

Ristorante ★★★★★
La Colonna

A large, stylized, dark red lowercase letter 'f' with decorative flourishes at the top and bottom, positioned to the right of the restaurant name.

www.hotelfontanelle.com
Telefono +39 0577 35751
concierge@hotelfontanelle.com
v.terracino@hotelfontanelle.com

Antipasti | Starters

Verdure Autunnali

Funghi Shiitake e Brodo di Capperi
Autumn Vegetables, Shiitake Mushrooms and Capers Broth

Lombetto di Lepre

in Dolce Forte con Purè di Patate, Fave di Cacao e Germogli di Crescione
Loin of Hare in Sweet and Sour with Mashed Potatoes, Cocoa Beans and Cress Sprouts

Foie Gras e Scampo

Crema di Mango e Rabarbaro, Indivia, Limone Candito e Salsa alla Grappa
Foie Gras Escalope, Mango and Rhubarb, Endive, Candied Lemon and Grappa Sauce

Cappesante Spadellate

Melanzane alla Brace, ristretto di Cipolla Rossa e Noci di Macadamia
Roasted Scallops with grilled Eggplant, Red Onion Reduction and Macadamia Nut

Palamita leggermente Scottata

Crema di Carote e Mapo, Broccolo e Rapa Rossa
Lightly Roasted Palamita Fish with Carrots and Mapo Cream, Broccoli and Beetroot

Primi Piatti | First Courses

“Risotto Fontanelle”

Riso “Acquerello” con Cipolle Rosse
Riduzione di Vin Santo e Pecorino della Fattoria “Corbeddu”
“Acquerello” Rice with Red Onion, Vin Santo Reduction, Pecorino Cheese Flakes

Crema di Fagioli Borlotti

con “Bottoni” di Melanzana Affumicata
Borlotti Beans Soup with Smoked Eggplant Ravioli

Pache “Felicetti”

con Maialino, Zucca e Caffè
Pache Pasta with Suckling Pig, Pumpkin and Coffee

Tortelli d’Anatra

con Crema di Porri, Nocciole, Parmigiano da Vacche Rosse
e Riduzione di Chianti Classico Vallepiciola
Duck Tortelli with Leeks Cream, Hazelnuts, Parmesan Cheese and Red Wine Reduction

Spaghetti “Felicetti”

con Canocchie, Pomodorini al forno e Salsa all’ Erba Cipollina
Spaghetti with Mantis Shrimp, Baked Tomatoes and Chive Sauce

Farfalle con Piovra

Olive Taggiasche, Pomodorini Datterini e Ristretto di Peperoni arrosto
Farfalle Pasta with Octopus, Olives, Tomatoes and Roasted Peppers Reduction

Secondi Piatti | Main Courses

Hamburger Vegano

di Miglio, Lenticchie, Verdure e Sesamo con Fagiolini, Rapa Rossa e Salsa Agro Dolce
Vegan Burger with Green Beans, Beetroot and Sweet and Sour Sauce

Controfiletto di Cervo

Mela “Stainer”, Cavolo Nero e Salsa al Ginepro
Deer Sirloin with Apple Puree, Black Cabbage and Juniper Sauce

Reale di Vitello

con Rapa Rossa, Cicoria e Salsa al Pepe di Cubebe
Roasted Veal with Beetroot, Chicory and Cubebe Pepper Sauce

Coscia d’Agnello

con Crema di Spinaci, Spugnone e Salsa alla Senape in Grani
Leg of Lamb with Spinach Cream, Morels Mushrooms and Mustard Sauce

Bistecca alla “Fiorentina”

Frigitelli e Patate Saltate
T-Bone Florentine Steak with Green Peppers and Sauteed Potatoes
Per due Persone - For Two People

Ombrina alla Plancia

con Crema di Fagiolini, Finocchi e Scalogno
Umbrine with Green Beans Cream, Fennel and Shallot

Dentice al Vapore

con Brodetto di Pesce, Bietola, Rabarbaro e Cialda di Pappa al Pomodoro
Steamed Snapper with Fish Broth, Chard, Rhubarb and “Pappa al Pomodoro” Chips

I Dessert

Our Deserts

Crema Brûlée alla Vaniglia

con Gelato al Mapo
Vanilla Crema Brûlée with Mapo Ice Cream

Il Rabarbaro 

Sorbetto al Rabarbaro, Rabarbaro Candito, Polvere di Cioccolato,
Mango e Cialda di Fave di Cacao
Rhubarb Sorbet, Candied Rhubarb, Chocolate Powder, Mango and Cocoa Beans Chips

Semifreddo al Panpepato

Mandorla e salsa al Vin Santo
Panpepato Parfait, Almond and Vin Santo Sauce

Mousse al Cioccolato

Fondente 70% e Sorbetto al Melograno
Dark Chocolate Mousse with Pomegranate Sorbet

Mousse alla Nocciola

Crumble alle Castagne, Frutto della Passione,
Gelato al Caffè e Spugna al Cioccolato
Hazelnuts Mousse, Chestnut Crumble, Coffee Ice Cream and Chocolate Sponge

Selezione di Formaggi Toscani
Selection of Tuscan Cheeses

Selezione di Formaggi Toscani e Nazionali
Selection of Tuscan and National Cheeses

I Nostri Gelati / Our Ice Creams

Cioccolato, Vaniglia, Pistacchio
Chocolate, Vanilla, Pistachio

I Nostri Sorbetti / Our Sorbets

Limone, Fragola, Uva
Lemon, Strawberry, Grapes