

Ristorante
Le Colonne

ANTIPASTI

**Asparagi cotti e crudi
con uovo affogato e spugnole / 18**

**Insalatina di pesce di lago
(trota marinata alla barbabietola,
coregone in oliocottura,
pesce persico scottato)
e sorbetto alla carota / 18**

SECONDI

**Crepinette e sella di coniglio
ripiena, profumata al limone,
cotta a bassa temperatura
con purea di patate
e verdure di stagione / 26**

**Carrè d'agnello gratinato
alle erbe con purea di topinambur
e verdure di stagione / 29**

PRIMI

**Ravioli ai funghi porcini,
ripieni di spugnole e cipollotti,
serviti con salsa all'aglio orsino / 17**

**Paccheri ripieni di piselli
profumati al limone
con seppie scottate e zenzero / 18**

DESSERT

**Ricordo della nonna
(fiacia, zabaione al marsala,
salsa al cioccolato
e gelato alla vaniglia) / 9**

**Cono croccante d'alga
kombu ripieno di ricotta di
capra nostrana, fragole e
gelato alla vaniglia / 9**



VARIAZIONE DI
FORMAGGI / 15

Ristorante 
Le Colonne

MENÙ DEGUSTAZIONE

4 PORTATE 60
5 PORTATE 70

**Triglia di scoglio scottata, asparagi verdi, fave,
sabbia d'olive e sorbetto alla menta**

**Cappuccino di piselli, ricotta nostrana,
pomodorini secchi e anguilla affumicata**

**Cannelloni di funghi porcini ripieni di capretto
con funghi stagionali e ricci di mare**

**Petto di faraona ripieno di aglio orsino con
purea di topinambur e verdure di stagione**

Dessert a sorpresa dello chef