

ANTIPASTI STARTERS



- **CESTINO DI PARMIGIANO
CON CAESAR SALAD DI POLLO
CON GUANCIALE CROCCANTE** /15€
*Parmesan basket with chicken
Caesar salad with crunchy "guanciale"*
- **PARMIGIANINA DI MELANZANE** /14€
Eggplant parmigianina
- **MOZZARELLA DI BUFALA
ALLA CAPRESE** /14€
Buffalo mozzarella alla caprese
- **BATTUTA DI FILETTO
DI MANZO CON RAFANO
E TUORLO MARINATO** /16€
*Beef fillet tartare with horseradish
and marinated egg yolk [3-6-10]*
- **INSALATINA DI VERDURE
CON CAPESANTE° SCOTTATE
E SALSA DI SESAMO** /18€
*Vegetable salad with seared
scallops° and sesame sauce [4-5-7-11]*
- **CRUDO DI GAMBERI ROSSI° CON
SALSA DI SEDANO
E MELA VERDE** /18€
*Raw red prawns° with celery
sauce and green apple [1-2-7-9-12]*

PRIMI FIRST COURSES



- **TAGLIATELLE, BACCALÀ°,
CIPOLLOTTO GRIGLIATO
LIMONE E PAPRIKA** /16€
*Tagliatelle, cod°, grilled spring onion,
lemon and paprika [1-3-4-13]*
- **RISOTTO CON ASPARAGI,
TUORLO FRITTO E CRUDO
DI SEPPIA°** /18€
*Risotto with asparagus, fried egg
yolk and raw cuttlefish° [1-3-5-12-14]*
- **VELLUTATA DI PISELLI,
MAZZANCOLLE° LARDELLATE
E CIPOLLA FRITTA** /18€
*Cream of peas, larded prawns°
and fried onion [1-2-5-14]*
- **PACCHERI CACIO E PEPE
MANTECATI A FREDDO** /16€
Paccheri cacio e pepe creamed cold
- **GNOCCHI DI PATATE, AGNELLO
MENTA E PECORINO** /18€
*Potato gnocchi, lamb, mint
and pecorino cheese*

SECONDI MAIN COURSES

- **CALAMARO° SCOTTATO
CON ZUCCHINE ALL' ACETO
E MENTA** /16€
*Eared squid° with vinegared
courgettes and mint [1-5-12-14]*
- **POLPO° GRIGLIATO,
STRACCIATELLA DI BUFALA,
CIPOLLA, POMODORI E PAN
GRATTATO AGLI AGRUMI** /18€
*Grilled octopus°, buffalo mozzarella
stracciatella, onion, tomatoes and citrus
breadcrumbs [1-7-12-14]*
- **FILETTO DI PESCATO° ALLA
PIASTRA, SALSA DI PISELLI
E GUANCIALE CROCCANTE** /18€
*Grilled fish° fillet, pea sauce
and crispy bacon [4-7-12]*
- **AGNELLO PANATO CON PANE
ALLE ERBE, LATTUGA GRIGLIATA
E RAVANELLI** /16€
*Breaded lamb with herb bread, grilled
lettuce and radishes [1-3-7]*
- **FILETTO DI MANZO° SU PANE
TOSTATO, PAK CHOI E FONDO
BRUNO ALLO ZENZERO** /18€
*Beef fillet° on toasted bread, Pak choi
and ginger brown stock [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*
- SEMIFREDDO AGLI AMARETTI
CON ZUPPA CALDA
DI PESCHE** /10€
*Macaroon parfait with hot peach soup
[1-3-7-8]*
- BAVARESE AL COCCO
CON CUORE LIQUIDO
DI LAMPONI°** /10€
*Coconut bavaois with liquid raspberry°
heart [3-7]*
- PICCOLO STRUDEL ALLA FRUTTA° /10€
CON SALSA DI PIÑA COLADA**
*Small fruit° strudel with piña colada
sauce [1-3-7-12]*
- TIRAMISÙ** /10€

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