

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




LE COLOMBAIE
LOUNGE RESTAURANT

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



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

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

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”

Sfera di cioccolato fondente con gelato alla nocciola e
cioccolato al latte fuso⁴⁻¹²

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

9€



Pane e coperto – 5€ – Bread and cover

Antipasti

APPETIZER



Piccola quiche di porcini con crema di gorgonzola e polvere
di speck⁴⁻⁸⁻⁹

Small Porcini quiche with gorgonzola cream and speck powder⁴⁻⁸⁻⁹

12€

Cheesecake di fassona⁴⁻⁸

Fassona cheesecake⁴⁻⁸

13€

Il Tagliere¹⁻⁸⁻¹⁴

Prosciutto di norcia – Salamino di felino – Lardo di cinta – Fegatini toscano
con selezione di formaggi accompagnati da marmellata di cipolla, ace, zucca
e mele piccante

*Cutting Board: prosciutto di Norcia, lardo di Cinta, Salamino di felino,
Tuscan livers with selection of cheeses accompanied by ace, pumpkin and
spicy apples⁴⁻⁸⁻¹⁴*

14€

Maccarello in 3 consistenze

Spuma | Sformatino | In Carrozza⁵⁻⁴⁻⁸⁻⁹

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

14€

Tartare di tonno rosso agli agrumi e frutta⁵

Red tuna tartare with citrus fruits⁵

15€

Bon Bon alle olive taggiasche ripieni di mousse di baccalà
su crema di ceci con porri croccanti⁵⁻⁴⁻⁸⁻⁹

*Taggiasche olive bon bon with cod mousse on chickpea cream with
crispy leeks⁵⁻⁴⁻⁸⁻⁹*

15€



Primi
FIRST COURSES



Pici di pasta fresca al pesto di salvia e mandorle
croccanti⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Fresh pasta pici with sage pesto and crunchy almonds⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²

12€

Spaghetti alla chitarra con vongole e bottarga¹⁻⁸⁻⁹⁻¹¹

Spaghetti alla chitarra with clams and botargo¹⁻⁸⁻⁹⁻¹¹

14€

Risotto acquerello invecchiato 7 anni, mirtilli, cacio di grotta e
jus di carne¹⁻⁴

Watercolour risotto aged 7 years, blueberries, cacio di grotta and meat jus¹⁻⁴

16€

Ravioli neri di pasta fresca alla cernia con gamberi e
polvere di lamponi¹⁻²⁻⁵⁻⁸⁻⁹

Black grouper pasta ravioli with prawns and raspberry powder¹⁻²⁻⁵⁻⁸⁻⁹

17€

Paccheri di pasta fresca, guanciale croccante, tartufo e
crema di parmigiano⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴

*Fresh pasta paccheri, crispy guanciale, truffle and parmesan
cream⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴*

25€



Secondi
MAIN COURSES



Hummus di ceci, broccoli saltati alla tahina e limone¹⁵

Chickpea hummus, sautéed broccoli with tahina and lemon¹⁵

14€

Suprema di faraona farcita alla toscana con zucca mantovana
inornata¹⁻⁸⁻¹⁴

Tuscan-style stuffed guinea fowl supreme with baked pumpkin¹⁻⁸⁻¹⁴

18€

Polpo grigliato con spuma di patate alla salvia con cipolla
croccante¹⁻⁴⁻¹¹

Grilled octopus with sage potato mousse and crispy onion¹⁻⁴⁻¹¹

20€

Filetto di branzino CBT al lime con insalata di verdure
croccanti⁵

CBT sea bass fillet in lime with crispy vegetable salad⁵

22€

Filetto di manzo alla woronoff con verdure di stagione
grigliate¹⁻¹⁴

Beef fillet woronoff with grilled seasonal vegetables¹⁻¹⁴

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*

55€/kg

