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

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

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 erbette / 26

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

Ristorante
Le Colonne

MENÙ PASQUA 75€

Amuse-bouche della casa

****

Trancio di luccio perca, asparagi cotti e crudi,
pomodorini secchi e sorbetto alla menta

****

Cappuccino di topinambur, gorgonzola,
noci caramellate, grue di cacao e germogli

****

Ravioli fatti a mano ripieni di seppie scottate,
piselli e scorza di limone

****

Capretto in tre cotture differenti,
purea di patate e verdure di stagione

****

Composta di rabarbaro, fragole, yogurt
e cialda allo zenzero

****

Colomba nostrana

Possibilità di sostituire il capretto con il controfiletto di vitello. Da confermare alla prenotazione.