

f

HOTEL

★ ★ ★ ★ ★

Le Fontanelle

Ristorante

la Colonna

Aroma

Calamaretti spillo, cipolla e lenticchie
Baby squids, onion and lentils

Agnello, aglio e pompelmo
Lamb, garlic and grapefruit

Ditalini, ostriche, porcini e lampredotto
*Short macaroni, oysters,
foam of porcini mushrooms and lampredotto*

Risotto al Maledetto Toscano ed erbe aromatiche
Risotto with Maledetto Toscano cheese and aromatic herbs

Rombo, brodetto “viareggino” e bietola
Turbot, “Viareggio” broth and swiss chard

Piccione, mandorle, prugne e rose
Pigeon, almonds, plums and roses

Caffè, zabaione e limone
Coffee, zabaione and lemon

110⁻

Essenza

Verdure cotte, crude e marinate
Cooked, raw and marinated vegetables

Baccalà e fagioli
Cod fish and beans

Spaghetti, canocchie e datterini arrostiti
*Spaghetti, mantis shrimp
and roasted datterini tomatoes*

Ravioli del plin, anatra e zucca
Ravioli del plin, duck and pumpkin

Branzino, anice e cicoria
Seabass, anise and chicory

Maialino da latte, sedano rapa e mela
Suckling pig, celeriac and apple

Mandorla, arancia amara e sesamo
Almond, bitter orange and sesame

110⁻

Abbinamento di 5 Vini suggeriti dal nostro Sommelier

Pairing of 5 wine suggested by our Sommelier

40⁻

Il Menu Degustazione viene servito per tutti i commensali del tavolo

The Tasting menu is served for all diners at the table

Antipasti | Starter

Verdure cotte, crude e marinate
Cooked, raw and marinated vegetables
27'

Calamaretti spillo, cipolla e lenticchie
Baby squids, onion and lentils
30'

Baccalà e fagioli
Cod fish and beans
25'

Agnello, aglio e pompelmo
Lamb, garlic and grapefruit
27'

Primi | First courses

Risotto al Maledetto Toscano ed erbe aromatiche
Risotto with Maledetto Toscano cheese and aromatic herbs
Minimo per 2 persone | *Min for 2 people*
27'

Spaghetti, canocchie e datterini arrostiti
Spaghetti, mantis shrimp and roasted datterini tomatoes
30'

Ditalini, ostriche, porcini e lampredotto
Short macaroni, oysters, foam of porcini mushrooms and lampredotto
30'

Ravioli del plin, anatra e zucca
Ravioli del plin, duck and pumpkin
27'

Secondi | *Seconds courses*

Branzino, anice e cicoria

Seabass, anise and chicory

40"

Rombo, brodetto "viareggino" e bietola

Turbot, "Viareggio" broth and swiss chard

40"

Piccione, mandorle, prugne e rose

Pigeon, almonds, plums and roses

37"

Maialino da latte, sedano rapa e mela

Suckling pig, celeriac and apple

37"

Dolci | *Desserts*

Caffè, zabaione e limone

Coffee, zabaione and lemon

16"

Mandorla, arancia amara e sesamo

Almond, bitter orange and sesame

16"

I Classici

Pappa al pomodoro

Pappa al pomodoro

20"

Spaghetti al ragù bolognese

Spaghetti with Bolognese sauce

24"

Bistecca alla "Fiorentina"

"Florentine" steak

90"

Selezione di formaggi

Cheeses selection

20"

Tarte Tatin con gelato alla vaniglia

Tarte Tatin with vanilla ice cream

16"