



# ANTONELLOCOLONNA

## Antipasti

Uovo fritto, guanciale, broccoletti e parmigiano	€ 28.00
Scaloppa di foie gras, pizza e fichi	€ 35.00
Baccalà mantecato in coppa e bottarga di tonno	€ 30.00
Pancetta di maialino, farro e mele cotogne	€ 28.00
Lombetti di coniglio in crosta di guanciale e scorzonera	€ 28.00

## Primi

Tortelli di genovese con pere e provolone dolce	€ 28.00
Cappelletti di scampi, burro e alici	€ 30.00
Negativo di carbonara	€ 30.00
Hamburger di gamberi e linguine all'uovo	€ 32.00
Tonnarello fumè e cannellini di Atina	€ 28.00

## Secondi

Quaglia farcita, funghi e frutti di bosco	€ 35.00
Rollè di faraona, foie gras e chutney di pere	€ 38.00
Capocollo di maialino croccante, purè affumicato e mostarda di frutta	€ 35.00
Petto di piccione e cosce confit	€ 40.00
Zuppa di triglia	€ 38.00

## Dessert

Tatin di mele con gelato alla vaniglia	€ 22.00
Diplomatico crema, cioccolato e caramello salato	€ 22.00
Millefoglie, crema chantilly e zabajone	€ 22.00
Pera, zafferano, frutti di bosco e crema inglese	€ 22.00
Gelati e sorbetti	€ 15.00

Carrello dei Formaggi

**Menu degustazione:** € 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

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

## Starters

Fried egg, bacon, broccoletti and parmesan cheese	€ 28.00
Fois gras escalope, pizza and figs	€ 35.00
Whipped codfish and bottarga of Tuna	€ 30.00
Pork bacon, spelt and apples	€ 28.00
Rabbit loins in bacon crust and salsify	€ 28.00

## Pasta Dishes

Genovese tortelli with pear and sweet provolone cheese	€ 28.00
Cappelletti with shrimps, butter and anchovies	€ 30.00
Carbonara inside out	€ 30.00
Prawns burger and egg linguine	€ 32.00
Smoked Tonnarelli and cannellini beans	€ 28.00

## Main Courses

Stuffed quail, mushrooms and berries	€ 35.00
Rolls of guinea fowl, foie gras and pear chutney	€ 38.00
Crunchy pork with smoked pure and fruit mustard	€ 35.00
Pigeon breast and thigh confit	€ 40.00
Red mullet soup	€ 38.00

## Dessert

Tarte tatin and vanilla ice cream	€ 22.00
Custard and chocolate diplomatico, salted caramel	€ 22.00
Millefoglie, chantilly cream and zabajone	€ 22.00
Pear, saffron, berries and English cream	€ 22.00
Ice creams and sorbets	€ 15.00

Selection of cheeses

**Tasting menu:** € 140,00

Appetizer

Whipped codfish and bottarga of Tuna

Carbonara inside out

Smoked Tonnarelli and cannellini beans

Pre dessert

Custard and chocolate diplomatico, salted caramel

Small pastries and pralines

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.