



LE COLOMBAIE

LOUNGE RESTAURANT

Antipasti

APPETIZER

Battuta di tonno condita con colatura di alici, maionese
all'arancia e grissino al sesamo⁵⁻⁸⁻⁹

*Tuna tartare dressed with anchovy sauce, orange mayonnaise, and sesame
grissini*

15€

Baccalà CBT, salsa pil-pil, ceci saltati e cialda alla paprika
rubino¹⁻⁴⁻⁸

*Slow-cooked salted cod, pil-pil sauce, sautéed chickpeas, and ruby paprika
wafer*

16€

Il Tagliere¹⁻⁸⁻¹⁴

Prosciutto di norcia – Salame d'oca – Salsiccia di cinghiale – crostini con pesto di
lardo, patè di fegatini di pollo e bruschetta ai pomodori 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 apples*

14€

Alice nel suo mondo... le 3 declinazioni delle acciughe⁵⁻⁴⁻⁸⁻⁹

Fritta | Sformatino | Mousse

The three variations of anchovies: Fried | Flan | Mousse

14€

Strudel croccante di porro dolce, petto d'oca affumicato e crema
parmentier¹⁻⁸⁻⁹

Crispy leek strudel with smoked duck breast and parmentier cream

15€

Sushi roll toscano⁴⁻⁸⁻¹⁴

(cavolo cappuccio rosso, prosciutto pepato, fichi e salsa di
melone giallo)

Tuscan sushi roll (red cabbage, peppered ham, figs, and yellow melon sauce)

15€

Primi

FIRST COURSES

Riso acquerello, gambero rosa e polvere di limone¹⁻²⁻⁵

Acquerello rice, pink shrimp, and lemon powder

18€

Mezze maniche, orata, pomodorini confit, basilico e polvere di capperi al sale¹⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴

Mezze maniche pasta, gilt-head bream, confit cherry tomatoes, basil, and salt-caper powder

16€

Tagliolini aglio dolce, nocciole e bottarga di muggine⁸⁻⁹⁻¹²

Tagliolini pasta with sweet garlic, hazelnuts, and grey mullet bottarga

17€

Ravioli carbonari, crema di mandorle al tartufo, pecorino romano e cioccolato bianco¹⁻⁸⁻⁹

Carbonara-style ravioli, truffle almond cream, Pecorino Romano, and white chocolate

18€

Tagliatelle alla curcuma, ragù light di cortile, jus di vitello e granella di pinoli tostati¹⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Turmeric tagliatelle, light farm-style ragù, veal jus, and toasted pine nut crumble

15€

Maccheroncelli di grani antichi con pesto di pistacchi di Bronte DOP e pomodorini secchi calabresi¹⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Maccheroncelli pasta made with ancient grains, Bronte PDO pistachio pesto, and Calabrian sun-dried tomatoes

14€

Secondi

MAIN COURSES

Tentacolo di polpo laccato al miele di acacia, pepe di Sichuan e crema di patate al nero di seppia¹⁻⁴⁻¹¹
Octopus tentacle glazed with acacia honey, Sichuan pepper, and squid ink potato cream
22€

Tataki di tonno rosso, insalatina micrograin condita al lime⁵⁻¹¹
Bluefin tuna tataki, microgreens salad dressed with lime
24€

Filetto di manzo al marsala e carote baby al burro e nocciola¹⁻¹⁴
Beef fillet with Marsala sauce, and baby carrots with butter and hazelnuts
25€

Coniglio nostrale in porchetta, petalo di cipolla rossa CBT e piccola caponata vegetale¹⁻⁸⁻¹⁴
Local rabbit in porchetta style, red onion petal (slow-cooked), and small vegetable caponata
18€

Medaglioni di verdure (carota, fagiolini e carciofi) col di pomodoro San Marzano maturo e cialda di parmigiano⁹
Vegetable medallions (carrot, green beans, and artichokes) with ripe San Marzano tomato coulis and Parmesan crisp
15€

Uovo CBT, asparagi freschi al forno, bottarga di gallina e tartufo estivo⁸⁻⁹
Slow-cooked egg, roasted fresh asparagus, hen's bottarga, and summer truffle
19€

La "Fiorentina"
con patate Bio Km0 al forno aromatizzate con salvia, aglio e rosmarino e fagioli cannellini (per due persone)
Fiorentina steak with organic Km0 baked potatoes flavored with sage, garlic and rosemary and cannellini beans (for 2 people)
60€/kg

Dolci

DESSERT



Cantucci artigianali con Vin Santo dell'azienda

"I Girasoli"⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

Homemade cantucci with Vin Santo of our own production

6€

Crumble al cacao, gelato artigianale al caramello salato e
polvere di liquirizia⁴⁻¹²

Cocoa crumble, homemade salted caramel ice cream, and licorice sauce

9€

Tarte citron con meringa italiana gratinata⁴⁻⁹

Lemon tart with toasted Italian meringue

7€

Mousse al marsala, sponge di polenta e crumble alle
arachidi⁴⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

Marsala mousse, polenta sponge, and peanut crumble

7€

Crostatina di fragole, mamelata al cioccolato bianco e salsa
al lime⁴⁻⁸⁻⁹

Strawberry tartlet, white chocolate mamelata

6€

Spugna al cioccolato, rum e crema alla nocciola⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Chocolate sponge, rum, and hazelnut cream

8€



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



