

Ristorante  
**Le Colonne**

ANTIPASTI

**Millefoglie di paté  
di fegatini di capretto  
con il suo gelato  
e marmellata di cipolle / 18**

**Carpaccio di salmerino  
con frutta fresca, verdura,  
ricotta e sorbetto alla menta / 18**

SECONDI

**Controfiletto di vitello  
gratinato alle nocciole  
con verdure di stagione  
e purea di sedano rapa / 30**

**Spalla di maialino da latte  
cotto a bassa temperatura,  
laccato al miele nostrano  
e cumino, verdure di stagione  
e purea di patate / 26**

PRIMI

**Ravioli del plin di polenta,  
ripieni con gallinacci e cipollotti,  
tartufo nero estivo / 18**

**Gnocce ad là chigià  
(gnocco tipico) al pomodoro  
con gamberi scottati  
e crema al prezzemolo / 18**

DESSERT

**Elia, la dolce  
(Polenta, gelato al latte,  
crumble e marmellata  
ai mirtili) / 9**

**Torta Sacher a modo mio / 9**



VARIAZIONE DI  
FORMAGGI / 15

Ristorante   
**Le Colonne**

MENÙ DEGUSTAZIONE  
I PIATTI MIGLIORI  
SELEZIONATI DAI CLIENTI

4 PORTATE 60  
5 PORTATE 70

Tataki di vitello  
con crema e granella di nocciole  
e tartufo nero estivo

\*\*\*\*

Trancio di trota marinata  
con polvere di barbabietola, crème fraîche,  
pan brioche e anguria

\*\*\*\*

Paccheri ripieni di frutti di mare  
con salsa alle ostriche e dadolata di gamberi

\*\*\*\*

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura  
con purea di sedano rapa e  
verdure di stagione

\*\*\*\*

Dessert a sorpresa dello chef