

Ristorante 
Le Colonne

ANTIPASTI

**Variazione di salmerino di fiume
marinato e in oliocottura
con barbabietola
e sorbetto di carota / 18**

**Sfera di formaggio d'alpe frita
con dadolata di zucca / 18**

SECONDI

**Stinco di vitello cotto
a bassa temperatura con
gremolada, purea di patate
e verdure di stagione / 26**

**Costoletta di maialino da latte
laccata al miele di castagno,
purea di sedano rapa
e verdure di stagione / 26**

PRIMI

**Paccheri ripieni di funghi porcini,
crema di patate
e ragù di gamberi / 18**

**Tagliolini di castagne con
cavolo cappuccio e
formaggio d'alpe / 17**

DESSERT

**Mousse di castagne e pasta
sfoglia, salsa di mele e
gelato alla vaniglia / 9**

**Tatin di mele renette
caramellate e gelato
alla cannella / 9**



VARIAZIONE DI
FORMAGGI / 15

Ristorante 
Le Colonne

MENÙ DEGUSTAZIONE

3 PORTATE 40

4 PORTATE 50

5 PORTATE 60

**Tartare di camoscio, purea di mela, gelatina al
vin brûlé e pan brioche**

Cappuccino di zucca con mousse di gorgonzola

**Cannelloni di trigonella blu ripieni di cinghiale
e salsa ai ricci di mare**

**Lombatina di cervo gratinata al pino mugo
e cereali con verdure autunnali**

Dessert a sorpresa dello chef



Ristorante 
Le Colonne

MENÙ "FUORI DI ZUCCA"

VALIDO PER I GIORNI
15-16 OTTOBRE 2022

3 PORTATE 40
4 PORTATE 50
5 PORTATE 60

**Pralina di formaggio d'alpe frita
con zucca stufata**

Cappuccino di zucca con mousse di gorgonzola

**Triangoli di pasta fresca ripieni di zucca
con porri fritti e amaretti**

**Coscia d'oca cotta a bassa temperatura
con purea di zucca**

Piña colada di zucca

