



LA COLONNA

— L'AMALFITANO —

RISTORANTE • PIZZERIA

DAL
1986

Benvenuti

Dal 1986 vi accogliamo con la passione della tradizione amalfitana,
portando in tavola ingredienti selezionati, autenticità e ospitalità.

Ogni piatto nasce dal desiderio di farvi sentire a casa,
tra i profumi del mare e i sapori genuini della nostra terra.

*Vi auguriamo di vivere un'esperienza autentica,
fatta di sapori, tradizione e convivialità.*

Famiglia Vitello

CERESE DI BORGO VIRGILIO (MN)



TEL. 0376 280871



CELL. 371 4834604



MAIL

NEWCORISTORANTE@GMAIL.COM

LEGENDA DEL MENÙ

Per rendere il menù più chiaro e piacevole da consultare, alcune denominazioni sono riportate in forma sintetica.

Di seguito ne riportiamo il significato completo.

LEGENDA

	EVO	Olio Extravergine di Oliva.
	PIOVRA	Nel presente menù il termine "Polpo" identifica la Piovra, secondo la denominazione commerciale del prodotto.
	BUFALA D.O.P.	Mozzarella di Latte di Bufala Campana D.O.P.
	FIOR DI LATTE	Mozzarella vaccina.
	GRANA	Grana Padano D.O.P.
	CRUDO	Prosciutto Crudo di Parma D.O.P.
	S.Q.	Secondo Quotazione di Mercato.
	PREZZO ALL'ETTO	Per alcuni prodotti il prezzo è indicato all'etto (es. € 6,00/etto) poiché il peso può variare in base alla pezzatura del prodotto. Il prezzo finale verrà calcolato sul peso effettivamente servito.
	D.O.P.	Denominazione di Origine Protetta.
	I.G.P.	Indicazione Geografica Protetta.
	D.O.C.	Denominazione di Origine Controllata.
	D.O.C.G.	Denominazione di Origine Controllata e Garantita.

LE NOSTRE PREPARAZIONI

CONDIMENTI



La maggior parte delle nostre preparazioni viene realizzata con Olio Extravergine di Oliva (EVO).

Per alcune preparazioni utilizziamo una miscela di Olio Extravergine di Oliva e Olio di Girasole, selezionata per garantire un perfetto equilibrio tra gusto, qualità e resa in cottura.

Le nostre frittture vengono preparate esclusivamente con Olio di Girasole Alto Oleico, selezionato per garantire una cottura leggera, croccante e di qualità.

INGREDIENTI DI BASE



Nelle nostre preparazioni utilizziamo abitualmente:



BURRO



FORMAGGI



SALE IODATO



PEPE



PEPERONCINO



PREZZEMOLO



BASILICO



NOCE MOSCATA



CANNELLA



FRUTTA A GUSCIO



QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Alcuni ingredienti possono essere freschi oppure congelati all'origine, secondo la disponibilità del mercato e nel pieno rispetto della normativa vigente, senza compromettere qualità e sicurezza.



INFORMAZIONI IMPORTANTI PER I CLIENTI CELIACI

Per motivi organizzativi e per evitare il rischio di contaminazione crociata, **non prepariamo pizze senza glutine.**

La nostra cucina può preparare alcuni primi e secondi con ingredienti privi di glutine, adottando la massima attenzione durante tutte le fasi della preparazione.

Tuttavia, poiché tutte le lavorazioni vengono effettuate nella stessa cucina, non possiamo garantire l'assenza assoluta di contaminazione da glutine.

Invitiamo i clienti con celiachia o altre allergie alimentari ad informare sempre il personale prima dell'ordinazione.

La sicurezza dei nostri ospiti è per noi una priorità assoluta.



INFORMAZIONI PER I CLIENTI INTOLLERANTI AL LATTOSIO

Per motivi organizzativi non disponiamo di mozzarella senza lattosio per la preparazione delle pizze.

Per alcuni piatti della cucina è possibile apportare modifiche o sostituzioni, compatibilmente con gli ingredienti disponibili.

Vi invitiamo a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari al nostro personale prima dell'ordinazione, così da potervi consigliare la soluzione più adatta.

La vostra serenità e il vostro benessere sono importanti per noi.

Grazie per aver scelto La Colonna - L'Amalfitano.

Buon appetito e buona permanenza.



ANTIPASTI



*Il modo migliore per iniziare il vostro viaggio
nei sapori della Costiera Amalfitana e della tradizione napoletana.*

ANTIPASTI DI MARE

ANTIPASTO MISTO DI PESCE € 25,00

Selezione mista creata dallo Chef.

Allergeni: ① ② ③ ④ ⑨ ⑭

INSALATA DI MARE € 20,00

Calamari, seppia, polpo, cozze, vongole, gamberi e verdure.

Allergeni: ① ② ④ ⑨ ⑭

POLPO ALLA GRIGLIA € 20,00

Con radicchio, crema di patate e burrata.

Allergeni: ① ⑦ ⑨ ⑭

POLPO PATATE, POMODORINI OLIVE € 20,00

Polpo, patate, pomodorini e olive.

Allergeni: ① ⑨ ⑭

ZUPPA DI COZZE NAPOLETANA € 24,00

Polpo, gamberi, scampo, vongole, fresella, taralluccio e pepe piccante.

Allergeni: ① ② ④ ⑨ ⑭

COZZE € 16,00

- Impepata (bianca con pepe)
- Alla Marinara (rossa con pomodoro)

Allergeni: ① ⑨ ⑭

ALICI MARINATE € 16,00

Allergeni: 1, 4, 9

GAMBERI IN SALSA ROSA € 16,00

Allergeni: 1, 2, 3, 7, 9

ANTIPASTI DI TERRA

TAGLIERINO DI AFFETTATI E FORMAGGI MISTI € 18,00

Selezione di affettati e formaggi misti, accompagnati da giardiniera.

Allergeni: 1, 7, 9

BUFALONA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA € 18,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP da 250 g, accompagnata da Prosciutto Crudo di Parma.

Allergeni: 1, 7, 9

BRUSCHETTONE POMODORINI, RUCOLA E BUFALA € 12,00

Allergeni: 1, 7, 9

BATTUTA DI SCOTTONA € 14,00

Salsa yogurt, fior di capperi, cipolla rossa, cetriolini, crostini con tartare di pomodorini.

Allergeni: 1, 7, 9

MIGNON MISTO SFIZIOSO FRITTO € 8,00

Allergeni: 1, 3, 7, 9

SFIZI ARTIGIANALI NAPOLETANI

FRITTATINE ARTIGIANALI (140 g cad.) € 4,00

Nerano • Cacio e Pepe • Friarielli e Salsiccia
Mortadella e Pistacchio • Classica

Allergeni: 1, 3, 7, 9

ARANCINO NAPOLETANO (140 g cad.) € 4,00

Allergeni: 1, 3, 7, 9

CROCCHÉ DI PATATE (140 g cad.) € 4,00

Allergeni: 1, 3, 7, 9

COMBO

5 PEZZI A SCELTA € 18,00

Ideale da condividere • Consigliato per 4 persone

APERITIVO DELL'AMALFITANO



Terra € 15,00 cad.



Mare € 20,00 cad.

*Comprende una selezione di specialità
e uno Spritz aperol ser. calice di Prosecco Valdobbiadene DOCG.*

PER CLIENTI CELIACI: possiamo preparare alcuni antipasti con particolare attenzione,
ma non possiamo escludere il rischio di contaminazione da glutine.

PRIMI DI PESCE

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO *

Frutti di mare e molluschi, pomodorini, salsa di pomodoro.

Allergeni: 1, 2, 4, 9, 14

€ 22,00

SPAGHETTI VONGOLE VERACI E POMODORINI *

Allergeni: 1, 14, 4, 9

€ 20,00

SCIALATIELLO AL SAPORE DEL PESCATO *

Pescato del giorno, vongole, cozze e pomodorini.

Allergeni: 1, 2, 4, 9, 14

€ 22,00

BIGOLI FRESCHI ALL'AMATRICIANA DI POLPO (PIOVRA) *

Bigoli freschi all'uovo con polpo (piovra), guanciale, pomodoro, Pecorino Romano DOP e pepe nero.

Allergeni: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 14

€ 20,00

BIGOLI FRESCHI ALL'UOVO

Pasta fresca di semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua e sale. Può contenere soia (6) e senape (10).



LA PENTOLACCIA COLONNA*

PIATTO UNICO PER 2 PERSONE

Una ricca pentolaccia colma di frutti di mare e molluschi, pescato del giorno e pomodorini.

Un grande classico della nostra storia dal 1997.

Allergeni: 1, 2, 4, 9, 14



€ 60,00

PER 2 PERSONE

PACCHERI GAMBERI, POMODORINI E BURRATA *

Allergeni: 1, 2, 4, 7, 14

€ 20,00

RISOTTO DI MARE *

Frutti di mare e molluschi.

Allergeni: 2, 4, 9, 14

€ 20,00

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA CON TARTARE DI GAMBERI ROSSI *

Allergeni: 1, 2, 4, 9, 14

€ 22,00



LINGUINE ALL'ASTICE *

MINIMO 2 PERSONE • PREZZO A PERSONA

2 CALICI DI PROSECCO OMAGGIO

Allergeni: 1, 2, 4, 7, 9, 14



€ 28,00

A PERSONA



PAELLA DI MARE CON VERDURE *

MINIMO 2 PERSONE • PREZZO A PERSONA

2 CALICI DI PROSECCO OMAGGIO

Allergeni: 1, 2, 4, 9, 14



€ 25,00

A PERSONA



I NOSTRI CONDIMENTI

Le nostre preparazioni sono realizzate con Olio Extravergine di Oliva (EVO), aglio, prezzemolo, basilico e peperoncino.

EVO in etichetta

- Confezionato in Italia
- Unione Europea



QUALITÀ E SICUREZZA DEL PESCATO



Alcuni prodotti possono essere freschi oppure congelati all'origine, secondo le disponibilità del mercato e nel rispetto della normativa vigente.



UTILIZZIAMO PRETTAMENTE
PASTA DI GRAGNANO IGP



PER CLIENTI CELIACI: possiamo preparare alcuni primi di pasta senza glutine e con particolare attenzione, ma non possiamo escludere il rischio di contaminazione da glutine.

PRIMI DI TERRA



TRADIZIONE NAPOLETANA E PARTENOPEA

PASTA PATATE PROVOLA E GUANCIALE

€ 11,00

Pasta mista, patate, provola affumicata e guanciale croccante.

Allergeni: 1, 7, 9

ZITI ALLA GENOVESE

€ 12,00

Piatto tipico partenopeo.

Allergeni: 1, 7, 9

PASTA FAGIOLI E COZZE

€ 12,00

Primo ricco della tradizione napoletana.

Allergeni: 1, 14, 9

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

€ 11,00

Gnocchi di patate al pomodoro, mozzarella e basilico.

Allergeni: 1, 7, 9

PACCHERI AL FORNO MELANZANE E MOZZARELLA

€ 12,00

Paccheri al forno con melanzane, pomodoro e mozzarella.

Allergeni: 1, 7, 9

RIGATONI AL RAGÙ NAPOLETANO CON POLPETTE

€ 12,00

Ragù di carne cotto lentamente con polpette della tradizione.

Allergeni: 1, 3, 7, 9

SPAGHETTO AGLIO OLIO PEPERONCINO AMALFITANO

€ 13,00

Con tonno, alici di Cetara e pomodorini.

Allergeni: 1, 4, 9

I CLASSICI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Guanciale croccante, uova, pecorino Romano DOP e pepe.

Allergeni: 1, 3, 7, 9

€ 11,00

SPAGHETTI CACIO E PEPE

Pecorino Romano DOP e pepe nero.

Allergeni: 1, 7, 9

€ 11,00

PENNE ALL'ARRABBIATA CON GUANCIALE

Pomodoro, peperoncino e guanciale croccante.

Allergeni: 1, 7, 9

€ 10,00

TRADIZIONE MANTOVANA

TORTELLI DI ZUCCA MANTOVANI BURRO E SALVIA

Ripieni di zucca mantovana, conditi con burro e salvia.

Allergeni: 1, 3, 7, 9

€ 13,00

RISOTTO MANTOVANO CON PESTO MANTOVANO

Risotto mantecato con pesto mantovano (basilico, aglio, mandorle, Grana Padano DOP).

Allergeni: 1, 7, 8, 9

€ 10,00

PER CLIENTI CELIACI: possiamo preparare alcuni primi di pasta senza glutine e con particolare attenzione, ma non possiamo escludere il rischio di contaminazione da glutine.

SECONDI DI PESCE



Le nostre preparazioni sono realizzate con:
Olio Extravergine di Oliva (EVO), aglio, prezzemolo,
basilico, pepe e **sedano**.

→ PESCE AL FORNO ←

MEZZO BRANZINO OPPURE ORATA ALLA MEDITERRANEA

Filetto di pesce spadellato con aromi,
pomodorini, olive, capperi e alici di Cetara.

Allergeni: 1, 4, 9

€ 18,00

CODA DI ROSPO *

Con patate, carciofi freschi e pomodorini.

Allergeni: 1, 4, 9

€ 23,00

ROMBO AL FORNO *

Con patate, pomodorini e olive.

Allergeni: 1, 4, 9

S.Q. € 6,00 / etto

BRANZINO O ORATA AL FORNO

Con patate e pomodorini.

Allergeni: 1, 4, 9

S.Q. € 6,00 / etto

→ PESCE AI FERRI ←

BRANZINO AI FERRI

Allergeni: 1, 4, 9

S.Q. € 6,00 / etto

MEZZO BRANZINO AI FERRI

Allergeni: 1, 4, 9

€ 18,00

CALAMARO AI FERRI *

Allergeni: 1, 2, 4, 9

S.Q. € 6,00 / etto

PESCE SPADA AI FERRI *

Allergeni: 1, 4, 9

S.Q. € 6,00 / etto

TONNO ALL'AMALFITANA

Trancio di Tonno Fresco con pomodorini,
patate, rucola, capperi, olive e acciughe.

Allergeni: 1, 4, 9

€ 7,00 / etto

SPIEDINI MISTI AI FERRI *

Seppia, calamaro, polpo e verdure grigliate
con pangrattato aromatico.

Allergeni: 1, 2, 4, 9

€ 20,00

→ FRITTURE ←

FRITTO CALAMARI E GAMBERI *

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 9, 14

€ 20,00

CALAMARI, GAMBERI E BACCALÀ *

Peso indicativo 500 grammi.

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 9, 14

€ 6,00 / etto

FRITTO MISTO DI PARANZA *

Peso indicativo 500 grammi.

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 9, 14

€ 6,00 / etto

→ SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA ←

GRIGLIATA MISTA DI PESCE *

Filetti di pesce, gamberone, scampo,
pesce spada, calamaro e spiedino misto
alla griglia.

Allergeni: 1, 2, 4, 9, 14

€ 40,00

GRAN FRITTO LA COLONNA

3 KG DI PESCE MISTO *

OTTIMO PER TAVOLATA



PIATTO UNICO CON PATATINE E VERDURINE.

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 9, 14

€ 120,00

UN METRO DI PESCE MISTO LA TAVOLA MISTA DI PESCE

5 KG DI PESCE MISTO

FRITTO, GRIGLIA E UMIDO

PIATTO COMPLETO DA CONDIVIDERE



PIATTO COMPLETO DA CONDIVIDERE.

INCLUSO NEL PREZZO 1/4 DI VINO,

1/2 ACQUA E SORBETTO AL LIMONE

A PERSONA PRESENTE IN TAVOLA.

Allergeni: 1, 2, 4, 5, 9, 14

€ 250,00

PER CLIENTI CELIACI: possiamo preparare alcuni secondi con particolare attenzione,
ma non possiamo escludere il rischio di contaminazione da glutine.

SECONDI DI CARNE

Le nostre carni di Scottona selezionate con cura e sottoposte a frollatura controllata per garantire tenerezza, marezzatura e un gusto autentico.

- | | | | | |
|----------|---|----------------------------|---------------|---|
| 1 | FIorentina di Scottona
Peso minimo 600-900 g | Allergeni: 9 | € 7,00 / etto | ★ |
| 2 | FILETTO di Scottona ai Ferri
Peso minimo 250 g | Allergeni: 9 | € 7,50 / etto | ★ |
| 3 | COSTATA con osso di Scottona
Peso minimo 450 g | Allergeni: — | € 6,50 / etto | ★ |
| 4 | FILETTO di Scottona ai Porcini
oppure AL PEPE VERDE
Preparato con funghi porcini o salsa al pepe verde. | Allergeni: 7, 9 | € 8,00 / etto | ★ |
| 5 | GRIGLIATA MISTA di CARNE
Manzo, salsiccia, maiale e pollo,
con patate al forno. | Allergeni: — | € 20,00 | ★ |
| 6 | TAGLIATA di Scottona
con rucola e Grana Padano D.O.P.
Peso minimo 350 g | Allergeni: 7 | € 7,00 / etto | ★ |
| 7 | HAMBURGER di Scottona
con patatine.
Peso 200 g | Allergeni: 1, 7, 11 | € 16,00 | ★ |
| 8 | MILANESE di POLLO
con patatine. | Allergeni: 1, 3 | € 15,00 | ★ |



FROLLATURA CONTROLLATA

Le nostre carni vengono selezionate e sottoposte a frollatura controllata fino a 40 giorni per esaltare tenerezza, marezzatura e sapore.

Il risultato è una carne più tenera, saporita e digeribile.

PIATTI PARTENOPEI

- | | | | | |
|-----------|---|------------------------|---------|---|
| 10 | FETTINA TAGLIO NAPOLI
Scelta di cottura:
• Ai ferri
• Alla pizzaiola con pomodorini, olive e origano. | Allergeni: — | € 16,00 | ★ |
| 11 | CARNE ALLA GENOVESE
Tradizione partenopea.
Secondo disponibilità. | Allergeni: 1, 9 | € 18,00 | ★ |
| 12 | SALSICCIA e FRIARIELLI
Secondo disponibilità. | Allergeni: — | € 15,00 | ★ |
| 13 | BACCALÀ POMODORINI OLIVE e CAPPERI | Allergeni: 4 | € 20,00 | ★ |

CONTORNI

INSALATA MISTA € 5,00	PATATINE FRITTE (1) € 5,00	VERDURE ALLA GRIGLIA € 5,00	PATATE AL FORNO (1) € 5,00
VERDURA MISTA LESSA (1, 9) € 5,00	SPINACI AL BURRO (7) ★ € 5,00	FAGIOLI ALL'UCCELLETTO € 5,00	FUNGHI TRIFOLATI € 5,00

PER CLIENTI CELIACI: possiamo preparare alcuni secondi con particolare attenzione, ma non possiamo escludere il rischio di contaminazione da glutine.



SAL DE RISO

— COSTA D'AMALFI —

SEMPRE DISPONIBILI

- **Delizia al Limone** € 8,00
Pan di Spagna alla vaniglia, crema al limone, ricoperta di soffice crema al limone.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Babà al Rum Invecchiato** € 8,00
Babà soffice e profumato, inzuppato con rum invecchiato.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Cheesecake ai Frutti di Bosco** € 8,00
Base di biscotto, crema di formaggio e frutti di bosco.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Panarea** € 8,00
Mousse al cioccolato bianco, cuore di ricotta e pere, pan di Spagna al cacao.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

SECONDO DISPONIBILITÀ GIORNALIERA

- **Delizia al Limone ai Frutti di Bosco** € 8,00
Pan di Spagna, crema al limone e frutti di bosco.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Ricotta e Pere** € 8,00
Mousse di ricotta con pere caramellate e pan di Spagna.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Anastasia** € 8,00
Mousse al cioccolato e crema di nocciole con croccante.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Pastiera Napoletana** € 8,00
Grano cotto, ricotta, canditi e profumo di fiori d'arancio.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **I Tre Cioccolati** € 8,00
Mousse al cioccolato fondente, al latte e bianco su base di biscotto.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

PASTICCERIA

- **Perle e Rubini** € 8,00
Mousse al cioccolato bianco, cuore ai frutti di bosco, biscuit alle mandorle.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Pierrette** € 8,00
SENZA LATTOSIO
SENZA GLUTINE
- **Sette Petali** € 8,00
Mousse al cioccolato fondente, granella di nocciole, cialda croccante.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

DOLCI DELLA CASA

- **Tiramisù della Casa** € 6,00
Mascarpone, savoiardi, caffè e cacao amaro.
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Panna Cotta** € 6,00
Classica con topping al caramello o alla fragola.
Con frutti di bosco oppure fragole. € 8,00
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Fragole Fresche** (secondo disponibilità)
Al naturale oppure accompagnate da panna, gelato o panna e gelato. Da € 6,00 a € 10,00
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)

GELATI E SORBETTI

- **Gelato Artigianale** € 2,50
Fornito dalla Gelateria Papaya di Cerese.
€ 2,50 a pallina (gusti secondo disponibilità)
Allergeni: (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Sorbetto al Limone** € 4,50
Succo di limone Costa d'Amalfi I.G.P., acqua, zucchero.
SENZA GLUTINE
Allergeni: (3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Sorbetto al Caffè** € 4,50
Caffè, acqua, zucchero.
SENZA GLUTINE
Allergeni: (3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Tartufo Bianco di Pizzo** € 7,00
Gelato al fior di latte con cuore di caffè, ricoperto di cioccolato bianco.
SENZA GLUTINE
Allergeni: (3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Tartufo Nero di Pizzo** € 7,00
Gelato al cioccolato con cuore di cioccolato fondente, ricoperto di cacao amaro.
SENZA GLUTINE
Allergeni: (3, 5, 6, 7, 8, 11)
- **Soufflé al Cioccolato** € 7,00
Cuore morbido al cioccolato fondente, servito caldo con panna e gelato.
SENZA GLUTINE
Allergeni: (3, 5, 6, 7, 8, 11)

ALLERGENI: 1 Glutine • 3 Uova • 5 Arachidi • 6 Soia • 7 Latte • 8 Frutta a guscio • 11 Semi di sesamo

LE NOSTRE BEVANDE



BIRRE ALLA SPINA

CASTELLO

0,20 l € 3,00

0,40 l € 5,00

ICHNUSA

0,20 l € 3,50

0,40 l € 6,00

FRANZISKANER WEISS

0,30 l € 4,00

0,50 l € 6,50



VINO DELLA CASA ALLA SPINA

Bianco • Rosso • Rosé

1 litro € 12,00

½ litro € 6,00

¼ litro € 3,00

Cantine di Gambellara

- Bianco Frizzante Talis
- Rosso Frizzante Brioso

Cantine Vigne Verdi

- Rosé Rabosello



BRAMA

BIRRA AGRICOLA MANTOVANA

*Birra agricola artigianale mantovana
prodotta con ingredienti selezionati
e passione per la qualità.*



MANTO - LAGER

Birra chiara, fresca e scorrevole,
con note di cereale e un finale
delicatamente luppolato.

Bottiglia 0,50 l € 8,00



RIO - BLANCHE

Birra di frumento morbida
e aromatica, con eleganti
sentori agrumati e speziati.

Bottiglia 0,50 l € 8,00



LOTO - DUBBEL

Birra ambrata d'ispirazione belga,
ricca di note di malto, caramello
e frutta matura.

Bottiglia 0,50 l € 8,00



NIVOLA - IPA

Birra intensamente luppolata,
con profumi agrumati
e finale persistente.

Bottiglia 0,50 l € 8,00



BEVANDE

Acqua Naturale o Frizzante 0,70 l € 3,00

Coca-Cola 33 cl € 3,50

Coca-Cola Zero 33 cl € 3,50

Fanta 33 cl € 3,50

Sprite 33 cl € 3,50

Lemonsoda 33 cl € 3,50

Tè Pesca 33 cl € 3,50

Tè Limone 33 cl € 3,50

★ BIRRE IN BOTTIGLIA

Castello Senza Glutine 33 cl € 6,00

*Birra lager senza glutine,
dal gusto pieno e bilanciato.*

Lefte Rossa 33 cl € 5,00

*Birra belga ambrata,
dal sapore maltato e avvolgente.*

Corona Zero 33 cl € 6,00

*Birra analcolica, fresca e dissetante,
dal gusto equilibrato.*

Pedavena 66 cl € 6,00

*Birra chiara italiana,
dal gusto pieno e armonico.*

RISTORANTE



PIZZERIA

LA COLONNA

l' amalfitano

Carta dei Vini

La viticoltura italiana offre un panorama vario e meraviglioso di sensazioni, profumi, sapori. Molteplici sono le realtà presenti, numerosi i progetti enologici che le rappresentano e le valorizzano.

In questa lista incontrerete:

Legenda Progetti:



VINI FRANCHI: Un progetto speciale che accoglie vini provenienti da uve franche di piede, non innestate su vite americana. Nella seconda metà dell'Ottocento la fillossera decimò la viticoltura del Vecchio Continente che si ritrovò indifesa contro il parassita presente nelle viti, portatrici sane, provenienti dal Nuovo Mondo.



BOLLICINE DA UVE ITALIANE: Progetto che promuove e valorizza gli spumanti prodotti con uve tradizionali italiane, la cui coltivazione sia documentata nel tempo. I metodi di spumantizzazione previsti sono: Classico, Martinotti e Familiare. Tutte le antiche varietà d'uva italiane, sia a bacca bianca che a bacca rossa, sono cariche d'acidità e ciò permette di ottenere straordinarie bollicine anche in zone calde o non particolarmente elevate.

Buona degustazione



CAFFETTERIA E DISTILLATI

CAFFETTERIA

Espresso	€ 1,50
Espresso Decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'Orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,80
Caffè Corretto	€ 2,00
Caffè con Panna	€ 1,80
Caffè Americano	€ 1,80

AMARI

Amaro Averna	€ 4,00
Amaro Lucano	€ 4,00
Amaro Montenegro	€ 4,00
Amaro Ramazzotti	€ 4,00
Amaro Sibona	€ 4,00
Amaro Villa Zarri	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Branca Menta	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Cointreau	€ 4,00
Disaronno	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Grand Marnier	€ 4,00
Jefferson	€ 4,00
Liquirizia	€ 4,00
Limoncello di Amalfi	€ 4,00
Molinari Sambuca	€ 4,00
Nocino Frà Amedeo	€ 4,00
Petrus Boonekamp	€ 4,00
S. Marzano Borsci	€ 4,00
Unicum	€ 4,00

GRAPPE

Sibona Moscato	€ 6,00
Sibona Uve di Langa	€ 6,00
Sibona La Grappa di Barbaresco	€ 6,00
Sibona Grappa Riserva Botti da Porto	€ 7,00

WHISKY

J&B Rare	€ 8,00
Johnnie Walker Black Label	€ 8,00
Jack Daniel's	€ 8,00
Chivas Regal 12	€ 8,00
Pig's Nose	€ 8,00
Sheep Dip	€ 8,00
Blackadder Peat Reek	€ 8,00
Laphroaig 10	€ 10,00
Lagavulin 8	€ 10,00

BRANDY E COGNAC

Vecchia Romagna Etichetta Nera	€ 6,00
Stravecchio Branca	€ 6,00
Hennessy V.S	€ 8,00
Cardenal Mendoza	€ 8,00
Guardia Cantón	€ 8,00
Armagnac	€ 10,00

RUM

Havana Club 3 Años	€ 4,00
Pampero Añejo Especial	€ 4,00
Ron Zacapa 23	€ 10,00

GIN

Bickens London Dry Gin	€ 4,00
Hendrick's Gin	€ 5,00

MENÙ PER EVENTI

CERIMONIE • COMPLEANNI • ANNIVERSARI
BATTESIMI • COMUNIONI • CRESIME
CENE AZIENDALI • GRUPPI

*Menù pensati per gruppi e tavolate,
personalizzabili in base alle vostre esigenze.*



MENÙ TERRA

€ 25,00
a persona



Primo



Secondo



Contorno



1/4 di vino



1/2 di acqua

€ 35,00
a persona



Antipasto



Primo



Secondo



Contorno



1/4 di vino



1/2 di acqua



MENÙ PESCE

€ 40,00
a persona



Primo



Secondo



Contorno



1/4 di vino



1/2 di acqua

€ 50,00
a persona



Antipasto



Primo



Secondo



Contorno



1/4 di vino



1/2 di acqua



Il dolce può essere fornito dal ristorante oppure
direttamente dal cliente, secondo le proprie preferenze e previo accordo.

Su richiesta è possibile completare il menù con torta, dessert o servizio pasticceria.

INFORMAZIONI SUL DOLCE PORTATO DAL CLIENTE

Nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, è possibile servire esclusivamente
dolci acquistati presso laboratori o pasticcerie autorizzate.

Il dolce dovrà essere accompagnato da scontrino o documento d'acquisto e dall'etichetta degli allergeni.

Per motivi di sicurezza alimentare non è consentito servire dolci preparati in ambito domestico.



Menù personalizzabili
in base al numero
degli ospiti.



Disponibili
opzioni
vegetariane.



Attenzione a intolleranze
e allergie alimentari.



Su richiesta:
allestimenti
personalizzati e
servizio dedicato.

*Il nostro staff sarà lieto di consigliarvi e creare insieme a voi
IL MENÙ PERFETTO PER RENDERE UNICO IL VOSTRO EVENTO.*

ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

1



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut e derivati.

8



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci (comuni,
regia, di acagiù, pecan, del Brasile,
pistacchi, macadamia, noci del
Queensland) e prodotti derivati.

2



CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base
di crostacei.

9



SEDANO

Sedano e prodotti
a base di sedano.

3



UOVA

Uova e prodotti
a base di uova.

10



SENAPE

Senape e prodotti
a base di senape.

4



PESCE

Pesce e prodotti
a base di pesce.

11



SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti
a base di semi di sesamo.

5



ARACHIDI

Arachidi e prodotti
a base di arachidi.

12



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazioni superiori a
10 mg/kg o 10 mg/litro in termini
di SO₂ totale.

6



SOIA

Soia e prodotti
a base di soia.

13



LUPINI

Lupini e prodotti
a base di lupini.

7



LATTE

Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio).

14



MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti
a base di molluschi.



INFORMAZIONI

Per qualsiasi informazione su allergeni, ingredienti o preparazioni,
il nostro personale è a completa disposizione.