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 AUTUNNALI

Un omaggio alla stagione dai colori caldi e avvolgenti, dove i piatti celebrano la ricchezza e l'intensità dei prodotti stagionali, per un'esperienza gustosa e confortante.

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 AUTUMN

A tribute to the season with warm, enveloping colors, where dishes celebrate the richness and intensity of seasonal produce, for a tasty and comforting 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

Testina di maialino fritta con chutney di cipolle e arance e gelato alla senape

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

or

Fried pig's head with onion and orange chutney and mustard ice cream

(A,B,N,M)

€17,00

****

Pasta rûstia (piatto tipico) come la ricordo io

“Rustic pasta (a traditional dish) as I remember it

(A,B,C)

€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,I, M)

€30,00

****

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

Grandma’s Memory (Marsala zabaglione mousse with fiacia and vanilla ice cream)

(A,B,C)

€9,00

Menù completo unicamente per tutto il tavolo; Tasting menu available only for the entire table €65,00

Con assaggio di tre tipi di formaggi ; With a tasting of three types of cheese €75,00

Ristorante
Le Colonne

Sapori autunnali

Beccaccia in due cotture, leggermente affumicata con cavolo cappuccio e sorbetto al cavolo rosso

Woodcock in two styles, lightly smoked with white cabbage and red cabbage sorbet

(B,I,M)

€20,00

****

Cappuccino di zucca, mousse di gorgonzola dolce e amaretti

Pumpkin cappuccino, sweet gorgonzola mousse, and amaretti cookies

(A,B)

€15,00

****

Risotto di patate mantecato al prezzemolo e filetto di tinca cotto a bassa temperatura

Potato risotto whipped with parsley and low-temperature cooked tench fillet

(B)

€19,00

****

Controfiletto di cervo profumato al pino mugo con castagne, mele, verdure autunnali e funghi secondo mercato

Pine-scented venison loin with chestnuts, apples, autumn vegetables, and market-fresh mushrooms

(A,B,I,M)

€35,00

****

Sfoglia, mousse di castagne, cachi e gelato ai porcini

Puff pastry, chestnut mousse, persimmons, and porcini mushroom ice cream

(A,B)

€10,00

Menù completo unicamente per tutto il tavolo €85,00

Tasting menu available only for the entire table

Ristorante
Le Colonne

Equilibrio e mutamento

Quaglia scottata, purea di patate al curry, funghi secondo mercato, cereali e sorbetto ai semi di zucca

Seared quail, curry potato purée, market-fresh mushrooms, grains, and pumpkin seed sorbet

(A,B,I,M)

€19,00

****

Anguilla cotta a bassa temperatura e grigliata, su carpaccio di zucchine, purea di melanzane e sorbetto al peperone

Low-temperature cooked and grilled eel on zucchini carpaccio, eggplant puree, and bell pepper sorbet

(A)

€20,00

****

Tortelli di castagne ripiena di zucca e porri, cavolo cappuccio stufato e grasso d'alpe

Chestnut tortelli filled with pumpkin and leeks, braised white cabbage, and alpine butter

(A,B,C)

€19,00

****

Trancio di pesce di lago secondo mercato salsa al prezzemolo, polenta fritta e verdure di stagione

Market-fresh lake fish slice with parsley sauce and fried polenta

(A,B)

€29,00

****

Delizia di pere e cioccolato

Pear and chocolate delight

(A,B,C,)

€10,00

Menù completo unicamente per tutto il tavolo €80,00

Tasting menu available only for the entire table

Ristorante
Le Colonne

Dolci, Desserts

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)

€10,00

****

Sfoglia, mousse di castagne, cachi e gelato ai porcini

Puff pastry, chestnut mousse, persimmons, and porcini mushroom ice cream

(A,B)

€ 10,00

****

Delizia di pere e cioccolato

Pear and chocolate delight

(A,B,C,)

€ 10,00

****

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 cerali 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'syeast
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