

ANTIPASTI

**Spiedino di lumache scottate  
con erbe aromatiche e sorbetto  
al peperone / 16**

**Gamberoni scottati, asparagi  
cotti e fermentati / 18**

**Degustazione di salumi Km 0 / 14**

**Cappuccino di piselli  
con ricotta d'alpe / 10**

PRIMI

**Tagliolini su fondo di aglio  
orsino e gamberi scottati / 18**

**Risotto mantecato al caprino  
fresco con erbe aromatiche / 16**

**Mezzi paccheri ripieni di  
asparagi / 16**

**Ravioli del plin ripieni di  
capretto nostrano con erbe  
aromatiche / 16**

SECONDI

**Filetto di pesce del giorno / 24**

**Guance di manzo cotte a bassa  
temperatura con verdure  
dell'orto e purea  
di sedano rapa / 24**

**Controfiletto di vitello nostrano  
con purea di sedano rapa e  
asparagi / 28**

**Crepinette d'agnello cotte a  
bassa temperatura con verdure  
di stagione  
e purea di patate / 24**

DESSERT

**Composta di rabarbaro e gelato  
allo yogurt naturale / 9**

**Variazione di ciliegie e  
cioccolato / 9**

**Cialda di grano saraceno,  
albicocche sciroppate,  
cioccolato bianco e gelato alla  
vaniglia / 9**

**Variazione di formaggi / 15**



Via Benefattori, 7  
Santa Maria Maggiore

Per info e prenotazioni:  
T. 0324 94893

Ristorante   
**Le Colonne**

MENÙ DEGUSTAZIONE

50

**Tataki di vitello, salsa alle nocciole con la sua  
granella e tartufo nero estivo**

\*\*\*\*

**Capesante scottate, asparagi cotti e crudi e  
polvere di pomodoro essiccato**

\*\*\*\*

**Tagliolini su fondo di aglio orsino  
e dadolata di gamberi**

\*\*\*\*

**Guancia di manzo cotta a bassa temperatura 36  
ore, verdure di  
stagione e purea di sedano rapa**

\*\*\*\*

**Dessert a sorpresa dello chef**