

*Menu 2017*  
*Ristorante da Silvio*  
*al Colonne*

# *Antipasti*

Per iniziare in modo goloso...

Il Gambero rosso crudo "si diverte"  
in battuta con erbe aromatiche  
€ 24,00

"Seppie e Piselli" versione 2017  
€ 16,00

La Tartare di manzo Fassone con olio  
alle Acciughe del Cantabrico e misticanza  
€ 16,00

La Parmigiana di melanzane in crosta con foie gras marinato alle  
spezie, emulsione di mele all Amasake  
€ 17,00

# Primi

Il riso Carnaroli e la pasta fresca fatta in casa...

I Tortelli di patate ripieni con senape selvatica  
Brodetto ristretto di pesce di scoglio  
€ 15,00

La mia Amatriciana al pecorino, guanciale di Sauris  
Pomodoro fresco e cipollotto  
€ 14,00

Le Taglioline di pasta fresca alle erbe e crescione,  
“Beurre blanc” e Caviale  
€ 18,00

Il mio Risottino con le primizie di verdure primaverili  
Cipolle di tropea al fior di sale e crispy di patate  
€15,00

# Secondi

Dalla Macelleria di fiducia e dal Mercato del pesce

Il Carrè di Agnellino al forno con burro al timo  
Senape in grani di Meaux  
€ 23,00

Il Piccione in tegame con aromi e  
riduzione all'Elixir del Sacromonte  
€ 24,00

Il Manzo Fassone all'olio, fior di sale e scalogno fondente  
€ 23,00

Il Pescato del giorno  
Chiedete allo Chef cosa ha preparato oggi...  
€ 27,00

# Dessert

Il Dolce momento

Il Morbido al Caramello e fior di sale  
croccantino al pralinato, gelato alla Vaniglia  
€ 8,00

"Truffée au Chocolat"  
€ 8,00

La Sfoglia calda con salsina alla vaniglia e Mele  
€ 9,00

I Sorbetti di frutta e gelati fatti in casa  
€ 6,00