



IL
COLOMBARO
RISTORANTE

FOOD & DRINKS

La scoperta di un piatto nuovo è più
preziosa per il genere umano che la
scoperta di una nuova stella

-Anthelme Brillat-Savarin-

Le proposte del nostro menù sono realizzate con ingredienti freschi e di prima qualità e ogni singola pietanza viene preparata al momento

The proposals of our menu are realized with fresh, first quality ingredients and each dish is freshly prepared

Die Vorschläge aus unserer Speisekarte sind mit frischen und höchste Qualität Zutaten vorbereitet und jedes Gericht wird frisch zu bereitet

Antipasti

Starters

Carpaccio di tonno all'anice | cialda croccante al sesamo | salsa ponzu

Anise tuna carpaccio | crispy sesame | ponzu sauce

€ 15.00

Noci di capesante arrostate | sciroppo di tarasacco | erbe aromatiche

Roasted scallops | dandelion syrup | aromatic herbs

€ 15.00

Cocktail di gamberi | maionese di pomodoro | caviale bio

Shrimp cocktails | tomato mayonnaise | organic caviar

€ 18.00

Prosciutto crudo di Parma "Gran Riserva" con composta di frutta fatta in casa

"Gran Riserva" Parma raw ham with homemade fruit jam

€ 14.00

Tartare di manzo | capperi | olive | acciughe

Beef tartare | capers | olives | anchovies

€ 15.00

Primi piatti

First courses

Riso Vialone Nano selezione "Rancan" | pesto alla rucola
| quarantino d'alpeggio della Fobbia (min. 2 persone-20 minuti)
*"Vialone Nano" risotto "Rancan" selection | arugula chlorophyll | quarantino alpine
"Fobbia" cheese (minimum 2 persons- twenty minutes)*
€16.00

Ravioli ripieni di magro | burro dello spiedo | tartufo nero
Bread stuffed ravioli | aromatic butter | black truffle
€ 14.00

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" cacio e pepe | polvere di bacon
"Benedetto Cavalieri" spaghetti pasta, cacio cheese and papper | bacon powder
€14.00

Tagliatelle di pasta fresca | ragù di black angus | olive nere
Hand made tagliatelle pasta | black angus ragout sauce | black olives
€ 14.00

Gnocchetti di patate | asparagi | capesante
Gnocchi | asparagus | scallops
€ 15.00

Secondi piatti

Main courses

Tagliata di Masuria | fonduta frita | marmellata di pomodori
Masuria thin sliced beef | fried cheeses fondue Tomato jam

€ 18.00

Costine iberiche | bacon | salsa bbq | crostone di polenta
Iberian pork ribs | bacon | bbq sauce | crispy mais

€ 18.00

Filetto di manzo Irlanda | maio alla senape | mosaico di verdure
Ireland beef fillet | mustard mayonnaise | vegetable mosaic

€ 23.00

Gamberoni arrosto | tortino di ceci | pesto alle ortiche
Roasted prawns | small chickpeas pie | nettles pesto

€ 20.00

b

Rombo | asparagi | fiori di zucca fritti
Turbot fish | asparagus | fried pumpkin flowers

€ 22.00

Dalla griglia

Grilled

Fiorentina selezione Il Colombaro con contorni
Fiorentina Il Colombaro selection (T-bone steak) with side

€ 5.00 all'etto

Costata di Prussia
Prussia siridin steak

€ 20.00

Costine iberiche 500gr
Iberian pork ribs

€ 17.00

Filetto di manzo 200gr
Beef fillet 200gr

€ 22.00

La grigliata di carne del Colombaro (costine iberiche, fesa grassa di Polonia, salamine di Fassona) (min. 2 persone)

Grilled meat of Colombaro (iberian pork ribs, fat slit of Polonia, (minimum 2

persons)

€ 25.00

Contorni

Side dishes

Insalata mista o verdure grigliate

Mixed salad or grill vegetables

€ 5.00

Patate arrosto

Baked potatoes

€ 5.00

Patatine fritte

French fries

€ 5.00

Bagoss 24 mesi alla piastra

Grilled bagoss cheese 24 months

€ 8.00

Formaggio "Quarantino della Valle Fobia" alla piastra

Grilled "Quarantino cheese" 24 months

€ 5.00

Menù Baby € 15.00

Pasta al pomodoro/in bianco/al ragù

Pasta with tomato sauce/with buter/beef ragout

Nuggets con patatine fritte

Nuggets with french fries

Dessert

Dessert

Cheese cake soffiata
Cheese cake served in a glass
€ 7.00

Torta Caprese, gelato chiquita e salsa mou
Caprese cake, chiquita ice cream and mou sauce
€ 7.00

Selezione di sorbetti home made
Selection of sorbets
€ 7.00

Sfera di cioccolato, mousse alle nocciole e meringhette
Chocolate ball, hazelnuts mousse and meringues
€ 7.00

Selezione di formaggi e marmellate
Cheese selection with assorted jams
€ 15.00

COPERTO/COVER CHARGE/GEDEK € 2.50

Si comunica alla Spettabile Clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del reg. CE n° 852/04)

ALLERGENI – Regolamento UE 1169/2011 – Nel ristorante è presente una tabella esplicativa degli allergeni. Il personale è stato formato per poter rispondere a specifiche richieste di chiarimento ed informazioni sugli stessi presenti nel menù proposto.

We inform you that some products are treated with the rapid reduction of temperature (Law CE n. 852/04)
ALLERGENS - Regulation (EU) 1169/2011 - An allergen table is at your disposal. Our staff is well trained in order to give any further information regarding allergens in our menu.

Wir teilen Ihnen mit dass einige Produkte wird nach der Richtlinien (EC n. 852/04) schockgefrostet
ALLERGENE - Verordnung (EU) 1169/2011 - Eine Allergene-Tabelle ist zur Verfügung. Unser Servicepersonal ist bereit, Ihnen weitere Informationen über in unserem Menü vorhandene Allergene zu geben.