



RISTORANTE LA
COLONNA

M E N U



Degustazione Signature 20 Anni *20 Years Signature Tasting Menu*

Verdurine cotte, crude e marinate
con Aceto ai Lamponi e Rose
*Vegetables raw, cooked and marinated
with Raspberries and Rose Vinegar*
€ 26

Spaghetti di Grano duro "Mancini" al Burro e Acciughe
Spaghetti pasta "Mancini" with Butter and Anchovies
€ 34

Filetti di Manzo con Crema Topinambur, Spinacino tenero
e Tartufo Nero di San Miniato
*Beef Fillet with Jerusalem Artichoke Cream,
Spinach and Black Truffle from San Miniato*
€ 44

Millefoglie di Noci Pecan e Limone di Sorrento
Mille-feuille of Pecan nuts and Lemon from Sorrento
€ 18

Prezzo: € 110
Price: € 110



Insalate | Salads

Misticanza con Erbe spontanee e Vinaigrette dietetica

Mix Salad with wild Herbs and dietetics Vinaigrette

€ 16

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

Mix Salad, Cherry Tomatoes, Cucumbers, Carrots, Radishes and Fennels

€ 16

Insalata di Rucola e Parmigiano Reggiano 30 mesi

Rocket Salad and Parmesan Cheese 30 months

€ 16



Antipasti | Starters

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

Uovo in musica di Elia con crema di Erbe di campo
e Tartufo nero di San Miniato
*Poached Egg with cream of wild Herbs
and black Truffle from San Miniato*
€ 26

Carpaccio di Chianina con Erba cipollina, Albicocca,
Nocciola e Maionese al Lemongrass
*Chianina Beef Carpaccio with Chives, Apricot, Hazelnut
and Lemongrass Mayonnaise*
€ 26

Tentacolo di Polpo arrostito con Gazpacho
di Pomodorino giallo del Vesuvio e Pesca
*Roasted Octopus Tentacle with Gazpacho
of yellow Vesuvian cherry Tomatoes and Peach*
€ 30



Zuppe | Soups

Vellutata tiepida di Cetrioli e Porro
con Crema Acida e Olio al Pomodoro
*Warm Velouté of Cucumber and Leek
with Sour Cream and Tomato Oil*

€ 20

Crema di Pomodori Costoluto, Ciliegino
e Datterino con Stracciatella di Bufala
*Cream of Costoluto, Cherry and Datterino Tomatoes
with Buffalo Stracciatella*

€ 20

Zuppa di Legumi e Farro
Spelt and Legume Soup

€ 20



Primi | *First courses*

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo allo Zafferano
e fonduta di Parmigiano Reggiano 30 mesi
Saffron Risotto and Parmesan Cheese 30 months fondue
€ 32

Tagliatelle 40 Rossi con Ragù alla Bolognese
Homemade Tagliatelle pasta made with 40 Egg Yolk with Bolognese sauce
€ 30

Tortello alla Scapece ripieno di Burrata Pugliese e crudo di Seppia
*Scapece-style Tortello filled with Puglian Burrata,
served with raw Cuttlefish*
€ 30

Fusillo di grano duro "Mancini" al pesto Genovese
con Mazzancolle scottate e Lamponi
*Fusillo pasta "Mancini" with Genovese pesto,
seared King Prawns and Raspberries*
€ 32



Secondi | Main courses

Melanzana alla Parmigiana con fonduta di Provola affumicata
e Pomodoro ciliegia di Pachino

*Eggplant Parmigiana with smoked Provola Cheese fondue
and Pachino cherry Tomatoes*

€ 32

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

Veal Cutlet Milanese Style with Tomato concassè and roasted Potatoes

€ 38

Agnello in crosta di Erbe aromatiche con Melanzana arrostita
e salsa al Ginepro

*Lamb with Aromatic Herbs, roasted Aubergine
and Juniper Berry sauce*

€ 36

Rombo chiodato in Argilla alla Mugnaia con Spinaci saltati

Turbot in Clay Mugnaia-style with sautéed Spinach

€ 44

Pesce del giorno con Cicoria saltata, Limone di Sorrento
e Zabaione salato

*Fish of the Day with sautéed Chicory, Sorrento Lemon
and savory Zabaglione*

€ 36



Dolci | *Desserts*

Albicocche, Mandorle e Cioccolato Bianco

Apricots, Almonds and White Chocolate

€ 16

Tiramisù

€ 14

Tortino caldo al Fondente 70% e Arachidi con Gelato alla Vaniglia
Warm Dark Chocolate 70% Soufflé with Peanuts and Vanilla Ice Cream

€ 16

Millefoglie di Noci Pecan e Limone di Sorrento

Mille-feuille of Pecan Nuts and Lemon from Sorrento

€ 18

Composizione di Frutta fresca di stagione

Sliced Seasonal fresh Fruit

€ 16
