



LE COLOMBAIE

LOUNGE RESTAURANT

*C*ucinare è un'arte che danza
tra gli aromi, dipinge con i sapori e
incanta con la passione culinaria *a*

Antipasti

APPETIZER

Piccola quiche di Porcini con crema di patate al
rosmarino⁴⁻⁸⁻⁹

Small porcini quiche with rosemary potato cream⁴⁻⁸⁻⁹

11€

Nuvole di Porcino con purè alla curcuma di Mazzancolle¹⁻²⁻⁴

Clouds of porcini with turmeric mashed shrimp¹⁻²⁻⁴

12€

Maccarello in 3 consistenze⁵⁻⁴⁻⁸⁻⁹

Spuma | Sformatino | In Carrozza

Mackerel in 3 consistencies: Mousse | Flan | In Carriage⁵⁻⁴⁻⁸⁻⁹

15€

Baccalà in pastella di ceci con maionese alle barbabietole e
chips croccanti⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴

Cod in chickpea batter with beet mayonnaise and crispy chips⁵⁻⁷⁻⁸⁻¹⁴

14€

Il Tagliere¹⁴

Salsiccia al Tartufo, Lardo di Cinta, Prosciutto di Norcia
con selezione di formaggi accompagnati da marmellata di cipolla e mele

*Cutting Board: truffle sausage, lardo di Cinta, prosciutto di Norcia with
selection of cheeses accompanied by onion and apple jam¹⁴*

14€

Tartare di Fassona agli aromi affumicata

Smoked aromatic Fassona tartare

15€

Primi

FIRST COURSES



Pici di pasta fresca al pesto di Salvia e mandorle
croccanti⁴⁻⁸⁻¹²

Fresh pasta pici with sage pesto and crunchy almonds⁴⁻⁸⁻¹²

11€

Gnocchetti di patate blu, Veraci e Bottarga¹⁻⁵⁻⁸⁻¹¹

Blue potato gnocchetti, veraci and bottarga¹⁻⁵⁻⁸⁻¹¹

12€

Calamarata all'Astice con olive nere croccanti¹⁻²⁻⁸

Lobster calamarata with crispy black olives¹⁻²⁻⁸

14€

Risotto alle Barbe Rosse, salsiccia croccante e gocce di
Gorgonzola⁴

Risotto with red beards, crispy sausage and gorgonzola drops⁴

14€

Cappellacci di pasta fresca al Brasato in riduzione di
Chianti¹⁻⁷⁻⁸

Cappellacci of braised fresh pasta in Chianti reduction¹⁻⁷⁻⁸

15€

Tagliolini di pasta fresca al Tartufo⁴⁻⁸

Fresh pasta tagliolini with Truffle

25€



Secondi

MAIN COURSES

Hummus di Ceci, broccoli saltati alla tahina e limone¹²
Chickpea hummus, sautéed broccoli with tahina and lemon¹²

14€

Suprema di Faraona farcita alla toscana con Zucca infornata⁸⁻¹⁴
Tuscan-style stuffed guinea fowl supreme with baked pumpkin⁸⁻¹⁴

18€

Crema di Cavolo viola, teriyaki di Tonno Rosso al sesamo
con la sua riduzione¹⁻⁸⁻¹⁵⁻¹⁴
*Cream of purple cabbage, sesame bluefin tuna teriyaki with its
reduction¹⁻⁸⁻¹⁵⁻¹⁴*

18€

Trancio di Dentice con datterini, capperi di Pantelleria e
origano¹⁻⁵
Slice of snapper with datterini, Pantelleria capers and oregano¹⁻⁵

21€

Filetto di Manzo lardellato al chianti con porcino arrosto¹⁻¹⁴
Fillet of Beef larded with chianti wine with roasted porcini mushroom¹⁻¹⁴

24€

La "Fiorentina"
con patate Bio Km0 al forno aromatizzate con salvia, aglio e
rosmarino
*Fiorentina steak with organic Km0 baked potatoes flavored with sage,
garlic and rosemary*

60€

Dolci

DESSERT



Cantucci artigianali con Vin Santo di nostra
produzione⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

Homemade cantucci with Vin Santo of our own production⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

6€

Cialda di biscotto alle Castagne con ricotta, miele e pepe⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Chestnut cookie wafer with ricotta, honey and pepper⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²

6€

Il Tiramisù Inverso⁴⁻⁸⁻⁹

Reverse Tiramisu⁴⁻⁸⁻⁹

7€

Pera CBT al Vin Brulè e crema sifonata al Cardamomo⁴⁻⁹⁻¹⁴

*Pear cooked at low temperature in mulled wine and siphoned cream
with cardamom*

7€

Crema Catalana al Caffè⁴⁻⁹

Expresso catalan cream⁴⁻⁹

7€

“A Giorgio”⁴⁻¹²

Sfera di Cioccolato Fondente con gelato alla Nocciola e
Cioccolato al Latte fuso

*Dark chocolate sphere with hazelnut ice cream and melted milk
chocolate⁴⁻¹²*

9€



Allergeni

ALLERGENS

I cibi e le bevande serviti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni, quindi non è possibile escludere una contaminazione crociata.

Food and beverages served in this venue are produced in laboratories and administered on premises where products containing the following allergens are used and served, so cross-contamination cannot be ruled out.

1) Sedano
Celery



8) Glutine
Gluten

2) Crostacei
Crustaceans



9) Uova
Eggs

3) Pesce
Fish



10) Lupini
Lupins

4) Latte
Milk



11) Molluschi
Shellfish

5) Senape
Mustard



12) Frutta a guscio
Nuts

6) Arachidi
Peanuts



13) Sesamo
Sesame

7) Soia
Soy



14) Solfiti
Sulphites