

Ristorante 
Le Colonne

MENÙ
AUTUNNO

ANTIPASTI

Sfera di grasso d'alpe e cavolo cappuccio frita, con dadolata di patate e tartufo nero / 19

Variazione di trota (All. ittico Mittag, Domodossola) "Marinata, olio cottura e tartare" / 20

Tataki di cervo affumicato con insalatina di cavolo rosso, castagne, semi di zucca, sorbetto al pino mugo e salsa teriyaki / 18

SECONDI

Pancia di vitello (Macelleria Puliani, Re) CBT con scaloppa di foie gras, salsa al tartufo nero e contorni di stagione / 30

Trancio di luccioperca del Lago Maggiore scottato con salsa alla zucca e polenta frita alla barbabietola / 30

Carrè di capriolo aromatizzato al pino mugo con contorni autunnali / 32

PRIMI

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

Gnocchetti ad la chigià di funghi porcini, con zucca, funghi di stagione e dadolata di baccalà / 20

Fagottini di pasta fresca ripieni di carbonara, con crema di pecorino e guanciaie / 18

DESSERT

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

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

Torta pere e cioccolato a modo mio / 9

VARIAZIONE DI
FORMAGGI / 15

MENÙ FUORI DI ZUCCA

3 PORTATE 50
4 PORTATE 60
5 PORTATE 70

Luccioperca scottato
con variazione di zucca e topinambur

Cappuccino di zucca
con mousse di gorgonzola e amaretti

Lasagnetta di castagne ripiena di zucca e porri,
servita con spuma di patate,
grasso d'alpe e funghi secondo mercato

Guancia di cervo CBT con salsa al ginepro,
zucca stufata e mele cotogne

Sinfonia di zucca cioccolato e mandorle