



RISTORANTE LA
COLONNA

MENU



La Colonna Experience

Seppia, Mandorla e Menta
Cuttlefish, Almond and Mint

Ditalino, Borragine e Caprino
Ditalino pasta, Borage and Goat Cheese

Agnello, Uva Fragola e Cicoria
Lamb, Strawberry Grapes and Chicory

Yogurt, Aceto Balsamico e Liquirizia
Yogurt, Balsamic Vinegar and Licorice

€ 120



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 Asparagi al vapore e Tartufo nero
Poached Egg with steamed Asparagus and Black 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 Piselli e Menta con Creme Fraiche e Germogli
Peas and Mint Velouté with Crème Fraiche and Sprouts

€ 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

Rigatoni all'Amatriciana

Rigatoni pasta Amatriciana-style

€ 28

Spaghetti alla crema di Zucchine, Gamberoni e Limone

Spaghetti with Zucchini cream, King Prawns and Lemon

€ 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

**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

Zuppetta di Pesce e Crostacei con crostoni di Pane arrostito

Fish and Crustaceans Soup with roasted Bread Croutons

€ 40

Pesce del giorno alla Mugnaia con Spinaci saltati

Fish of the Day Mugnaia-style with sautéed Spinach

€ 36



Dolci | Desserts

Tiramisù

€ 14

Panna cotta alle Fragole

Strawberry Panna Cotta

€ 14

Mousse al Cioccolato con Gelato ai Lamponi

Chocolate mousse with Raspberry 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
