

Antipasti

TARTARE DI MANZO (1,9,12,14) - € 14

su crema di patate e topinambur, radicchio tardivo al vino rosso e balsamico, focaccia calda

UOVO MORBIDO (3,7,9,12) - € 15

con guscio al tartufo, patata fritta marinata con barbarosse e crema di pastinaca

INSALATA DI CARCIOFI (3,7,8,9,12) - € 11

insalata di stagione croccante, carciofi alla greca, dressing alla liquirizia con fonduta di caprino e mandorle

TAGLIOLINO DI SEPPIA* (2,4,6,9,10,12,14) - € 14

seppia allo scoglio con riduzione di zuppa di mare

- **PECORINO FRITTO** (1,5,7,8) - € 12
- con coulis di pere, miele e cannella

Primi piatti

- **RISOTTO ALLA ZUCCA** (7,8,9) - € 16
- zucca in diversa consistenza, semi croccanti e burro acido



SPAGHETTO (1,6,9,12) - € 14

alla zuppa di mare con agretti e pane limonato

RIGATONE "SAN COLOMBANO" (1,3,6,7,12) - € 15

al ragù d'agnello sardo e burro agrumato



ZUPPA (9) - € 13

legumi misti, cavoli di stagione, zucca, cipolle e porri

RISOTTO ALLA MILANESE (3,5,7,9,10,13) - € 16

con battuta di ossobuco e la sua salsa

Secondi piatti

CARRE' DI MAIALE (7,9,10,11,12,13) - € 21

con purè di patata dolce, scorza nera e bietola saltata

TRANCIO DI CERVO (1,3,7,9,12) - € 23

con salsa al cioccolato e millefoglie di patate

TRANCIO DI OMBRINA* (2,3,4,7,9,14) - € 21

alla mugnaia con insalata di finocchi e agrumi misti

CAMEMBERT DI PECORA FUSO (1,6,7,8,9,10,11,12) - € 17

con nocciole tostate, topinambur, scalogno confit, castagne e jous vegetariano

- **LA CICCIA DEL SAN COLOMBANO**
- Filetto di manzo - € 23
- Bistecca o tagliata di manzo (min 1 Kg) - € 54 €/Kg
- **FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI** (1,9,12) - € 31
- scaloppa di foie grass e tartufo nero con riduzione al vino rosso

MENU



Starters

BEEF TARTARE (1,9,12,14) - € 14

on potato and Jerusalem artichoke cream, late radicchio with red wine and balsamic vinegar, hot focaccia

SOFT EGG (3,7,9,12) - € 15

with truffle shell, marinated fried potato with red beetroot and parsnip cream

ARTICHOKES SALAD (7,9,10,11,12) - € 11

crunchy seasonal salad, Greek-style artichokes, licorice dressing with goat cheese fondue and almonds

CUTTLEFISH* (1,2,4,6,8,9,10,12,14) - € 14

cuttlefish with seafood and fish soup reduction

● **FRIED PECORINO CHEESE** (1,5,7,8) - € 12

- with cream of pears, honey and cinnamon

First courses

● **PUMPINK RISOTTO** (7,8,9) - € 16

- Pumpkin in different consistencies, crunchy seeds and sour butter



SPAGHETTO (1,6,9,12) - € 14

Spaghetti with fish soup with agretti and lemon bread

RIGATONE "SAN COLOMBANO" (1,3,6,7,12) - € 15

Home-made rigatone pasta with Sardinian lamb ragù and citrus butter



SOUP (9) - € 13

with mixed legumes, seasonal cabbage, pumpkin, onions and leeks

SAFFRON RISOTTO (3,5,7,9,10,13) - € 16

with ossobuco tartare and its sauce

Second courses

PORK LOIN (7,9,10,11,12,13) - € 21

with mashed sweet potato, black zest and sautéed chard

DEER SLICE (1,3,7,9,12) - € 23

with chocolate sauce and potato millefeuille

MEAGRE SLICE* (2,3,4,7,9,14) - € 21

alla meunière with fennel salad and mixed citrus fruits

MELTED SHEEP CAMEMBERT (1,6,7,8,9,10,11,12) - € 17

toasted hazelnuts, Jerusalem artichokes, confit shallots, chestnuts and vegetarian jous

● **LA CICCIA DEL SAN COLOMBANO**

- Grilled beef fillet - € 23

Beef steak or Sliced beef (min 1 Kg) - € 54 €/Kg

● **BEEF STEAK IN ROSSINI STYLE** (1,9,12) - € 31

- with foie grass escalope and black truffle with red wine reduction

MENU



Coperto euro 3,50 / Cover charge euro 3,50

Disponibile pane e pasta senza glutine. Utilizziamo prodotti preconfezionati e garantiti "gluten free" ma durante la loro manipolazione, cottura e somministrazione potrebbero entrare in contatto con prodotti o alimenti contenenti glutine e risultare pertanto contaminati. La loro assunzione non è pertanto raccomandabile a soggetti celiaci.

Gluten free bread and pasta available. We use pre-packaged and guaranteed "gluten free" products but during their handling, cooking and sale they could come into contact with products or foods containing gluten and therefore be contaminated. Their intake is therefore not recommended for celiac person.

Pasta fresca di produzione propria: preparata, abbattuta e conservata sotto zero

Home-made pasta, prepared, blast chilled and conserved below zero

*** I prodotti potrebbero essere congelati in mancanza di quelli freschi**

Gli alimenti come carne e pesce da noi acquistati freschi, per le preparazioni a crudo e predisposti alla cottura hanno subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004.

*** Frozen products if fresh ones aren't available.**

Foods such as meat and fish have been bought fresh, have undergone a preventive remediation treatment through vacuum and abatement at -20 °, in compliance with the provisions of Regulation (EC) 853/2004.

I numeri tra parentesi indicano i possibili allergeni presenti

1. Cereali contenenti glutine e i loro ceppi derivati; 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei; 3. Uova e prodotti a base di uova; 4. Pesce e prodotti a base di pesce; 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi; 6. Soia e prodotti a base di soia; 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio e i loro prodotti; 9. Sedano e prodotti a base di sedano; 10. Senape e prodotti a base di senape; 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13. Lupini e prodotti a base di lupini; 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

The numbers in parentheses indicate the possible allergens

1. Cereals containing gluten and derived strain and cereals products 2. Crustaceans and crustaceans products 3. Eggs and eggs products 4. Fish and fish products 5. Peanuts and peanuts products 6. Soja and soja products 7. Milk and milk products 8. Nuts and nuts products 9. Celery and celery products 10. Mustard and mustard products 11. Sesame and sesame products 12. Sulphure dioxide and sulphite in concentration above 10mg/kg or 10mg/l in terms of total sulphur dioxide 13. Lupines and lupines products 14. Shellfish and shellfish products