

La cucina è di per sé scienza.
Sta al cuoco farla diventare arte.

-Gualtiero Marchesi-

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

Tartare di Scottona, tartufo nero e nocciole

Scottona beef tartare, black truffle and hazelnuts

€ 16.00

Millefoglie di mais, robiola due lattini e insalata di puntarelle

Corn millefeuille, robiola cheese and chicory salad

€ 14.00

Carpaccio di pescatrice con verdure in carpione e
tracce di miele allo zafferano

Monkfish carpaccio with sweet and sour vegetable, saffron honey

€ 16.00

Polpo arrostito, olive, capperi e cime di rapa

Roasted octopus, olives, capers, turnip greens

€ 15.00

Degustazione acciughe del Cantabrico, burro salato
e pan brioche

Cantabrico' sea anchovies tasting, salted butter and pan brioche

€ 15.00

Italia vs Spagna, prosciutto di manzo spagnolo con la giardiniera
di nostra produzione

*Italia vs Spagna, Spanish beef ham with home made giardiniera
(sweet and sour vegetable salad)*

€ 15.00

Primi piatti

First courses

Paccheri, carciofi alla menta e capesante scottate
al profumo di tarassaco

Paccheri pasta, mint's artichokes, dandelion scented seared scallops

€ 16.00

Spaghetti "Benedetto Cavalieri" alla carbonara e tartufo nero

Benedetto Cavalieri's spaghetti pasta carbonara style, black truffle

€16.00

Lo spiedo alla Bresciana nel raviolo con formaggio Maniva

Home made raviolo filled with beef Brescia style spiedo, Maniva cheese

€ 14.00

Tagliatelle fatte in casa con salmì di angus, cime di rapa e
sbrisolona alle nocciole

*Home made tagliatelle pasta, salmì (light stewed beef sauce), turnip greens and
hazelnut crumble*

€ 16.00

Secondi piatti

Main courses

Rombo alla mediterranea con patate, pomodorini e menta

Mediterranean style Turbot fish, potatoes, cherry tomatoes and mint

€ 26.00

Costolette di agnello in crosta di pistacchi, giardinetto di verdure
e caramello alla menta

Lamb ribs with pistachios crust, vegetables garden, mint caramel

€ 28.00

Manzo al cubo, geometrie di mais, zucca e cicoria cimata

Cube beef, corn crouton, pumpkin and chicory

€ 20.00

Orologio di formaggi del Colombaro con pan dolce ai fichi
secchi e uvetta

Mixed cheeses with raisins and dry figs' sweet bread

€ 18.00 (6 tipologie)

€ 22.00 (8 tipologie)

Dalla nostra griglia

From our grill

Fiorentina alla piastra con contoni

Fiorentina beef (T-bone steak)

€ 6.00 all'etto

Costata di manzo

Beef rib eye steak

€ 20.00

Costine iberiche, salsa bbq e scalogni caramellati

Iberian pork ribs, bbq sauce, caramelized shallot

€ 19.00

La grigliata di carne del Colombaro (min. 2 persone)

Grilled meat of Colombaro (minimum 2 persons)

€ 26.00

Contorni

Side dishes Beilagen

Insalata mista

Mixed salad

€ 5.00

Verdure grigliate

Grilled Vegetables

€ 5.00

Patate al forno

Baked potatoes

€ 5.00

COPERTO/COVER CHARGE/GEDEK € 3.00

Dessert

Dessert

Gelato alla crema fatto in casa con salsa ai frutti rossi calda

Home made ice cream with hot red fruits sauce

€ 7.00

Tiramisù della tradizione

Traditional tiramisù

€ 6.00

Selezione di sorbetti home made

Selection of sorbets

€ 6.00

Tortino al cioccolato con cuore fondente

Chocolate cake with darkheart

€ 7.00

Crema bruciata arancia e rosmarino, gin tonic

Orange and rosemary crème brûlée, gin tonic

€ 8.00

Selezione di formaggi e marmellate con pan dolce

ai fichi secchi e uvetta

Cheese selection with assorted jams with raisins and dry figs' sweet bread

€ 18.00

Menù Fiorentina

T-bone steak tasting menù T-bone steak verkostung

MINIMO DUE PERSONE minimum 2 persons mindestens 2 personen

Stuzzichino dello chef con la nostra bollicina

Small appetizer with a glass of sparkling wine

Lo spiedo alla Bresciana nel raviolo, formaggio Maniva

Home made raviolo filled beef Brescia style spiedo, Maniva cheese

Fiorentina con contorni

Fiorentina (T-bone steak) with grilled vegetables and baked potatoes

Dessert

€ 49.00 a persona /per person

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.



IL
COLOMBARO
RISTORANTE

FOOD & DRINKS