



ANTONELLOCOLONNA

Antipasti

Uovo fritto, guanciale, broccoli e parmigiano	€ 30.00
Scaloppa di foie gras, pizza e fichi	€ 40.00
Baccalà mantecato in coppa e bottarga di tonno	€ 32.00
Sarde, provolone affumicato e maionese alla menta	€ 30.00
Lombetti di coniglio in crosta di guanciale e scorzonera	€ 30.00

Primi

Tortelli di genovese con pere e provolone dolce	€ 32.00
Cappelletti di scampi e bagna cauda	€ 35.00
Negativo di carbonara	€ 32.00
Tartare di gamberi e linguine all'uovo	€ 35.00
Tagliatelle pane, burro e alici	€ 30.00
Agnolotti di sgombro, pil pil di seppia e albicocca	€ 35.00

Secondi

Petto d'anatra con nocciola e rocher di fegato	€ 40.00
Rollè di faraona, foie gras e chutney di pere	€ 45.00
Filetto d'agnello e sedano rapa	€ 40.00
Ricciola, zabaione salato e giardiniera di verdure	€ 40.00
Petto di piccione e cosce confit	€ 45.00
Filetto di triglia, datterino giallo e scorzonera	€ 40.00

Dessert

Tatin di mele con gelato alla vaniglia e cannella	€ 25.00
Diplomatico crema, cioccolato e caramello salato	€ 25.00
Millefoglie, crema chantilly e zabajone	€ 25.00
Pera, zafferano, crumble al cioccolato e crema inglese	€ 25.00
Marchesa, cioccolato e caffè	€ 25.00
Cheesecake di pistacchio e frutti rossi	€ 25.00

Carrello dei Formaggi



ANTONELLO COLONNA

Senza tempo

€ 140.00

Benvenuto dello Chef

Baccalà mantecato in coppa e bottarga di tonno

Negativo di carbonara

Tonnarello fumè e cannellini di Atina

Capocollo di maialino croccante, purè affumicato e mostarda di frutta

Pre dessert

Diplomatico crema, cioccolato e caramello salato

Piccola pasticceria e pralineria

Il mare di Roma

€ 140.00

Benvenuto dello Chef

Sarde, provolone affumicato e maionese alla menta

Tortelli di sgombro, pil pil di seppia e albicocca

Tagliatelle pane, burro e alici

Ricciola, zabajone salato e giardiniera di verdure

Pre dessert

Millefoglie, crema chantilly e zabajone

Piccola pasticceria e pralineria

Orto

€ 120.00

Benvenuto dello Chef

Sformato di verza, crema di patate, funghi e formaggio

Mezze lune ai carciofi, ceci e farina di cocco

Tonnarello fumè e cannellini di Atina

Melanzane, pere e cipolla caramellata

Pre dessert

Tatin di mele con gelato alla vaniglia e cannella

Piccola pasticceria e pralineria



ANTONELLOCOLONNA

Starters

Fried egg, bacon, broccoletti and parmesan cheese	€ 30.00
Fois gras escalope, pizza and figs	€ 40.00
Whipped codfish and bottarga of Tuna	€ 32.00
Sardines, smoked provolone cheese and mint mayonnaise	€ 30.00
Rabbit loins in bacon crust	€ 30.00

Pasta Dishes

Genovese tortelli with pear and sweet provolone cheese	€ 32.00
Cappelletti with shrimps and bagna cauda sauce	€ 35.00
Carbonara inside out	€ 32.00
Prawns tartare and egg linguine	€ 35.00
Tagliatelle with bread, butter and anchovies	€ 30.00
Tortelli with mackerel, pil pil of cuttlefish and apricot	€ 35.00

Main Courses

Duck breast with hazelnut e liver rocher	€ 40.00
Rolls of guinea fowl, foie gras and pear chutney	€ 45.00
Lamb fillet and celeriac	€ 40.00
Amberjack fish, salted zabajone and vegetable gardener	€ 40.00
Pigeon breast and thigh confit	€ 45.00
Red mullet fillet, yellow datterino and scorzonera	€ 40.00

Dessert

Tarte tatin with vaniglia ice cream and cinnamon	€ 25.00
Custard and chocolate diplomatico, salted caramel	€ 25.00
Millefoglie, chantilly cream and zabajone	€ 25.00
Pear, saffron, chocolate crumble and English cream	€ 25.00
Marquise cake, chocolate and coffee	€ 25.00
Pistachio and red fruit cheesecake	€ 25.00

Selection of cheeses

Tasting menu

Senza tempo € 140,00

Appetizer

Whipped codfish and bottarga of Tuna

Carbonara inside out

Smoked Tonnarelli and cannellini beans

Crunchy pork with smoked pure and fruit mustard

Pre dessert

Custard and chocolate diplomatico, salted caramel

Small pastries and pralines

Il mare di Roma € 140,00

Appetizer

Sardines, smoked provolone cheese and mint mayonnaise

Tortelli with mackerel, pil pil of cuttlefish and apricot

Tagliatelle with bread, butter and anchovies

Amberjack fish, salted zabajone and vegetable gardener

Pre dessert

Millefoglie, chantilly cream and zabajone

Small pastries and pralines

Orto € 120,00

Appetizer

Savoy cabbage flan, potato cream, mushrooms and cheese

Half moons with artichokes, chickpeas and coconut flour

Smoked Tonnarelli and cannellini beans

Eggplant, pears and caramelized onion

Pre dessert

Tarte tatin with vaniglia ice cream and cinnamon

Small pastries and pralines