

Ristorante   
**Le Colonne**

**ANTIPASTI**

- Tataki di vitello con crema di nocciole e granella, tartufo nero estivo e spinacio fragola / 18
- Fiore di zucca fritto, ripieno di burrata con insalata liquida di lattughino / 16
- Carpaccio di ricciola con sorbetto alla menta, frutta e verdura di stagione / 18
- Testina di vitello tiepida con stracciatella, cavolo rosso fermentato e il suo sorbetto / 16

**PRIMI**

- Tagliolini all'uovo fatti in casa con tartufo nero estivo / 18
- Risotto mantecato alla trigonella blu e filetto di coniglio scottato / 16
- Mezzi paccheri ripieni di zucchine con seppie scottate, profumate al limone e pomodorini stufati / 16
- Zuppa di miso e funghi, con ravioli del plin ripieni d'asino / 16

**SECONDI**

- La nostra scelta di pesce secondo mercato / 24
- Carrè d'agnello gratinato alle erbe con purea di sedano rapa e verdure dell'orto / 28
- Petto di faraona ripieno d'aglio orsino, purea di sedano rapa, funghi si stagione e verdure dell'orto / 24
- Stinco di vitello cotto a bassa temperatura con il suo midollo e gremolata, purea di patate e verdure di stagione / 24

**DESSERT**

- Finta Pizza (frolla sablè, frutta di stagione e gelato) / 9
- Pesca e cioccolato bianco / 9
- Variazione di sorbetti fatti in casa / 9

**EXTRA**

- Variazione di formaggi / 15
- La Michetta del Gianni / 18
- Pane fatto in casa, hamburger di carne piemontese, zucchine alla piastra, formaggio di bufala e patate fritte

Ristorante   
**Le Colonne**

**MENÙ DEGUSTAZIONE**

**55**

**Scaloppa di foie gras con pesche caramellate  
e pan brioche**

**\*\*\*\***

**Trancio di trota marinata al pomodoro, crema  
di burrata ed erbette**

**\*\*\*\***

**Paccheri ripieni di astice con salsa ai crostacei e  
vermouth bianco**

**\*\*\*\***

**Petto di faraona ripieno d'aglio orsino, purea di  
sedano rapa, funghi si stagione  
e verdure dell'orto**

**\*\*\*\***

**Dessert a sorpresa dello chef**