



La Colombaia
RISTORANTE

M E N Û

Antipasti

<i>Antipasti</i>	Euro
I nostri carciofini	6,00
I crostini della Colombaia	6,00
Bufala e pomodorini al timo	7,00
Insalata con Tropea, ceci e pecorino	7,00
Insalata "Primavera" con bruciatini e uovo	7,00
Prosciutto di Parma o Toscano	8,00
Assortimento di salumi toscani (prosciutto, finocchiona, pancetta senese)	9,00
Culatello di Zibello marinato al vino bianco	10,00
Antipasto Colombaia	10,00
Tomino con bruschetta al tartufo	10,00
.....	
.....	

Ministre

Pappa toscana al pomodoro	6,00
Zuppa di porri, patate e malva *	6,00
Cappelletti in brodo di carne	8,00
.....	
.....	

Paste asciutte

Tagliatelle al ragù	6,00
Tagliolini ai funghi	6,00
Strozzapreti con pesto alla rucola, pomodorini e peperoncino	7,00
Pici al ragù di agnello	8,00
Penne Colombaia con porcini, pancetta, pomodoro e peperoncino	8,00
Pappardelle al ragù di cinghiale	9,00
Gramigna con salsiccia, zucchine e fiori di zucca	8,00
Tortelli di ricotta, burro e salvia *	9,00
Tortelli di ricotta con lardo e tartufo nero	11,00
Spaghetti della "Passione" con prugnoli e burro alle erbe della "Passione" *	11,00
.....	
.....	
Supplemento tartufo bianco	15,00
Pane, coperto e servizio	3,00

I piatti contrassegnati con l'asterisco richiamano l'iniziativa "Il Piatto Verde 2007" dedicata alle erbe della "Passione".

Secondi piatti

<i>Secondi piatti</i>		Euro
Trippa al sugo con bruschetta		6,00
Roast beef alle erbe in salsa balsamica con cannellini al fiasco		8,00
Coniglio disossato ai capperi e basilico		9,00
Cinghiale al Chianti con fagioli all'uccelletto		10,00
Nodino di vitello alle erbe con indivia brasata *		12,00
Tagliata di manzo al sale profumato con radicchio e pecorino		14,00
Filetto ai tre pepi con ceci e lardo di montagna		15,00
Carne alla griglia		S.Q.
Fiorentina e lombata di vitello al kg		38,00
.....		
.....		

Contorni

Insalata mista	4,00
Cannellini al fiasco	5,00
Fagioli all'uccelletto	5,00
Pomodorini e Tropea	5,00
Verdure cotte	4,00
Verdure alla griglia	6,00
.....	
.....	

Formaggi

Pecorino fresco o stagionato, Gorgonzola, Parmigiano	5,00
Misto di formaggi con Saba e marmellate	8,00
.....	
.....	

Dessert

Frutta fresca	5,00
Ananas o fragole	6,00
Sorbetti e gelati	5,00
Panna cotta alla lavanda con piccoli frutti*	8,00
Zuppa inglese	6,00
Cassata di ricotta	6,00
Mascarpone con fragole	6,00
.....	
.....	

Appetizers

<i>Appetizers</i>	Euro
Artichokes in olive oil	6,00
Grilled bread with different sauce	6,00
Tomatoes and mozzarella cheese	7,00
Cheek peas, onion and pecorino cheese	7,00
Salad egg and bacon	7,00
Parma ham or Tuscan ham	8,00
Tuscan dried beef (prosciutto, finocchiona, pancetta senese)	9,00
Speciality ham "Culatello" marinated in white wine	10,00
"Colombaia" appetizer	10,00
Tomino cheese with grilled bread and truffle	10,00
.....	
.....	

Soups

Tomato soup	6,00
Onion and potatoes soup *	6,00
"Cappelletti" pasta in meat broth	8,00
.....	
.....	

First Courses (pastas)

Tagliatelle with meat sauce	6,00
Tagliolini with mushrooms	6,00
Strozzapreti with ricchet, tomatoes and red hot chili pepper	7,00
Pici with lamb sauce	8,00
Penne "Colombaia" with bacon, tomato, porcini mushrooms and red hot chili pepper	8,00
Pappardelle with wild boar sauce	9,00
Gramigna with sausage and courgette	8,00
Tortelli of ricotta cheese with butter and sage*	9,00
Tortelli of ricotta cheese with "lardo" and truffle	11,00
Spaghetti with prugnoli mushrooms, and herbes *	12,00

White truffle supplement	15,00
Cover charge for person	3,00

Maine courses

<i>Maine courses</i>		Euro
Tripe with tomato sauce and grilled bread		6,00
Roast beef with balsamic vinager and Tuscan beans		8,00
Rabbit with basil and capers		9,00
Wild boar with Chianti sauce		10,00
Veal steak with fine herbes *		12,00
Steack with salad and pecorino cheese		14,00
Fillet with pepper sauce, lardo and cheeck peas		15,00
Grilled meat	to order	
Fiorentina and veal steak for kg		38,00
.....		
.....		

Vegetables

Salad	5,00
Tuscan beans	5,00
Spinach, tomatoes	5,00
Grilled vegetables	6,00
.....	

Cheese

Pecorino, Gorgonzola, Parmigiano	5,00
Cheese and fruit with balsamic sauce	8,00
.....	
.....	

Dessert

Fresh fruit	5,00
Pineapple and strawberries	6,00
Ice cream and sorbet	5,00
Cream cooked "Panna Cotta" with "lavanda flower" and wild fruit	8,00
Zuppa inglese	6,00
Ricotta cheese cake	6,00
Mascarpone cheese with strawberries	6,00
.....	
.....	