

Antipasti

TARTARE DI MANZO (1,3,7,12) - € 14

con pan brioche tostato, cavolfiore arrostito e spuma di zabaione acidulo

UOVO BARZOTTO SU CREMA DI PECORINO (3,7,9) - € 13

con cime di rapa gratinate in forno e olio all'nduja

CALAMARI DORATI SU CREMA DI AVOCADO (1,2,3,4,6,7) - € 15

con insalata fresca di stagione e alghe croccanti

BARCHETTA DI LENTICCHIE E PANNA ACIDA (1,6,9,12) - € 12

con verdure croccanti, erbe aromatiche e il nostro ketchup di barbabietola

- **PECORINO FRITTO** (1,3,7) - € 12
- con coulis di pere, miele e cannella

Primi piatti

RISOTTO ALLA RICCIOLA (4,9,12) - € 18

mantecato con burro di cocco e agrumi (*attesa 20 minuti*)

SPAGHETTONE LUNGO DI GRAGNANO (1,4) - € 16

con acciuga dissalata mantecato con aglio, olio e peperoncino, su crema di prezzemolo

PLIN ALLA LEPRE (1,3,7,9,12) - € 16

con buerre Blanc, essenza di ginepro e glassa di balsamico

PIZZOCCHERI DELLA VALTELLINA (1,7,9) - € 14

con patate, cavolo verza, taleggio e burro nocciola

- **RISOTTO AL RADICCHIO TREVIGIANO** (7,9,12) - € 17
- mantecato con burro alla barbabietola, cicoria bruciata e sciroppo al Campari (*attesa 20 min*)

Secondi piatti

PETTO D'ANATRA (7,9) - € 21

alla piastra con aroma di arancia, sedano rapa e il suo jus

TAGLIO DI SUINO NOSTRANO (9) - € 19

crema di patata dolce, asparago croccante e barba amara

PESCATO DEL GIORNO AL CARTOCCIO (4,9) - € 23

con bieta saltata, finocchio stufato e pasta di cedro

CAMEMBERT DI PECORA AL FORNO (6,7,8,10,12) - € 17

con cavolo nero saltato, funghi e nocciole croccanti con nachos fatti in casa

- **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 (1,3,7,12) - € 14

with toasted brioche bread, roasted cauliflower and sour zabaglione foam

SOFT-BOILED EGG ON PECORINO CREAM (3,7,9) - € 13

with oven-baked turnip tops and nduja oil

FRIED CALAMARI ON AVOCADO CREAM (1,2,3,4,6,7) - € 15

with fresh seasonal salad and crunchy seaweed

LENTIL "BOAT" WITH SOUR CREAM (1,6,9,12) - € 12

with crunchy vegetables, herbs and our beetroot ketchup

FRIED PECORINO CHEESE (1,3,7) - € 12

with cream of pears, honey and cinnamon

First courses

AMBERJACK RISOTTO (4,9,12) - € 18

creamed with coconut butter and citrus fruits (20 minute wait)

SPAGHETTO LUNGO DI GRAGNANO (1,4) - € 16

with desalted anchovy creamed with garlic, oil and chilli pepper, on parsley cream

HARE-STUFFED PLIN (1,3,7,9,12) - € 16

with beurre blanc, juniper essence and balsamic glaze

VALTELLINA PIZZOCCHERI (1,7,9) - € 14

with potatoes, cabbage, taleggio cheese and brown butter

- **RISOTTO WITH TREVIGIAN RADICCHIO** (7,9,12) - € 17

- creamed with beetroot butter, burnt chicory and Campari syrup (20 minute wait)

Second courses

GRILLED DUCK BREAST (7,9) - € 21

grilled with orange flavour, celeriac and its juice

HOMEGROWN PIG (9) - € 19

sweet potato cream, crispy asparagus and bitter beard

FISH OF THE DAY BAKED IN FOIL (4,9) - € 23

with sautéed chard, stewed fennel and cedar paste

ROASTED SHEEP CAMEMBERT (6,7,8,10,12) - € 17

with sautéed black cabbage, mushrooms and crunchy hazelnuts with homemade nachos

- **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

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