCIO Galluccio DOC - 2024	5	18
MERLOT - REGUTA IGP Trevenezie - 2023	6	21
REFOSCO - REGUTA IGP Trevenezie - 2025		21
FRANCONIA - REGUTA IGP Trevenezie - 2024		23
PIGNOLO - REGUTA IGP Trevenezie - 2024		25
ALTOPASSO - REGUTA vino rosso varietale		26
ROSSO CARANT - REGUTA IGP Trevenezie - 2023		30

PALAZZO MARCHESALE



CARTA DEI VINI



BIANCHI	CALICE	BOTTIGLIA
CONCABIANCO - GALLUCCIO Galluccio DOC - 2025	5	18
RIBOLLA GIALLA - REGUTA IGP Trevenezie - 2025		21
BIANCOLELLA D'ISCHIA Vino bianco del territorio	6	22
PALLAGRELLO BIANCO IGP Terre del Volturno - 2024		25
PREDIALE - REGUTA Bianco IGP Trevenezie		27

PALAZZO MARCHESALE



CARTA DEI VINI



BOLLICINE — BOTTIGLIA

VALDO ROSÉ 18
Spumante rosé

CUVÉE BLANCHE - REGUTA 19
Vino spumante extra dry

PROSECCO BRUT - REGUTA 23
Prosecco DOC

PROSECCO - REGUTA 23
Prosecco DOC

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL 90
Champagne



PALAZZO MARCHESALE

BEVANDE

ACQUE

Acqua naturale, 75 cl	3
Acqua frizzante, 75 cl	3

BIBITE

Coca-Cola	4
Coca-Cola Zero	4
Fanta	4
Estathé limone/pesca	4

BIBITE

Caffè espresso	2
Caffè decaffeinato	2

AMARI E LIQUORI

Amaro del Capo	5
Jefferson	7
Disaronno	5
Jägermeister	5
Limoncello	5
Grappa barricata bho	/

Grazie,
a presto

Saluti da Palazzo Marchesale.

Via Teatro,2, Caivano (NA) - 345 356 92 03 - @palazzo_marchesale