

ANTIPASTI STARTERS



- **CARCIOFO STUFATO CON FARCIA DI CAPRINO E GUANCIALE CROCCANTE** /12€
Stewed artichoke with goat cheese filling and crispy bacon [7-12]

- **TORTINO DI BROCCOLO ROMANO CON GUAZZETTO DI RAZZA** /12€
Roman broccoli tart with skate stew [3-4-7-12]

- **CESTINO DI PARMIGIANO CON CAESAR SALAD DI POLLO** /12€
Parmesan basket with chicken Caesar salad [1-3-4-7-10-12]

- **PARMIGIANINA DI MELANZANE** /12€
Eggplant parmigianina [1-5-7]

- **INSALATA LIQUIDA CON CRUDO DI GAMBERI ROSSI°, STRACCIATELLA DI BUFALA E BRICIOLE DI PANE ALLE ACCIUGHE** /14€
Liquid salad with raw red prawns°, buffalo mozzarella and anchovy breadcrumbs [1-2-4-7]

- **MOZZARELLA DI BUFALA ALLA CAPRESE** /12€
Buffalo mozzarella caprese style [7]

PRIMI FIRST COURSES

- **RISOTTO CON CASTELMAGNO, RIDUZIONE DI VINO ROSSO E NOCCIOLE TOSTATE** /18€
Risotto with castelmagno, red wine reduction and toasted hazelnuts [7-8-9-12]

- **GNOCCHI DI PATATE CON POMODORINI, FRUTTI DI MARE E CIME DI RAPA** /18€
Potato gnocchi with cherry tomatoes, seafood and turnip tops [1-3-4-7-9-12-14]

- **SPAGHETTI IN GUAZZETTO DI AMATRICIANA** /15€
Spaghetti in amatriciana stew [1-3-7-12]

- **MEZZI PACCHERI CACIO E PEPE CON CARCIOFI FRITTI** /16€
Mezzi paccheri cacio and pepper with fried artichokes [1-3-7]

- **PASSATINA DI FAGIOLI CON POLIPETTI E OLIO DI 'NDUJA** /16€
Bean puree with baby octopus and 'nduja oil [9-12-14]

SECONDI MAIN COURSES

- **GUANCIA DI MANZO STUFATA ALLA BIRRA CON PATATA SCHIACCIATA** /18€
Guancia di manzo stufata alla birra con patata schiacciata [7-9-12]

- **PETTO D' ANATRA CON FUNGHI, LAMPONI E MIELE** /22€
Duck breast with mushrooms, raspberries and honey [12]

- **FILETTO DI MANZO CON FONDO BRUNO° E PEPERONE CRUSCO** /24€
Beef fillet with brown stock° and crusco pepper [1-9-12]

- **FILETTO DI SPIGOLA SCOTTATO CON CARCIOFI SPADELLATI** /24€
Sea bass fillet with sautéed artichokes [4-9-12]

- **TRANCIO DI BACCALÀ° ARROSTITO CON SALSA PUTTANESCA** /22€
Roasted cod fillet° with puttanesca sauce [1-9-12]



le colonnette RESTAURANT

DOLCI DESSERTS



- TORTINO DI CIOCCOLATO CALDO CON MERINGHE E SALSA DI ARANCIA** /10€
Hot chocolate cake with meringues and orange sauce [1-3-5-7-8]

- MOUSSE CROCCANTE AI 3 CIOCCOLATI** /10€
Crunchy mousse with 3 chocolates [3-5-7-8]

- TIRAMISÙ ESPRESSO** /10€
Espresso tiramisù [1-3-7]

- PERA COTTA AL VINO ROSSO CON RICOTTA E SCAGLIE DI CIOCCOLATO** /10€
Pear cooked in red wine with ricotta and chocolate flakes [3-5-7-12]

- SEMIFREDDO AL CAFFÈ CON CREMA INGLESE ALL' ANICE** /10€
Coffee semifreddo with aniseed custard [3-7-12]

Legenda degli allergeni - 1: Cereali contenenti glutine - 2: Crostacei - 3: Uova - 4: Pesce - 5: Arachidi - 6: Soia - 7: Latte - 8: Frutta a guscio - 9: Sedano - 10: Senape - 11: Semi di sesamo - 12: Anidride solforosa e solfiti - 13: Lupini - 14: Molluschi °Prodotto sottoposto a un processo di abbattimento termico negativo per preservarne la salubrità. ● Mare ● Terra ● Vegetale

Allergen list - 1: Cereals containing gluten - 2: Crustaceans - 3: Eggs - 4: Fish - 5: Peanuts - 6: Soybeans - 7: Milk - 8: Nuts - 9: Celery - 10: Mustard - 11: Sesame seeds - 12: Sulfur dioxide and sulfites - 13: Lupins - 14: Shellfish °Product subjected to a negative heat-killing process to preserve its wholesomeness. ● Sea ● Land ● Vegetarian