

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**

<b>3</b>	<b>PORTATE</b>	<b>40</b>
<b>4</b>	<b>PORTATE</b>	<b>50</b>
<b>5</b>	<b>PORTATE</b>	<b>60</b>

**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**



Ristorante   
**Le Colonne**

**MENÙ CAPODANNO ASPORTO**



Insalatina di seppie e carciofi  
12,00

\*\*\*\*

Tartare di manzo nostrano  
10,00

\*\*\*\*

Lasagne di selvaggina gratinate  
8,00


\*\*\*\*

Crespelle ripiene di broccoletti, ricotta, olive  
e pomodorini secchi  
6,00

\*\*\*\*


Cotechino e lenticchie  
15,00

\*\*\*\*



Box aperitivo con bottiglia di Prosecco e 10 stuzzichini  
€ 60,00

**RITIRO sabato 31 entro le 18,00**  
**PRENOTAZIONI ENTRO venerdì 30 entro le 12:00**





Ristorante   
**Le Colonne**

MENÙ CAPODANNO

80

Patata al vapore, alghe, crème fraîche e caviale

\*\*\*\*

Trancio di salmerino alpino scottato, carciofi,  
salsa teriaky e sorbetto alla menta

\*\*\*\*

Gnocchetti di patate nostrane allo zafferano,  
con frutti di mare e salsa ai crostacei

\*\*\*\*

Carrè d'agnello gratinato ai cereali, purea di topinambur  
e verdure di stagione

\*\*\*\*

Sinfonia di frutti esotici

Per cominciare l'anno nei migliori modi  
cotechino con lenticchie

