Antipasti

Sformatino al bagoss con la sua salsa e lamelle di tartufo nero €. 16,00

Salumi della tradizione con giardiniera fatta in casa €. 12,00

Fritto di acquadelle con maionese di latte allo zafferano €. 12,00

Carpaccio di manzo marinato con misticanza e mela verde €. 14,00

Tartare di storione, uova di salmerino con salsa cruda di sedano e limone €. 14,00

Primi piatti

Risotto con cucinato minimo per due persone €. 12,00

Pappardelle di pasta fresca con tartufo nero €. 18,00

Tortelli con ricotta di pecora, ortiche e fonduta leggera €. 12,00

Gnocchetti di patate con ragù bianco di coniglio su salsa di favette €. 12,00

Gratinato di melanzane viola, basilico, stracciatella e coulis di pachino €. 12,00

... la cucina del Colombarino utilizza materie prime di produzione propria e provenienti da aziende agricole collocate nel territorio ... La pasta fatta in casa, l'utilizzo di prodotti di stagione sono sinonimo di qualità e genuinità delle pietanze che andrete a degustare ...

Secondi piatti

Galletto cotto a bassa temperatura con agrodolce di aceto di mele €. 14,00

Controfiletto di **fassona piemontese** (tagliata) €. 18,00

Tomahawk alla griglia (c.a. 1kg consigliato per 2 persone) €. 55,00

Costine di maiale cotte al forno a bassa temperatura con riduzione di soia €. 16,00

Pescato del giorno alla griglia €. 16,00

Tutti i secondi piatti sono accompagnati da un piccolo contorno

Contorno €. 5,00

Servizio e prodotti da forno €. 2,50

I dolci, tutti preparati dal nostro chef

Torta del Colombarino €. 6,00

Gelato di nostra produzione €. 6,00

Sorbetto solo frutta €. 6,00

Semifreddo allo zabaione e amaretti con salsa di fondente €. 6,00

Zuppetta di melone, frutti di bosco e gelato al basilico €. 7,00

...Augurandovi una buona degustazione delle nostre pietanze, ringraziamo per la visita...