

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 DI PRIMAVERA

Un omaggio alla stagione dei fiori e dei colori, dove i piatti riflettono la freschezza e la vivacità dei prodotti di stagione.

EQUILIBRIO E MUTAMENTO

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

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 OF SPRING

A tribute to the season of flowers and colors, where the dishes reflect the freshness and vibrancy of seasonal products.

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!

Ristorante 
Le Colonne

Gusto della tradizione

Crudo Vigezzino leggermente affumicato, formaggio fresco
e verdure in agrodolce

oppure

Patè di fegatini di capretto in sfoglia croccante e
marmellata di
cipolle

Lightly smoked Vigizzo raw ham, fresh cheese and sweet and sour vegetables

or

Kid goat liver pâté in crispy pastry with onion jam

(A,B)

€18,00

Gnocchetti di ortiche e ricotta nostrana con dadolata di
pesce gatto e cipollotti

“Nettle and local ricotta gnocchetti with diced catfish and spring onions

(A,B,C)

€19,00

Capretto nostrano cotto a bassa temperatura con contorni
stagionali

Locally sourced kid goat cooked at low temperature with seasonal side dishes

(B,D)

€32,00

Torta di pane e latte 2026

Bread and milk cake 2026

(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 di primavera

Asparagi bianchi di Bassano, salmerino marinato alla
camomilla, salsa mugnaia sorbetto alla menta

White asparagus from Bassano, chamomile-marinated char, meunière sauce, mint
sorbet

(A,B)

€18,00

Cappuccino di piselli e ricotta nostrana

Pea and local ricotta cappuccino

(B)

€15,00

Ravioli verdi di erbe ripieni d'asparagi verdi e spugne
scottate

Green herb ravioli filled with green asparagus and sautéed morels

(A,B,C)

€18,00

Trancio di merluzzo cotto nel fieno con crema d'aglio
orsino e
polenta frita aromatizzata alla barbabietola

Slice of cod cooked in hay with wild garlic cream and fried polenta flavored with beetroot

(A,B,C)

€30,00

Composizione di rabarbaro, fragole e gelato alla panna
acida

Rhubarb and strawberry composition with sour cream ice cream

(A,B)

€9,00

Menù completo unicamente per tutto il tavolo €75,00

Tasting menu available only for the entire table

Ristorante 
Le Colonne

Equilibrio e mutamento

Crocchette di patate all'aglio orsino ripiene di lumache di vigna e spugnole

Wild garlic potato croquettes filled with vineyard snails and morels

(A,B,C)

€18,00

Tartare di vitello nostrano con tartufo nero, granella e crema di nocciole

Local veal tartare with black truffle, hazelnut cream and chopped hazelnuts

(A,D)

€19,00

Paccheri ripieni di branzino e ricotta di capra, dadolata di branzino marinato, pomodorini stufati e piselli

Paccheri stuffed with sea bass and goat ricotta, stewed cherry tomatoes, marinate sea bass cubes and peas

(A,B,C,)

€19,00

Anatra in due cotture con purea di topinambur, rabarbaro e chutney di fragole

Duck in two preparations with Jerusalem artichoke purée, rhubarb, and strawberry chutney

(B)

€28,00

Mousse di cioccolato bianco, nespole sciroppate, crumble di pistacchio e gelato al grand marnier

White chocolate mousse, syrup-poached loquats, pistachio crumble, and Grand Marnier ice-cream

(A,B,C,D)

€9,00

Menù completo unicamente per tutto il tavolo €80,00

Tasting menu available only for the entire table

Dolci, Desserts

Torta di pane e latte 2026

Bread and milk cake 2026

(A,B,C)

€9,00

Composizione di rabarbaro, fragole e gelato alla panna acida

Rhubarb and strawberry composition with sour cream ice cream

(A,B)

€ 9,00

Mousse di cioccolato bianco, nespole sciropate, crumble di pistacchio e gelato al grand marnier

White chocolate mousse, syrup-poached loquats, pistachio crumble, and Grand Marnier ice cream

(A,B,C,D)

€ 9,00

Degustazione di formaggi

Cheesetasting

(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