Nell'augurarvi una piacevole parentesi culinaria vogliamo sottolineare la troppo spesso dimenticata semplicità dei colori.

We wish to enhance your culinary experience with us. In order to simplify your dining options, we have color coded our menu items to correspond to the following food categories.

Blu "Pesce" - Blue "Fish dishes"

Giallo "Piatti tipici" - Yellow " Specialities of Venice"

Rosso "Piatti di carne" - Red "Meat dishes"

Verde "Ne carne, né pesce" - Green "Vegetarian dishes"

Arancio "Senza glutine" - Orange "Gluten free"

ANTIPASTI- HORSE D'OEVRE

Degustazione olio: tre oli extra vergine d'oliva Dop
(Testing of 3 olives oil DOP). € 5,00

Filetti di acciughe del Cantabrico e burro salato.
(Cantabrian anchovis fillets *served with salted butter*). € 15,00

Antipastini- Cicchetti *(Small appetizers)*
dalla nostra credenza:

°Selezione piccola. *(Small selection)* 4 pz € 16,00

°Selezione media. *(Regular selection)* 6 pz € 24,00

°Cichetada. *(Big Selection)* 12pz € 48,00

°Cape sante gratinate al profumo di arance di Sicilia.
°*(Scallops au gratin seasoned with Sicily Oranges)*
Min. 3 pz € 22,50 (ogni pezzo in piu', each piece more € 7,50)

PRIMI PIATTI- FIRST COURSES

°Influssi d'oriente: risotto con seppie al nero, gamberi rossi e oro 24 carati. "da ordinare almeno per due"

°(*Oriental influences: black squid rice, red prawns and 24 kt. Gold)*
"to be ordered at least for 2"

(for 2 € 48,00) € 24,00

°Gnocchi di patate, granchio padellato al rosmarino, pomodorino confit.

°(*Potato gnocchi. rosemary sautéed crab. confit tomato*). € 20,50

°Il nostro "cassopipa": spaghetti alla chiatarra con veraci, cozze, fasolari, cape longhe e calamari.

° ("Cassopipa" our style: square-cut spaghetti served with clams, mussels, calamari, smoth and razor clams). € 24,50

°Fettuccine al ragout di Sorana "quello della nonna".

°(*Fettuccine pasta with beef meat sauce grand mother style*). € 18,50

°Paccheri di Gragnano alle verdure dell'orto.

°(*Gragnano paccheri pasta's sauteè with garden vegetables).*

€ 20,50

°Dalla tradizione: pasta e fagioli e radicchio "conso"

°(*From our tradition: beans and pasta soup and side radicchio salad).*

€ 13,50

SECONDI PIATTI

°Filetto di branzino, in crosta di zucchine su vellutata di crostacei e insalatina di rinforzo.
(°*Sea Bass fillet, in zucchini crust served on a crostaceus sauce and served with side salad*). € 27,50

°Guancette di coda di rospo con capperi e zeste di limone su vellutata di patate.
(°Monkfish cheeks with cappers and lemon zest, served on creamed potatoes).
€ 27,50

°Stinco di agnello fondente con patata schiacciata al vapore al profumo di limone.
(°Lamb shank "fondant" served with steamed mashed potato with lemon scent)).
€ 33,50

°Quaglia alla Hemingway farcita di carni bianche, verdure saltate.
(°Quail Hemingway style, stuffed with white meat, served with sauté vegetables).
€ 23,50

I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE
OUR TESTING MENUS

Il menu sarà servito per il tavolo completo
(To be served for all guest of the table).

"MARE"

°Selezione dai nostri cicchetti.
°*(Selection of tapas)*

°Capa santa gratinate al profumo di arance di Sicilia.
°*(Scallop au gratin seasoned with Sicily Oranges).*

°Influssi d'oriente: risotto con seppie al nero,
gamberi rossi e oro 24 carati.
°*(Oriental influences: black squid rice, red prawns and 24 kt. Gold).*
(to be ordered at least for 2).

°Gnocchi di patate, granchio padellato al rosmarino,
pomodorino confit.
°*(Potato gnocchi. rosemary sautéed crab. confit tomato).*

°Filetto di branzino, in crosta di zucchine
su vellutata di crostacei.
°*(Sea Bass fillet, in zucchini crust served on a crostaceus sauce).*

°Una dolcezza dalle fantasie del pasticcere
°*(A sweetness from the fantasies pastry).*

A persona euro 72,00 - Each person euro 72,00

"TERRA"

°Selezione dai nostri cicchetti
°(Selection of tapas)

°Dalla tradizione: "Sopa coada con gallina nostrana".
°(From our tradition: "sopa coada" chiken pie served with broth).

°Raviolotti alla ricotta di bufala, spinacine, pomodoro.
°(Ravioli filled with buffalo's ricotta cheese, spinach, tomatoes and basil)

°Stinco di agnello fondente con patata schiacciata al vapore al profumo di limone.
°(Lamb shank "fondant" served with steamed mashed potato with lemon scent).

°Una dolcezza dalle fantasie del pasticcere.
°(A sweetness from the fantasies of pastry).
A persona euro 68,00 - Each person euro 68,00

Abbinamento Vini – Wine pairing

3 vini selezionati dal ns. Sommelier *A persona euro 28,00*
3 wines selected by our Sommelier Each person euro 28,00

o - or

5 vini selezionati dal ns. Sommelier *A persona euro 45,00*
5 wines selected by our Sommelier Each person euro 45,00

o - or

3 vini premium selezionati dal ns.Sommelier *A persona euro 60,00*
3 premium wines selected by our Sommelier Each person euro 60,00

Insalata di misticanza.
(Green spring salad). € 7,00
Insalata mista.
(Mixed salad). € 8,00

FORMAGGI:

Mucca, capra, pecora. (*cow's milk, sheep's and goat cheeses)*

Selezione piccola. (*small selection*)	3pz	€ 13,00
Selezione (*regular selection*)	5pz	€ 20,00

Coperto (Cover charge) € 3,50

"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari comunicale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Dear customer, our staff after communicating them will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."

Regolamento Europeo n. 1169/2011

E' vietato introdurre cibo e bevande al ristorante.
Is forbidden to bring food and beverage into the restaurant.

° "Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".

° *"The fish intended to be consumed raw or almost raw was subjected to a pre-cleaning in accordance with the requirements of Regulation (EC) No 853/04, Annex III, Section VIII, Chapter 3, part D, paragraph 3. "*

° Per quanto la direzione si adoperi al massimo, per reperire sul mercato alimenti freschi e pregiati, si avverte la gentile clientela che, in mancanza di prodotti freschi, potranno essere utilizzati prodotti congelati e/o surgelati.

Il personale di sala sarà comunque lieto di fornire tutte le informazioni necessarie sulla qualità, tipo e modo di conservazione di ogni prodotto presente sul menù.

° *At Colombina we strive to provide the finest and freshest special ingredients; however, on occasion we use frozen ingredients. Should you have any questions, our staff is more than happy to assist you.*

Desserts:

°Tiramisù. € 8,00

° Cremoso al limone, coulis di lamponi.
(Creamy lemon bavarian with rasberry coulis). € 8,00

°Composta di mele della Val di Non, uvetta, noci crumble di frolla e semifreddo alla cannella.
(Val di Non apple compote, raisins, walnuts, crumble pastry and cinnamon iced mousse). € 9,00

°Parfait al cioccolato, crema pasticcera tiepida e amaretto.
(Chocolate parfait served with warm custard and amaretto). € 8,00

°Panna cotta alla vaniglia di Tahiti, caramello alla banana.
("Panna cotta" scented with Tahiti vanilla and served with banana caramel) € 8,00

I nostri biscotti con il Recioto.
(Our cookies with Recioto, a sweet red wine) € 10,00

Napoletana di caffè come una volta,
miscela di 9 arabiche "Torrefazione di Cannaregio".
(Neapoletan Coffee upon a time, a blend of 9 arabic,
"Torrefazione di Cannaregio").

x 1 €	3,50
X 2 €	6,00

FORMAGGI:

Mucca, capra, pecora. (*cow's milk, sheep's and goat cheeses)*

Selezione piccola. (*small selection*) 3pz	€ 13,00
Selezione (*regular selection*) 5pz	€ 20,00

...e per accompagnare

Recioto della Valpolicella Az.Agr. Bertani € 8,00
Dindarello Moscato passito Az.Agr.Maculan € 6,00
Moscato Fiori d'arancio Az.Agr. Vigna Roda € 6,00
Piccolit Az. Agr. Dario Coos € 12,00

I prezzi si intendono al bicchiere. (The prices are by glass).

Dal libro di Deliberazioni del Maggior Consiglio

(XVI° sec.):

“Chi ben beve ben dorme;

Chi ben dorme mal no pensa;

Chi mal no pensa mal no fa;

Chi mal no fa in Paradiso va;

Ora ben bevé paradiso averè.”

I NOSTRI VINI

“AL BICCHIERE - BY THE GLASS”

APERITIVI

Spritz Aperol/Campari/Select	€ 6,00
Bellini	€ 12,00
Negroni	€ 12,00
Gin Tonic	€ 12,00
Martini coctails	€ 12,00

SPUMANTI

Prosecco Extra Dry Az. Agr. San Tome	€ 5,50
Trentodoc Brut Az. Agr. San Mattiot-Cenci	€ 9,00

VINI BIANCHI

Incrocio Manzoni Bianco Az. Agr:Bonotto 2021	€ 5,50
Soave Classico Az. Agric. Pieropan 2022	€ 8,00
Malvasia Marco Scolaris 2020	€ 8,00

Pinot Grigio Az. Agr. Specogna 2022 € 8,00

Custoza BIO Az. Agr. Gorgo 2022 € 6,00

Vermentino di Gallura Fontanaliris 2022 € 9,00

Vernaccia di San Giminiano Az.Agr.Montenidoli 2021 € 9,00

Roero Arneis S.Michhele Bio Az.Agr.Del Tetto 2022 € 8,00

VINI ROSE'

Bardolino Chiaretto Az. Agr. Piona 2022 € 7,00

VINI ROSSI

Valpolicella Az. Agr. Farina 2022 € 5,50

Merlot Riserva Az. Agr. Grillo 2017 € 10,00

Valpolicella Clas.Sup. Ripasso Az. A. Monte Santocio '20 € 9,00

Corvina Veronese Bio Az. Agr. Gorgo 2021 € 7,00

Barbera Bio Sup: Brame Az. Agr. Del Tetto 2021 € 8,00

Morellino di Scansano Az. Agric, Mantellassi 2020 € 8,00

Rosso di Montalcino Az.Agr. Tenuta Sesta 2021 € 9,00

VINI CONSERVATI
CON "CORAVIN"®immissione Argon
Wines preserved
with "Coravin"® inflated Argon

Vermentino Az. Agr. Capichera Isola dei Nuraghi '21 € 20,50

Brunello di Montalcino Tenuta Sesta 2017 € 20,50

Barolo Giovanni Rosso 2018 € 22,50

Amarone Costasera Masi 2018 € 20,50

Il costo si intende al bicchiere.

Abbinamento Vini – **Wine pairing**

3 vini selezionati dal ns. Sommelier *A persona euro 28,00*

3 wines selected by our Sommelier Each person euro 28,00

o - or

5 vini selezionati dal ns. Sommelier *A persona euro 45,00*

5 wines selected by our Sommelier Each person euro 45,00

o - or

3 vini premium selezionati dal ns.Sommelier

A persona euro 60,00

3 premium wines selected by our Sommelier Each person euro 60 ,00

Spumanti e Champagne

Prosecco Sup Bio Brut DOCG Az-Agr. Case Paolin	€	32,00
Prosecco Extra Dry Col del Sole Colli del Soligo DOC	€	25,00
Prosecco Superiore Brut DOCG Az. Agr. Col Vetoraz	€	32,00
Trento DOC Blanc de Blanc dos.zero BIO		
Az.Agr. Castel de Noarna 2016	€	60,00
Trento DOC Az. Agr. Roeno Extra Brut Sboc.2022	€	54,00
Trento DOC Az. Agricola Cenci Sboc. 2023	€	42,00
Franciacorta Brut Cuvee Az. Agr. Monterossa	€	48,00
ROSE Dosag.zero M.C. Nebbiolo Az Agric. Erpacrife 2017	€	58,00
Franciacorta Cuveè Brut Alma Bellavista	€	68.00
Krug Grande Cuvée Brut	€	238,00
Veuve Clicquot Ponsardin Cuvée Saint Petersboug	€	98,00

VINI BIANCHI

Veneto – Friuli Venezia Giulia

Custoza San Michelin Bio Az.Agr. Gorgo	2022	€	30,00
Lugana Az- Agr. Ca dei Frati	2022	€	32,00
Soave Superiore Il Casale AZ.Agr. Vicentini	2020	€	38,00
Soave Classico Pieropan	2022	€	36,00
Dorona Az. Agric. Criterio		€	44,00
Pinot Bianco Az. Agr. Russiz Superiore	2021	€	48,00
Pinot Grigio Az.Agr. Jermann	2022	€	48,00
Pinot Grigio ramato Az.Agr. Specogna	2022	€	36,00
Pinot Grigio ramato Ronco Severo	2020	€	58,00
Ribolla Gialla BBK Az.Agr. Lis Neris	2021	€	42,00
Friulano Exordium “macerato” Az. Agr. Il Carpino	2017	€	58,00
Sauvignon Az. Agr. Russiz Superiore	2021	€	48,00
Friulano Az. Agr. Marco Scolaris	2022	€	34,00
Malvasia Az. Agr. Marco Scolaris	2020	€	36,00
Vitovska Carso Az.Agric.Kocjancic Rado BIO	2021	€	40,00

Il nostro vino bianco della CASA

Incrocio Manzoni bianco Az.Agr.Bonotto	2021	€	23,00

Trentino Alto Adige

Gewurztraminer Az. Agr. Von Blumen	2021	€	38,00
Manna Az. Agr. Franz Haas	2020	€	52,00

Piemonte

Roero Arneis S.Michhele Bio Az.Agr.Del Tetto	2022	€	34,00

Marche

Passerina Az. Agr. Umani Ronchi	2021	€	36,00

Toscana

Vernaccia di San Giminiano Az.Agr.Montenidoli 2021 € 42,00

Sardegna

Vermentino di Gallura Az. Agr. Funtanaliras 2022 € 42,00

Vermentino Isola Dei Nuraghi Az. Agr. Capichera 2021/2€ 84,00

VINI ROSE'

Veneto – Friuli Venezia Giulia

Bardolino Chiaretto Az. Agr. Piona 2021 € 30,00

Abruzzo

Cerasuolo Montepulciano. d'Abr. Az. Agr. Zaccagnini 2022 € 30,00

Sardegna

Tambe' Isola Dei Nuraghi Az. Agr. Capichera 2021/22 € 42,00

VINI DOLCI

Recioto della Valpolicella Az.Agr. Bertani € 8,00

Dindarello Moscato passito Az.Agr.Maculan € 6,00

Moscato Fiori D'arancio Az Agr. Salmaso € 6,00

Piccolit Az. Agr. Dario Coos € 12 ,00

VINI ROSSI

Veneto – Friuli Venezia Giulia

Valpolicella ripasso Cl. Sup. Az.Agr. Monte Santoccio	2020	€	38,00
Corvina Veronese “Bio” Az. Agr. Gorgo	2021	€	32,00
Bardolino DOC Az.Agr. Bennati	2021	€	30,00
Primofiore Agr. Giuseppe Quintarelli	2020	€	92,00
Valpolicella Clas. Sup. Az. Agric. Giuseppe Quintarelli	2014	€	140,00
Rosso del Bepi Az. Agric. Giuseppe Quintarelli	2014	€	320,00
Amarone Costasera Az-Agric. Masi	2018	€	89,00
Amarone Classico della Valpolicella Az.Agr. Allegrini	2018	€	148,00
Merlot Az. Agr. Russiz Superiore	2020	€	52,00
Merlot Riserva Az. Agr. Grillo	2017	€	48,00
Cabernet Sauvignon Az.Agr. Specogna	2020	€	38,00

Il nostro vino rosso della CASA

Valpolicella Azienda Agricola Farina	2022	€	25,00

Trentino Alto Adige

Pinot Nero Blauburgunder St. Pauls	2021	€	36,00
Pinot Nero Az. Agr. Franz Haas	2020/21	€	68,00
Pinot Nero Schweizer	2019	€	98,00

Piemonte

Barolo Az.Agr. Giovanni Rosso	2018719	€	98,00
Nebbiolo Forte Masso Az Agr Cussani Beretta	2022	€	42,00
Barbera d’Alba Sup. Az.Agr. Del Tetto	2021	€	42,00
Lacrima di Morro d’Alba Az. Agr. Giusti	2022	€	42,00

Liguria

Rossese Az. Agricola Sancio	2022	€	42,00

Toscana

Chianti Superiore Az.Agr. Santa Cristina	2020	€	38,00
Chianti Classico Peppoli Az. Agr. Antinori	2021	€	42,00
San Giovese Guiry Az.Agr. Tenuta Mara Biodinamico	2020	€	42,00

Morellino di Scansano S Giuseppe Az. Agr. Mantellassi	2020	€	38,00
Rosso di Montalcino Az. Agr. Tenuta Sesta	2020/21	€	42,00
Brunello di Montalcino Az. Agr. Tenuta Sesta	2017	€	82,00
Brunello di Montalcino Az. Agr. Biondi Santi	2011	€	280,00
Tignanello Az. Agr. Antinori	20	€	

Sardegna

Cannonau Az. Agr. Santadi	2020	€	38,00

SICILIA

Nero Davola Deracine'BIO Az.Agr. B.ni di Pianogrillo	2019	€	34,00

Vini dolci

Recioto della Valpolicella Az. Agr. Farina 2021 (cl 50,0)	€	42,00
Fiori d'arancio Az. Agr. Salmaso Giacomo (cl 75,0)	€	30,00
Dindarello Moscato Passito Az. Agr. Maculan (cl 75,0)	€	42,00
Picolit Az. Agr. Dario Coos 2019 (cl 50,0)	€	78,00