

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

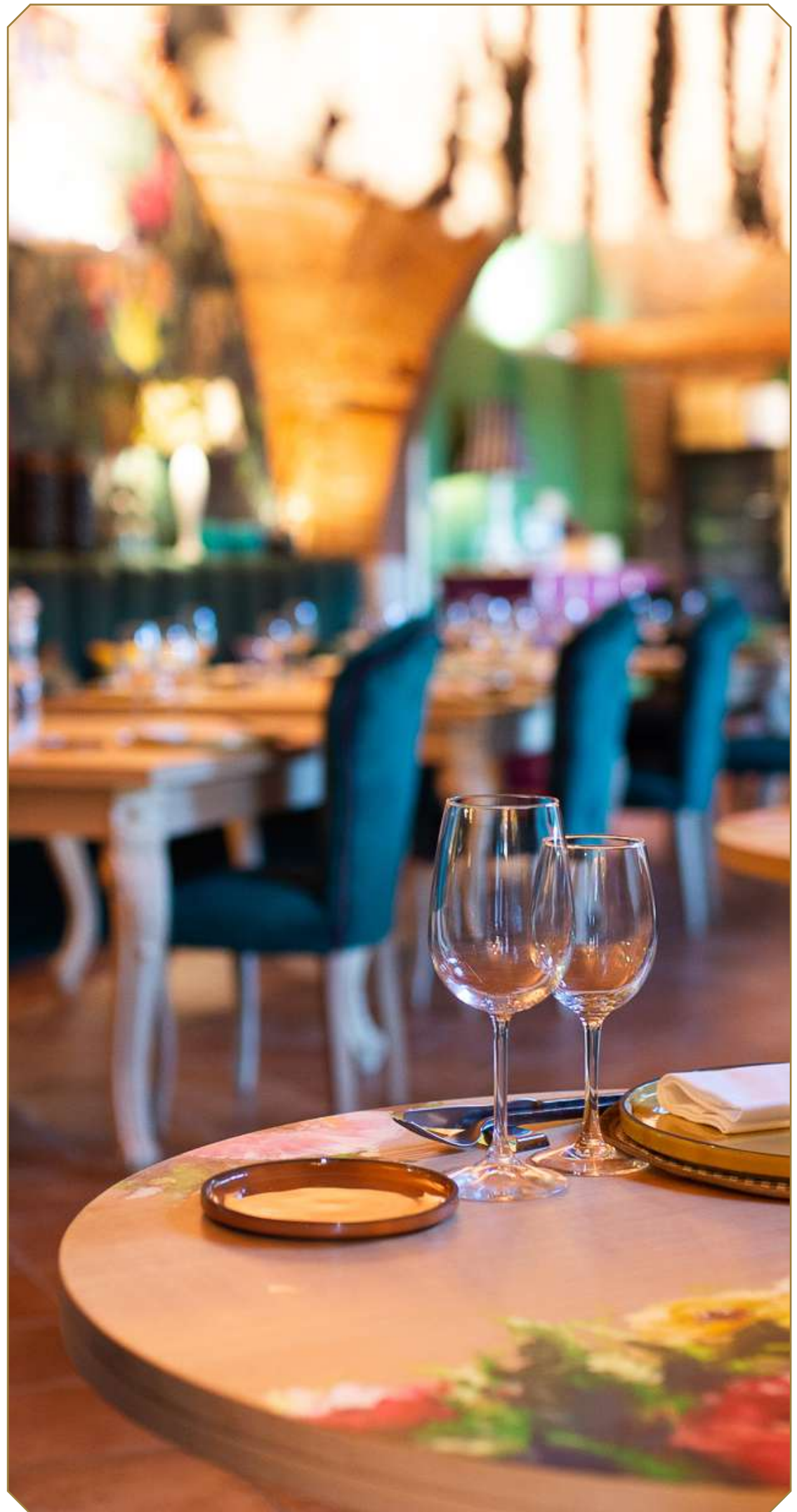


14) Solfiti
Sulphites




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



Tortino al cioccolato fondente con crema di whisky e frutti
di bosco⁴⁻⁸⁻⁹

Dark chocolate tart with whisky cream and mixed berries

6€

Cantuccini di nostra produzione con Vin Santo dell' Azienda
I Girasoli⁸⁻⁹⁻¹²⁻¹⁴

*Homemade cantuccini biscuits accompanied by Vin Santo from the 'I Girasoli'
winery*

6€

Pera al vino rosso con panna al bergamotto⁴

Pear poached in red wine with bergamot cream

7€

Tiramisù scomposto di nostra produzione⁴⁻⁸⁻⁹

Deconstructed tiramisu, house-made

7€

Spugna al cioccolato fondente, crema di ricotta e castagne e il suo
croccante⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²

*Dark chocolate sponge with ricotta and chestnut cream, served with its crunchy
praline*

8€

Sfera al cioccolato bianco, gelato al New York cheesecake, coulis
di lamponi⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹²

White chocolate sphere with New York cheesecake ice cream and raspberry coulis

9€

Sfera al cioccolato fondente, gelato alla vaniglia del Madagascar
pralinato con ganache al gianduia⁴⁻¹²

*Dark chocolate sphere, Madagascar vanilla ice cream praliné with gianduia
ganache*

9€



Pane e coperto - 3€ - Bread and cover

Antipasti

APPETIZER



Bordatino toscano con chips di cavolo nero¹⁻¹³

Tuscan bordatino soup with kale chips

13€

Quiche con funghi porcini fritti, polvere di olive nere e salsa funghi e
timo⁴⁻⁸

Porcini mushroom quiche with black olive powder and a mushroom-thyme sauce

15€

Le tre consistenze dello sgombro³⁻⁸⁻⁹

Croccante | Grigliato | Aria

Mackerel in Three Textures: Crispy | Grilled | Foam

15€

Battuta di tonno con alghe in tempura e mayo al nero di seppia³⁻⁷⁻⁸

Tuna tartare with tempura seaweed and cuttlefish ink mayonnaise

16€

Baccalà CBT su carpione con salsa pil pil ai porri con cialda al nero³⁻¹²

Sous-vide cod on sweet-and-sour marinade with leek pil-pil sauce and black wafer

17€

Il Tagliere¹⁻⁸⁻¹⁴

Formaggi, affettati, marmellata di cipolla e uva, salame d'oca, salsiccia
di cinghiale, prosciutto di Norcia, crostini con pesto di lardo, patè di
fegatini e bruschette al pomodoro

*Selection of cheeses and cured meats with onion and grape jam, goose salami, wild
boar sausage, Norcia ham, crostini with lard pesto, chicken liver pâté, and tomato
bruschetta.*

17€



Primi
FIRST COURSES

Tagliatella ripiena di ricotta e castagne al ragù di lepre e cioccolato
fondente¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹

Tagliatella pasta filled with ricotta and chestnuts, served with hare ragout and dark chocolate sauce

15€

Mezzamanica con orata, crema di pistacchi e chutney di mela³⁻⁸⁻⁹⁻¹²

Mezzamanica pasta with sea bream, pistachio cream, and apple chutney

17€

Tagliolino all'aglio nero fermentato, tartare di tonno e stracciatella
affumicata³⁻⁴⁻⁸⁻⁹⁻¹³

Tagliolini with fermented black garlic, tuna tartare, and smoked stracciatella

18€

Riso acquerello invecchiato 12 mesi mantecato alla crema di zucca,
gel di caffè e gambero rosso marinato²⁻⁴

12-month-aged acquerello rise with pumpkin cream, coffee gel, and marinated red prawn

19€

Ravioli carbonari con crema di mandorle al tartufo, pecorino
romano e cioccolato bianco¹⁻⁴⁻⁸⁻⁹

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

21€

Tagliolini al tartufo bianco in purezza, secondo stagione⁴⁻⁸⁻⁹

Tagliolini with pure white truffle, seasonal variation

26€

Secondi
MAIN COURSES

Medaglione di verdure, coulis di Sammarzano maturo e cialda di
parmigiano⁴⁻⁹

Vegetable medallion with ripe San Marzano coulis and Parmesan crisp

15€

Buttera di grigio e salsa al ginepro con pannocchia speziata⁴

Gray butterfish with juniper sauce and spiced corn on the cob

18€

Coniglio in porchetta, mousse di patate affumicate con legno di olivo
e le sue chips⁴

Porchetta-style rabbit with smoked olive-wood potato mousse and its chips

19€

Tentacoli di polpo grigliato con crema di zucca e zucchine ripiene⁹

Grilled octopus tentacles with pumpkin cream and stuffed zucchini

23€

Tataki di tonno in crosta di pistacchi con crema e punte di cavolo
romanesco sbollentate³⁻⁵

Tuna tataki in pistachio crust with cream and blanched Romanesco broccoli tips

24€

Filetto di manzo con salsa al pepe di Sichuan e millefoglie di patate e
porri⁴

Beef fillet with Sichuan pepper sauce and potato-leek millefeuille

27€

Uovo "Paolo Parisi" CBT con crema di pecorino romano, fungo
porcino fritto e tartufo bianco⁴⁻⁸⁻⁹

Sous-vide "Paolo Parisi" egg with Pecorino Romano cream, fried porcini mushroom, and white truffle

28€

La "Fiorentina"⁴

con patate Bio km0 al forno aromatizzate con salvia, aglio e rosmarino

'Fiorentina' steak with organic roasted potatoes, flavored with sage, garlic, and rosemary

68€ al kg