

Ristorante 
Le Colonne

ANTIPASTI

Spiedino di lumache scottate
con erbe aromatiche e sorbetto
al peperone / 17

Luccioperca scottato, crema e
pinzimonio di asparagi,
mandorle tostate
e sorbetto alla menta / 17

Variazione di vitello nostrano e
tartufo nero estivo
(Tartare, tataki, vitello tonnato a
modo mio) / 17

Tris di antipasti
(Luccioperca, tartare di vitello,
terrina di fegato d'anatra
e pan brioche)
min. 2 persone / 18

PRIMI

Cannelloni verdi di trigonella
blu ripieni di capretto nostrano,
fave, crema di latte di capra,
pomodorini secchi
e ricci di mare / 17

Risotto mantecato con caprino
fresco e erbe di montagna / 17

Paccheri ripieni di piselli
profumati al limone con crema
di prezzemolo, calamari spillo e
zenzero / 18

Gnocch ad la chigià con salsa
d'aglio orsino, spugnole e
asparagi verdi / 17

SECONDI

Petto di faraona ripieno
di aglio orsino con purea di
topinambur, funghi
e verdure di stagione / 25

Pancia di maialino da latte cotta
a bassa temperatura, laccata al
miele e profumata al cumino
nero con purea di patate e
verdure di stagione / 25

Capretto nostrano cotto in due
modi diversi con verdure di
stagione / 28

Rognone di vitello trifolato con
verdure di stagione e purea di
topinambur / 20

DESSERT

Millefoglie di fragole e ricotta
di capra nostrana / 9

Composta di rabarbaro e gelato
allo yogurt naturale / 9

Ricordo della nonna (fiacia,
zabaione al marsala, salsa al
cioccolato e gelato alla
vaniglia) / 9

Variazione di sorbetti / 9

Variazione di formaggi / 15



Ristorante 
Le Colonne

MENÙ DEGUSTAZIONE

60

Terrina di foie gras con fichi e pan brioche

**Sgombro in oliocottura, patate, fave, piselli e
pomodorini**

**Paccheri ripieni d'astice con salsa ai crostacei e
dadolata di gamberi**

**Petto di faraona ripieno di aglio orsino con
purea di topinambur, funghi
e verdure di stagione**

Dessert a sorpresa dello chef