

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 ESTIVI

Un omaggio alla stagione calda e luminosa, dove i piatti risaltano la freschezza e la vivacità dei prodotti di stagione per un'esperienza gustosa e rinfrescante.

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 SUMMER

A tribute to the warm and sunny season, where the dishes highlight the freshness and vibrancy of seasonal ingredients, for a tasty and refreshing experience.

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 polenta con funghi gallinacci e zucchine
trombetta

"Polenta gnocchetti with chanterelle mushrooms and trombetta zucchini

(A,B,C)

€17,00

Stufato di cervo cotto a bassa temperatura profumato al
pino mugo con spuma di patate, verdure di stagione e funghi

Low-temperature slow-cooked venison stew infused with mountain pine, served with
potato foam, seasonal vegetables, and mushrooms

(B,I)

€28,00

Neve di barbabietola e mousse di ricotta e sorbetto ai mirtilli

Beetroot snow with ricotta mousse and blueberry sorbet

(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 estivi

Tartare di trota marinata alla menta glaciale con frutta e
verdura di stagione e sorbetto alla menta

Marinated trout tartare with glacial mint, served with seasonal fruit and vegetables
and mint sorbet

(A,G)

€19,00

Crema di zucchine trombetta, ricotta nostrana e pomodorini
stufati

Trombetta zucchini cream with local ricotta and stewed cherry tomatoes

(B,M)

€15,00

Ravioli ripieni di patate ed erbe, profumati al limone
con salmerino marinato e spuma di stracciatella

Potato and wild herb ravioli infused with lemon, served with marinated arctic char and
stracciatella foam

(A,B,C,G)

€18,00

Filetto di pesce di lago secondo mercato, salsa al prezzemolo e
polenta frita alla barbabietola

Catch-of-the-day lake fish fillet with parsley sauce and fried beetroot polenta

(A,B,G)

€30,00

Sinfonia di pesche e lamponi con gelatina al sambuco,
sfogliatina e sorbetto al lampone

Peach and raspberry symphony with elderflower jelly, puff pastry, and raspberry sorbet

(A,B)

€9,00

Menù completo unicamente per tutto il tavolo €75,00

Tasting menu available only for the entire table

Equilibrio e mutamento

Coregone di lago marinato alla trigonella, in ceviche con anguria,
insalatina di finocchi e olio allo zenzero

Lake whitefish ceviche marinated with blue fenugreek, served with watermelon, fennel
salad, and ginger oil

(G)

€18,00

Tataki di manzo piemontese leggermente affumicato, cipollotto
caramellato e salsa teriyaki

Lightly smoked Piedmontese beef tataki with caramelized spring onion and teriyaki sauce

(A,E)

€19,00

Cannelloni ai funghi porcini ripieni di capretto nostrano,
salsa al vino bianco, ricci di mare e funghi di stagione

Porcini mushroom cannelloni filled with local kid goat, served with white wine sauce, sea urchin, and
seasonal mushrooms

(A,B,C,G,M)

€19,00

Maialino da latte delle alpi cotto a bassa temperatura, verdure del
nostro orto, purea di sedano rapa e chutney di pesche

Low-temperature slow-cooked Alpine suckling pig, served with vegetables from our garden,
celeriac puree, and peach chutney

(B,I)

€30,00

Foresta nera a modo mio

Black Forest "my way"

(A,B,C,)

€9,00

Menù completo unicamente per tutto il tavolo €80,00

Tasting menu available only for the entire table

Dolci, Desserts

Foresta nera a modo mio

Black Forest “my way”

(A,B,C)

€9,00

Sinfonia di pesche e lamponi con gelatina al sambuco, sfogliatina e gelato alla vaniglia

Peach and raspberry symphony with elderflower jelly, puff pastry, and vanilla ice cream

(A,B)

€ 9,00

Neve di barbabietola e mousse di ricotta e sorbetto ai mirtilli

Beetroot snow with ricotta mousse and blueberry sorbet

(A,B,C,)

€ 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