



LA COLOMBERA
Ristorante - Albergo

Menù
a la carte



PNG

Rende speciale ogni momento

Antipasti di terra

Antipasto a buffet con selezione di salumi** (1,2,3,4,7,8,9,10,12,14)	€ 12,00
Antipasto della Colombera Mortadella al tartufo, finissima d'arista, lardo iberico, culaccia di Parma, cacciatorino di cervo, finocchiona	€ 14,00
Sfizio di calda Polenta con lumache*** al bacon e tomino in crosta di speck con porcini** (1,3,7)	€ 12,00
Tartare di manzo della Colombera* (1,3,7,10,12)	€ 18,00
Gnocco fritto** con culaccia di Parma e squacquerone (1,3,7)	€ 14,00
Riso nero venere con verdure di stagione (1,8)	€ 10,00

Antipasti di mare

Crudo di pesce* Gambero rosso **, scampo di Norvegia**, finissima di marlin con melone**, tartare di tonno rosso con ananas**, carpaccio di salmone con finocchietto croccante , nido di branzino con fragole** (1,2,4,6,12,14)	€ 24,00
Gratinato di pesce Capesanta gratinata***, involtino di pesce spada gratinato**, scampo gratinato**, sauté di cozze con crostone** (1,2,3,4,6,7,12,14)	€ 24,00

Primi di terra

Risotto con porcini** in croccante di Grana (3,6,7,9)	€ 12,00
Casoncelli alla bresciana al burro fuso e salvia (1,3,4)	€ 12,00
Calamarata con pomodorini, burrata e asparagi** (1,3,7)	€ 14,00
Crema di verdure dell'orto (6,9)	€ 8,00

Primi di mare

Linguine Pastificio Panarese con vongole e bottarga di tonno** (1,4,12)	€ 14,00
Pennoni all'astice** con pomodorini e basilico** (1,2,12)	€ 25,00

Secondi di terra

Tagliata di puledro alla griglia (6,9,12)	€ 16,00
Tagliata di manzo alla griglia (6,9,12)	€ 20,00
Grigliata di carne Lucanica, polletto ruspante**, costolette d'agnello, costine di maialino, tagliata di puledro (6,9,12)	€ 20,00
Arrosticini e costolette di agnello alla scottadito con carciofo arrostito (12)	€ 12,00
Costata di manzo alla griglia (6,9,12)	€ 18,00
Il tomahawk di manzo alla griglia – minimo 2 persone (6,9,12)	€ 25,00

Secondi di mare

Fritto di calamari**, gamberi**, pesce azzurro** e verdure** (1,2,4,6)	€ 18,00
Grigliata di mare del giorno** (2,4)	€ 25,00

Menù vegetariano – vegano	€ 25,00
Insalata di tofu con primizie dell'orto	
Insalata di quinoa con bacche di goji e verdure	
Burger di carciofi e patate	

Contorno

Spinaci al Burro** (7)	€ 4,00
Patate al Forno	€ 4,00
Insalata Verde o Mista	€ 4,00
Cipolle Spadellate	€ 4,00
Verdure alla Griglia	€ 5,00

Coperto € 2,00

* Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse

** Prodotto Surgelato

*** Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito.

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

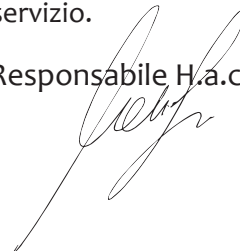
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 –

“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
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
8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.





- * Prodotto sconsigliato a bambini e persone Immunodepresse
- ** Prodotto Surgelato
- *** Prodotto Fresco Abbattuto

Gentile ospite tutto il pesce servito crudo è conforme alle prescrizioni del regolamento Ce 853/2004 allegato III sezione VII capitolo 3 lettera d.3 per allergie e intolleranze alimentari verificate l'allergene seguendo il numero che troverete stampato accanto al piatto confrontandolo con la tabella degli allergeni formulata dal ministero della sanità apposta sul menù, il nostro personale di sala è comunque a disposizione per consigli in merito.

Negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 –
“Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze”

- | | |
|--|---|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 8. Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei | 9. Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3. Uova e prodotti a base di uova | 10. Senape e prodotti a base di senape |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.