



Vigne mare e pini

Il Bistrò Toscano di Tenuta Le Colonne nasce per essere un luogo dove si apprezza questo territorio straordinario, il carattere vigoroso dei suoi vini e i sapori unici custoditi dal lavoro di abili artigiani.

Un luogo dove il tempo rallenta, si respira aria che profuma di salsedine e macchia mediterranea, cullati dal frinire delle cicale.

Un luogo dove semplicemente si sta bene e si costruiscono ricordi felici.

Sea vines and pine trees

Tenuta Le Colonne Bistrò Toscano wants to be a place where one has the chance to appreciate this extraordinary territory, the vigorous character of its wines and the unique flavours preserved by the work of artisans.

A place where time slows down, the air smells of saltiness and Mediterranean scrub, lulled by the chirping of cicadas.

A place where one simply feels good and builds happy memories.



TENUTA LE COLONNE

Dal mare fino ai piedi della collina, su suoli salmastri e ricchi di sabbie, con vigne che beneficiano dell'influsso marino.

From the sea to the foot of the hill, on sandy and salty soils, with vines benefiting from the marine influence.



TENUTA MERAVIGLIA

Nella parte più alta della tenuta, 33 ettari coltivati a Cabernet Franc e a Vermentino, su suoli di origine vulcanica.

In the highest part of estate, 33 hectares are cultivated with Cabernet Franc and Vermentino, on soils of volcanic origin.



I NOSTRI SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

OUR RECOMMENDED PAIRINGS

CON IL VERMENTINO COSTA TOSCANA IGT "TENUTA LE COLONNE"... WITH VERMENTINO COSTA TOSCANA IGT "TENUTA LE COLONNE"...

Panzanella di mare con dadolata d'orata pescata Seafood salad with diced wild seabream







Tartare di spigola con menta e lime con guarnizione di maionese di pesce Sea bass tartare with mint and lime with fish mayonnaise garnish



Terrina di verdure con formaggio erborinato di "Fattoria La Parrina" Vegetable terrine with blue cheese from "Fattoria La Parrina"



CON IL ROSATO COSTA TOSCANA IGT "TENUTA LE COLONNE"... WITH THE ROSATO COSTA TOSCANA IGT "TENUTA LE COLONNE"...

Pappa al pomodoro con mousse di stracciatella Tomato soup with mousse of stracciatella





Carpaccio di pesce marinato agli agrumi su letto di radicchio rosso Marinated fish carpaccio with citrus fruits on a bed of red chicory A seconda della disponibilità del pescato/ Based on the catch of the day



14€

Vaporata di mare Steamed seafood



13€.





I NOSTRI SUGGERIMENTI DI ABBINAMENTO

OUR RECOMMENDED PAIRINGS

CON IL ROSSO BOLGHERI DOC "TENUTA LE COLONNE"... WITH THE RED BOLGHERI DOC "TENUTA LE COLONNE"...

> Filetto di maiale marinato all'alloro Pork tenderloin marinated in bay leaf



13€

Carpaccio di carne salata con verdure grigliate Salted meat carpaccio with grilled vegetables



12€

Trota della Lunigiana affumicata con misticanza e salsa scapece Smoked Lunigiana trout with saladand marinade sauce



14€

CON IL BOLGHERI SUPERIORE DOC "TENUTA LE COLONNE"... WITH THE BOLGHERI SUPERIORE DOC "TENUTA LE COLONNE"...

Stracotto di vitello con mousse di verdure arrosto Veal stew with mousse of roasted vegetables

14€

Ceasar Salad di pollo ruspante toscano con cialda di formaggio Tuscan free-range chicken Caesar Salad with cheese wafer



Tartare di manzo locale con pesto di pomodori secchi rossi Local beef tartare with pestodried red tomatoes



13€





GOURMANDISE

LE GHIOTTONERIE DELLO CHEF (TAPAS) CHEF'S TAPAS

Cannolo croccante farcito con tartare di manzo e granella di pistacchio Crunchy cannoli stuffed with beef tartare and pistachio grain

Cestino di formaggio con crema di mortadella e stracciatella Cheese basket with mortadella cream and chocolate chip

> Mini pappa al pomodoro con burrata e basilico Mini tomato soup with burrata cheese and basil

> > Panzanella di mare mignon Miniature seafood salad

Fonduta di pecorino con cubetti di pane croccante al rosmarino Pecorino cheese fondue with cubes of crunchy bread with rosemary



16€

TAGLIERICHARCUTERIE

Tagliere di salumi di "Ciccia del Ciacci" e formaggi dell'azienda agricola "Podere Paterno" From the "Ciacci" producer cold cuts with farm cheeses from "Podere Paterno"



Selezione Macelleria Fracassi di suino allevato brado Grigio Casentino, bresaola e crostini di Chianina accompagnati dalla giardiniera all'olio EVO Macelleria Fracassi cold cuts selection of Grigio Casentino pork, bresaola and Chianina crostini accompanied by giardiniera with EVO oil

25€

Dal carrello Gran Selezione di formaggi De' Magi Gran Selection of De' Masi cheese from the cheese cart







MENÙ DEGUSTAZIONE / TASTING MENU

MENÙ BOTRO DEI FICHI – "TENUTA MERAVIGLIA" TASTING MENÙ BOTRO DEI FICHI – "TENUTA MERAVIGLIA"

Panzanella con trota della Lunigiana affumicata Panzanella bread salad with smoked Lunigiana trout

Spigola marinata al mirto con misto radicchi Sea bass marinated in myrtle with mixed radicchio Incluso un calice di vino Including a glass of wine

Sea bass marinated in myrtle with mixed radicchio



MENÙ BOLGHERI ROSSO – "TENUTA MERAVIGLIA" TASTING MENÙ BOLGHERI ROSSO – "TENUTA MERAVIGLIA"

Incluso un calice di vino Including a glass of wine Ceasar Salad di pollo ruspante toscano con cialda di formaggio Tuscan free-range chicken Caesar Salad with cheese wafer

Trota della Lunigiana affumicata con misticanza e salsa scapece Smoked Lunigiana trout with saladand marinade sauce



MENÙ MAESTRO DI CAVA – "TENUTA MERAVIGLIA" TASTING MENÙ BOLGHERI SUPERIORE – "TENUTA MERAVIGLIA"

Selezione Macelleria Fracassi di suino allevato brado Grigio Casentino, bresaola e crostini di Chianina accompagnati dalla giardiniera all'olio EVO

Macelleria Fracassi cold cuts selection of Grigio Casentino pork, bresaola and Chianina crostini accompanied by giardiniera with EVO oil

Dal carrello Gran Selezione di formaggi De' Magi Gran Selection of De' Masi cheese from the cheese cart



Incluso un calice di vino Including a glass of wine

Piatti preparati e conditi con Olio Bolgheri Toscano Igp Tenuta Meraviglia Dishes prepared with Olio Bolgheri Toscano Igp Tenuta Meraviglia







La nostra cucina è il risultato di un'attenta e curata ricerca e selezione di materie prime provenienti da un rapporto diretto con i migliori produttori locali.

Le ricette inoltre valorizzano le eccellenze aziendali quali vini ed oli extravergine d'oliva, la stagionalità dei prodotti, sapori e saperi del territorio.

La nostra carta è composta da una preziosa ricerca e collaborazione delle aziende del territorio. Ringraziamo per la collaborazione: Our cousin is the result of a careful research and selection of ingredients provided from a direct relationship with the best local producers.

The recipes also enhance Colonne's excellences such as wines and extra virgin olive oils, the seasonality of products, flavors and knowledge of the area.

We would like to thank the companies who are collaborating with us such as:

Antica Fattoria La Parrina
Azienda Agricola Laura Peri
Azienda agricola Podere Pereto
Macelleria "La ciccia del Ciacci"
Azienda Agricola Podere Paterno
Troticoltura Toscana della Lunigiana
Caseificio La Maremmana
Macelleria Salumeria Fracassi

FOOD ALLERGENS ICONS



























Alcuni prodotti di origine animale così come i prodotti della pesca vengono sottoposti ad abbattimento rapido per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853704