

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 mirtilli) / 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**