



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, cocked 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
