

Ristorante 
Le Colonne

ANTIPASTI

Uovo nostrano affogato con
crema al Bettelmatt,
tartufo nero e patate / 16

Carciofo al vapore su fondo di
prezzemolo
e dadolata di gamberi / 16

Trilogia di fegato d'anatra
(terrina, scaloppa e gelato) / 17

Tris di antipasti
(terrina di fegato, tataki di
vitello e triglia)
min. 2 persone / 18

PRIMI

Mezzelune di patate ripiene di
rutabaga (incrocio tra rapa
bianca e rapa selvatica) con
bottarga e salsa alle erbe / 16

Il mio riso e latte
(riso, scorzanera, porri,
pastinaca, fagioli,
grana padano e burro) / 16

Paccheri ripieni di carciofi con
dadolata di seppie / 17

Ravioli del plin ripieni d'oca
nostrana in brodo
di pino mugo e funghi / 16

SECONDI

Ossobuco di cervo con risotto
mantecato al pino mugo
min. 2 persone, piatto unico / 25

Pancia di vitello nostrana cotta
a bassa temperatura
con salsa di funghi, tartufo
nero e vino rosso / 25

Petto d'anatra laccato al miele e
pepe della Valle Maggia
con purea di topinambur e
verdure / 25

Crepinette di cervo con belga
scottata e funghi / 25

DESSERT

Sinfonia di frutti esotici / 9

Tronchetto di castagne con
gelato alla vaniglia / 9

Il nostro tiramisù sifonato / 9

Variazione di sorbetti / 9

Variazione di formaggi / 15



Ristorante 
Le Colonne

MENÙ DEGUSTAZIONE

55

**Terrina di foie gras con fichi, marmellata di
mela cotogna e pan brioche**

**Filetto di triglia scottato con carciofi
e salsa teriyaki**

**Tagliolini all'uovo fatti in casa
con tartufo nero uncinato**

**Controfiletto di vitello nostrano gratinato alle
nocciole con purea di topinambur, funghi misti
e verdure di stagione**

Dessert a sorpresa dello chef

MENÙ ASPORTO

BOX APERITIVO DI PESCE
E BOTTIGLIA DI PROSECCO

45

ANTIPASTI

Triglia scottata con carciofi, su fondo di prezzemolo	15
Tataki di vitello con crema e granella di nocciole e tartufo nero	15
Terrina di fegato d'anatra con fichi e pan brioche	15

PRIMI

Ravioli del plin ripieni con vitello nostrano profumati alle erbe	14
Paccheri ripieni di astice con dadolata di gamberi	16
Ravioli di patate ripieni di rutabaga e bottarga	14

SECONDI

Pancia di vitello nostrano cotta a bassa temperatura	20
Petto d'anatra laccato al miele e pepe della Valle Maggia	20
Crepinette di cervo con belga scottata e funghi	20

DOLCI

Tronchetto di castagne	6
Il nostro tiramisù sifonato	6
Sinfonia di frutti esotici	6

Da prenotare per le 10:30 per pranzo e 17:30 per cena

T. 0324 94893