



RISTORANTE LA  
COLONNA

MENU



## 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: € 120

Price: € 120

---



## **Insalate** | *Salads*

**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

**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 in musica di Elia con Asparagi al vapore  
e Tartufo nero di San Miniato**  
*Poached Egg with steamed Asparagus and Black Truffle  
from San Miniato*  
€ 26

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

---



## Zuppe | Soups

Vellutata di Piselli e Menta con Crema Acida e Germogli  
*Peas and Mint Velouté with Sour Cream 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 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

**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

---



## 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

Agnello in crosta di Erbe aromatiche con Taccole,  
Piselli e Salsa al Rosmarino

*Lamb with Aromatic Herbs crust,  
Snow Peas, Peas and Rosemary sauce*  
€ 36

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

Rombo chiodato in Argilla alla Mugnaia con Spinaci saltati

*Turbot in Clay Mugnaia-style with sautéed Spinach*  
€ 44

Pesce del giorno alla Siciliana e Bietole scottate

*Fish of the Day Sicilian-style with lightly cook Chards*  
€ 36

---



## Dolci | Desserts

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

Ricotta di Pecora, Pere e Caramello ai Focchi di Sale  
*Sheep Ricotta Cheese with Pears and Salty Caramel*

€ 16

Composizione di Frutta fresca di stagione  
*Sliced Seasonal fresh Fruit*

€ 16

---

