

Ristorante 
Le Colonne

ANTIPASTI

Tataki di manzo nostrano stagionatura 90 giorni "Macelleria Puliani", asparagi e funghi di stagione, salsa teriyaki, tartufo nero, noci e gelato all'aglio / 18

Vitello nostrano trotato, leggermente affumicato, con fiori di capperi e cipolle in agrodolce / 17

Spiedini di lumache alle erbe e sorbetto ai peperoni / 17

SECONDI

Petto di faraona ripieno di aglio orsino, purea, funghi e verdure stagionali / 26

Trancio di baccalà in oliocottura su crema di piselli e polenta fritta alla curcuma / 28

Carrè d'agnello gratinato alle erbe con contorni di stagione / 30

PRIMI

Ravioli del plin di polenta, ripieni di capretto nostrano e tartufo nero estivo / 18

Lasagnetta ai funghi porcini ripiena di asparagi verdi e salsa all'aglio orsino / 17

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

DESSERT

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

Millefoglie di ricotta nostrana di capra e fragole con gelato alla vaniglia / 9

Composta di rabarbaro caramellato, fragole e cialda allo zenzero / 9

VARIAZIONE DI
FORMAGGI / 15

MENÙ DEGUSTAZIONE
"EQUILIBRIO E MUTAMENTO"

4 PORTATE 60
5 PORTATE 70

Variazione di trota
(All.ittico Mittag, Domodossola)
"Marinata, oliocottura e tartare"

Cappuccino di piselli
(Az.agr. Minimalia, RE)
e ricotta nostrana di capra

Gnoch ad la chigià
(deco comunale S.maria Maggiore),
crema di aglio orsino (selvatico),
gallinacci e tartare di salmerino
(All.ittico Mittag, Domodossola)

Capretto nostrano (Macelleria Puliani, RE),
cotto a bassa temperatura
e contorni di stagione

Zuppetta fredda di fragole nostrane
(Az.Agr. Evergreen, Villetta)