

Ristorante Le Colonne

Benvenuti

Siamo lieti di presentarvi un'esperienza culinaria unica, dove ogni piatto racconta una storia e ogni sapore è un viaggio. La nostra proposta gastronomica si articola in tre menù degustazione, pensati per deliziare i vostri sensi e celebrare la bellezza della cucina.

GUSTO DELLA TRADIZIONE

Un viaggio nei sapori autentici, che riscopre le ricette classiche e le tradizioni culinarie, per un'esperienza che scalda il cuore.

SAPORI INVERNALI

Un omaggio all'inverno e ai suoi prodotti, interpretati in piatti dai sapori profondi e strutturati, pensati per offrire calore, equilibrio e intensità.

EQUILIBRIO E MOVIMENTO

Un percorso che esplora l'armonia tra ingredienti freschi e tecniche innovative, per un'esperienza che evolve ad ogni assaggio.

Per rendere la vostra esperienza ancora più speciale, vi offriamo la possibilità di scegliere tra due opzioni:

- Menù Completo: Un viaggio gastronomico che deve essere condiviso da tutto il tavolo, per un'esperienza collettiva e armoniosa.
- Piatto Singolo: Ogni piatto dei nostri menù è disponibile anche singolarmente, permettendovi di comporre il vostro pasto come in una carta classica, per soddisfare ogni desiderio e palato.

Vi invitiamo a lasciarvi guidare dai nostri sapori e a scoprire la magia di ogni piatto.

Buon appetito!

Ristorante 
Le Colonne

Gusto della tradizione

Crudo Vigezzino leggermente affumicato, formaggio fresco e verdure fermentate

Lightly smoked Vigizzo raw ham, fresh cheese and fermented vegetables
(B)

€17,00

Gnoc ad la chigià ai funghi porcini profumati al limone con anguilla e salsa al pane nero di Coimo

“Gnoc ad la chigià” with lemon-scented porcini mushrooms, eel, and Coimo black bread sauce

(A,B)

€19,00

Gallina nostrana disossata, farcita e bollita, servita con il suo brodo in vellutata, purea di patate al curry e spinaci novelli

Boned local hen, stuffed and boiled, served with its own broth as a velouté, potato purée with curry, and baby spinach

(B)

€26,00

Ricordo della nonna (Spuma di zabaione al marsala con fiacia e gelato alla vaniglia)

Grandma's Memory (Marsala zabaglione mousse with fiacia and vanilla gelato)

(A,B,C)

€9,00

Menù completo unicamente per tutto il tavolo €65,00

Tasting menu available only for the entire table

Con assaggio di tre tipi di formaggi €75,00

With a tasting of three types of cheese

Ristorante 
Le Colonne

Sapori invernali

Vitello nostrano marinato e cotto a bassa temperatura,
crema di nocciole, salsa al topinambure tartufo nero

Marinated local veal, slow-cooked at low temperature, hazelnut cream, Jerusalem
artichoke sauce, and black truffle

(B,D)

€22,00

Carpaccio di trota e persico con verdure invernali e
sorbetto al basilico

Trout and perch carpaccio with winter vegetables and basil sorbet

(A,B)

€18,00

Risotto di patate mantecato al prezzemolo e luccio perca
del Lago Maggiore

Potato risotto with parsley and Lake Maggiore pike-perch

(B)

€18,00

Maialino nero da latte delle alpi cotto a bassa
temperatura con chutney di zucca, verdure di stagione
e purea di topinambur

Slow-cooked Alpine suckling black pig with pumpkin chutney, seasonal
vegetables, and topinambur purée

(B)

€30,00

Tatin di mele caramellate e gelato alla vaniglia

Caramelized apple tarte Tatin with vanilla icecream

(A,B)

€9,00

Menù completo unicamente per tutto il tavolo €75,00

Tasting menu available only for the entire table

Equilibrio e mutamento

Carciofo cotto al vapore, ripieno di polpa di granchio blu e
salsa di cipollotti e crostacei

Steamed artichoke stuffed with bluecrab meat, spring onion and shellfish sauce

(B,G)

€19,00

Patè di fegatini di capretto in sfoglia croccante, marmellata
di cipolle e gelato al foie gras

Kid liver pâté in crisp puff pastry, onion jam, and Foie gras ice cream

(A,B,C)

€18,00

Cannelloni cotti al vapore ripieni di camoscio, salsa al vino
bianco, ricci di mare e funghi di stagione

Steamed cannelloni filled with chamois, white wine sauce, seurchin, and seasonal
mushrooms

(A,B,C,G)

€18,00

Trancio di salmerino profumato alla trigonella con crema
di patate e verdure stagionali

Slice of Arcticchar scented with fenugreek, potato cream, and seasonal vegetables

(B)

€28,00

Sfoglia con mousse di cioccolato, arance e gelato alla
mandorla

Puff pastry with chocolate mousse, oranges, and almond icecream

(A,B)

€9,00

Menù completo unicamente per tutto il tavolo €80,00

Tasting menu available only for the entire table

Dolci, Desserts

Ricordo della nonna (Spuma di zabaglione al marsala con
fiocia e gelato alla vaniglia)

Grandma's Memory (Marsala zabaglione mousse with fiocia and vanilla gelato)

(A,B,C)

€9,00

Sfoglia con mousse di cioccolato, arance e gelato alla
mandorla

Puff pastry with chocolate mousse, oranges, and almond ice cream

(A,B)

€ 9,00

Tatin di mele caramellate e gelato alla vaniglia

Caramelized apple tarte Tatin with vanilla icecream

(A,B)

€ 9,00

Degustazione di formaggi

Cheese tasting

(B,D)

4 PZ. €15,00

6 PZ. €20,00

Ristorante 
Le Colonne

Coperto

Cover

€ 5,00

Intolleranze alimentari - food intolerances

A cereali contenenti glutine-cereals containing gluten

B latte e/o prodotti derivati-milk and milk products

C uova e/o prodotti a base di uova-eggs and eggs products

D frutta a guscio - nuts

E soia e/o prodotti a base di soia-and soy-based products

F lievito di birra-brewer's yeast

G crostacei e/o derivati di pesce-crustaceans and fish derivatives

H molluschi-shellfish and shellfish products

I sedano - celery

L sesamo - sesam

M solfiti- sulfites

N senape- mustard

In caso di intolleranze alimentari o allergie, siete pregati di comunicarlo al nostro personale: faremo di tutto per venire incontro alle vostre esigenze.

In case of food intolerances or allergies, please inform our staff: we will do our best to accommodate your needs.

NOME RETE WI-FI(SSID):WL-LeColonne-Ospiti

PSW WIFI: ospiti1998

Ristorante 
Le Colonne

Welcome

We are delighted to present you with a unique culinary experience, where each dish tells a story and every flavor is a journey. Our gastronomic proposal is divided into three tasting menus, designed to delight your senses and celebrate the beauty of cuisine.

TASTE OF TRADITION

A journey into authentic flavors, rediscovering classic recipes and culinary traditions for an experience that warms the heart.

FLAVORS WINTER

A tribute to winter and its produce, interpreted through dishes with deep, structured flavors, designed to offer warmth, balance, and intensity.

BALANCE AND CHANGE

A path that explores the harmony between fresh ingredients and innovative techniques, for an experience that evolves with every bite.

To make your experience even more special, we offer you the option to choose between two options:

- Complete Menu: A gastronomic journey that must be shared by the whole table, for a collective and harmonious experience.
- Single Dish: Each dish from our menus is also available individually, allowing you to compose your meal like in a classic menu, to satisfy every desire and palate.

We invite you to let our flavors guide you and discover the magic of each dish.

Enjoy your meal!