

Ristorante
Le Colonne

ANTIPASTI

**Variazione di verdure autunnali,
luccio perca in olio cottura
e sorbetto alla barbabietola / 18**

**Tataki di manzo nostrano
stagionatura 90 giorni
"Macelleria Puliani",
insalatina di cavolo, salsa teriaki,
tartufo nero, noci e gelato
all'aglio / 18**

SECONDI

**Scamone d'agnello CBT
gratinato alle erbe,
purea di topinambur
e verdure di stagione / 28**

**Lombatina di cervo
profumata al ginepro, cavolo
rosso, purea di mela
e castagne / 30**

PRIMI

**Cannelloni di trigonella blu
ripieni di fagiano,
funghi di stagione, salsa
e gamberi di fiume / 18**

**Tagliolini di castagne
con cavolo cappuccio
e formaggio d'alpe / 17**

DESSERT

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

**Mousse di castagne, fichi,
gelato ai funghi porcini
e pasta sfoglia / 9**



VARIAZIONE DI
FORMAGGI / 15

Ristorante 
Le Colonne

MENÙ DEGUSTAZIONE

4 PORTATE 60

5 PORTATE 70

**Petto di beccaccia scottato, purea di mela
cotogna, mela di terra fermentata,
sorbetto al pino mugo e funghi porcini sott'olio**

**Cappuccino di zucca
con mousse di gorgonzola e amaretti**

**Paccheri ripieni di funghi porcini,
salsa al prezzemolo, spuma di patate e caffè**

**Crepinette di camoscio CBT
con verdure autunnali**

Dessert a sorpresa dello chef