



ANTONELLOCOLONNA

Antipasti

L'uovo di Colonna, caviale e asparagi	€ 40.00
Scaloppa di foie gras, pizza e fichi	€ 40.00
Baccalà mantecato in coppa e bottarga di tonno	€ 35.00
Sarde, provolone affumicato e maionese alla menta	€ 35.00
Coscio di coniglio e salsa bernese	€ 35.00

Primi

Tortelli di genovese con pere e provolone dolce	€ 32.00
Cannelloni al ragù, fave e pecorino	€ 32.00
Negativo di carbonara	€ 32.00
Ravioli omaggio a Capri	€ 32.00
Tagliatelle pane, burro e alici	€ 32.00
Agnolotti di sgombro, pil pil di seppia, caviale 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

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.



ANTONELLOCOLONNA

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
Sardegna, provolone affumicato e maionese alla menta
Agnolotti di sgombro, pil pil di seppia, caviale 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

I menù degustazione si intendono per tutto il tavolo

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.