



ANTONELLO COLONNA

Antipasti

Uovo fritto in pochè, guanciale, broccoletti e parmigiano	€ 23.00
Bollito di spalla di vitella e insalata russa	€ 22.00
Scaloppa di foie gras, pizza e fichi	€ 28.00
Baccalà mantecato in coppa e bottarga di tonno	€ 25.00
Cosciotto di coniglio e salsa bernese all'aneto	€ 22.00

Primi

Tortelli di genovese con pere e provolone dolce	€ 23.00
Linguine in guazzetto di polpo e porro	€ 25.00
Negativo di carbonara	€ 23.00
Plin d'anatra e piselli	€ 24.00
Ravioli di baccalà con pomodoro e basilico	€ 24.00
Spaghetti fumè e cannellini di Atina	€ 23.00

Secondi

Abbacchio, costolette e filetto	€ 32.00
Rollè di faraona, foie gras e chutney di pere	€ 35.00
Capocollo di maialino croccante, pure affumicato e mostarda di frutta	€ 30.00
Petto di piccione e cosce confit	€ 35.00
Zuppa di triglia	€ 36.00

Dessert

Tatin di mele con gelato alla vaniglia	€ 18.00
Diplomatico crema, cioccolato e caramello salato	€ 18.00
Marchesa al cioccolato e mandorle	€ 18.00
Millefoglie, crema chantilly e zabajone	€ 18.00
Cannolo croccante al cremoso di mandorle	€ 18.00
Gelato di cassata e cannolo alla ricotta	€ 18.00

Carrello dei Formaggi

Menu degustazione: € 90.00

- Baccalà mantecato in coppa e bottarga di tonno
- Negativo di carbonara
- Spaghetti fumè e cannellini di Atina
- Capocollo di maialino croccante, pure affumicato e mostarda di frutta
- Diplomatico crema, cioccolato e caramello salato

PER LA PRESENZA DI ALLERGENI CHIEDERE INFORMAZIONI AL PERSONALE ADDETTO

Alcune componenti dei nostri piatti implicano l'utilizzo di additivi alimentari naturali, le informazioni a riguardo sono disponibili consultando l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

Alcuni alimenti possono subire la nostra catena del freddo



ANTONELLOCOLONNA

Starters

Poched fried egg, bacon, broccoletti and parmesan cheese	€ 23.00
Boiled veal with Russian salad	€ 22.00
Fois gras escalope, pizza and figs	€ 28.00
Whipped codfish and bottarga of Tuna	€ 25.00
Rabbit leg with bernese sauce and dill	€ 22.00

Pasta Dishes

Genovese tortelli with pear and sweet provolone cheese	€ 23.00
Linguine with octopus and leak	€ 25.00
Carbonara inside out	€ 23.00
Duck plin pasta and peas	€ 24.00
Codfish ravioli, tomatoes and basil	€ 24.00
Smoked spaghetti and Cannellini beans	€ 23.00

Main Courses

Roman lamb, ribs and fillet	€ 32.00
Rolls of guinea fowl, foie gras and pear chutney	€ 35.00
Crunchy pork with smoked pure and fruit mustard	€ 30.00
Pigeon breast and thigh confit	€ 35.00
Red mullet soup	€ 36.00

Dessert

Tarte tatin and vanilla ice cream	€ 18.00
Custard and chocolate diplomatico, salted caramel	€ 18.00
Chocolate marquise and almonds	€ 18.00
Millefoglie, chantilly cream and zabajone	€ 18.00
Crispy cannolo with almonds and mascarpone cream	€ 18.00
Cassata ice cream and crispy cannolo filled with ricotta	€ 18.00

Selection of cheeses

Tasting menu: € 90,00

- Whipped codfish and bottarga of Tuna
- Carbonara inside out
- Smoked spaghetti and beans
- Crunchy pork with smoked pure and fruit mustard
- Custard and chocolate diplomatico, salted caramel

FOR FOOD ALLERGIES ASK THE STAFF

Some part of our dishes involve the implication of natural food additives, the regarding Informations are available consulting the pamphlet that will be given on request. Some of the aliments may under go the cold chain.