

Ristorante 
Le Colonne

ANTIPASTI

**Tataki di vitello
con crema di nocciole
e tartufo nero estivo / 17**

**Trancio di trota marinata
con polvere di barbabietola,
crème fraîche, pan brioche
e anguria / 17**

SECONDI

**Controfiletto di vitello
gratinato alle erbe
del nostro orto
con verdure di stagione
e purea di sedano rapa / 28**

**Petto d'anatra scottato
profumato al miele
e pepe della valle Maggia
con verdure
e purea di patate / 24**

PRIMI

**Paccheri ripieni di borragine e
ricotta serviti con pomodorini
stufati, burrata e melanzane / 16**

**Tagliolini fatti in casa
su fondo di prezzemolo
e dadolata di gamberi / 18**

DESSERT

**Pesche sciroppate con
mousse al cioccolato bianco
e sorbetto di lamponi / 9**

Variazione di sorbetti / 9

VARIAZIONE DI
FORMAGGI / 15



Ristorante 
Le Colonne

MENÙ DEGUSTAZIONE

60

Terrina di foie gras con fichi e pan brioche

**Filetto di triglia scottato con pomodorini
stufati, purea di melanzane
e sorbetto al basilico**

**Paccheri ripieni di frutti di mare con salsa ai
crostacei e dadolata di gamberi**

**Guancia di manzo cotta a bassa temperatura
con purea di sedano rapa e verdure**

Dessert a sorpresa dello chef