



RISTORANTE LA
COLONNA

M E N U



Insalate | *Salads*

**Insalata a foglia mista, Pomodori datterini, Cetrioli, Carote,
Ravanelli e Finocchi**

*Mix Salad, Cherry Tomatoes, Cucumbers, Carrots, Radishes
and Fennel*

€ 16

Insalata di Rucola e Parmigiano Reggiano 30 mesi

Rocket Salad and Parmigiano Reggiano Cheese 30 months

€ 16

Misticanza con Erbe spontanee e Vinaigrette dietetica

Mix Salad with wild Herbs and dietetics Vinaigrette

€ 16



Antipasti | Starters

Mozzarella Campana DOP e 5 varietà di Pomodori
Buffalo Mozzarella Cheese DOP and 5 varieties of Tomatoes
€ 22

Vitello tonnato con Tonno rosso e Capperi di Pantelleria
Cold roasted Veal with red Tuna sauce and Capers from Pantelleria
€ 26

Uovo pochè con crema di Cavolfiore arrostito e Tartufo di stagione
Poached egg, roasted Cauliflower cream and seasonal Truffle
€ 26

Tentacolo di Polpo arrostito con Patate, Pomodori confit e Olive
Roasted Octopus Tentacle with Potatoes, confit Tomatoes and Olives
€ 30

Tartare di Chianina con crema di Pecorino, Uovo e Cipolla in agrodolce
Chianina Beef Tartare with Pecorino Cheese cream, Egg, sweet and sour Onion
€ 29



Zuppe | Soups

Vellutata di Zucca con Erborinato di Capra e Semi fritti
Pumpkin Veloutè with Goat Blu Cheese and fried Seeds

€ 20

Zuppa di Legumi e Farro
Spelt and Legume Soup

€ 20

Zuppa di Pollo con crostini di Pane alla Paprika
Chicken Soup with Paprika Croutons

€ 20



Primi | *First courses*

Risotto Carnaroli allo Zafferano Toscano e fonduta
di Parmigiano Reggiano 30 mesi

Tuscan Saffron Risotto and Parmigiano Reggiano Cheese 30 months fondue

€ 32

Tagliatelle con Ragù alla Bolognese

Tagliatelle with Bolognese sauce

€ 30

Tortelli del Plin al Brasato con Scalogni e salsa al Barolo

Braised Beef Tortelli with Shallots and Barolo Wine sauce

€ 30

Pasta e Patate con Frutti di mare

Pasta and Potatoes with Seafood

€ 30

Tagliolini 40 rossi e Tartufo di stagione

Homemade Tagliolini pasta (40 egg yolk) and seasonal Truffle

€ 30



Secondi | *Main courses*

**Cotoletta di Vitello alla Milanese con concassè di Pomodoro
e Patate a spicchio**

Veal Cutlet Milanese Style with Tomato concassè and roasted Potatoes

€ 38

Filetto di Manzo con crema di Topinambur, Spinaci e Tartufo

Beef Fillet with Jerusalem Artichoke, Spinach and Truffle

€ 42

Agnello in crosta di Erbe aromatiche con Sedano rapa e salsa al Rosmarino

Lamb in Aromatic Herbs Crust, Celeriac and Rosemary sauce

€ 38

**Melanzana alla Parmigiana con fonduta di Provola affumicata
e Pomodorino giallo del Vesuvio**

*Eggplant Parmigiana with smoked Provola Cheese fondue
and yellow Vesuvio Cherry Tomato*

€ 32

Pesce del giorno alla Siciliana e Bietole

*Fish of the Day with Tomatoes, Olives, Capers and Oregano
with Chard*

€ 38

Pesce del giorno alla Mugnaia con Spinaci saltati

Fish of the Day Mugnaia-style with sautéed Spinach

€ 36



Dolci | Desserts

Tiramisù

€ 14

Panna cotta ai Frutti di bosco

Pannacotta with Wildberries

€ 14

Torta della Nonna con gelato ai Pinoli di San Rossore

Grandma's Cake with "San Rossore" Pine Nuts Ice Cream

€ 16

Zabaione con Biscotti al Burro e Gelato artigianale alla Vaniglia

Zabaione with Butter Biscuits, homemade Vanilla Ice Cream

€ 16

Composizione di Frutta fresca di stagione

Sliced Seasonal fresh Fruit

€ 16

Crema brulè alle castagne con gelato alla ricotta

Chestnuts Crème Brulè with Ricotta Ice Cream

€ 16
