

Ristorante
Le Colonne

ANTIPASTI

Tataky di cervo leggermente affumicato con polvere di castagne e zucca, cavolo rosso sottaceto, salsa teriaky al balsamico, sorbetto alla mela verde e pino mugo / 18

Carciofi spinati cotti al vapore con salsa al prezzemolo, gamberoni scottati, cialde e gelato al topinambur / 18

SECONDI

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

Gallina nostrana ripiena e bollita, servita con il suo brodo ristretto, purea di patate e erbe / 26

PRIMI

Paccheri ripieni di ricotta nostrana, salsa alla cipollina, pomodori secchi, olive, broccoletti e scaglie di formaggio / 17

Ravioli di patate ripieni di rutabaga (varietà di rapa europea) e bottarga di muggine / 18

DESSERT

Tronchetto di castagne e gelato alla vaniglia / 9

Variazione di cioccolato, arance e mandorle / 9

VARIAZIONE DI
FORMAGGI / 15



Ristorante 
Le Colonne

MENÙ DEGUSTAZIONE

3	PORTATE	40
4	PORTATE	50
5	PORTATE	60

**Capesante scottate con carciofi, salsa al
prezzemolo e gelato di topinambur**

Cappuccino di patate e tartufo nero uncinato

Tagliolini fatti in casa e tartufo nero uncinato

**Guancia di vitello cotta a bassa temperatura con
salsa alla liquirizia e purea di topinambur**

Dessert a sorpresa dello chef