



TENUTA

LE COLONNE

BISTRÒ TOSCANO



GOURMANDISE PER INIZIARE

LE GHIOTTONERIE DELLO CHEF (TAPAS)

Cannolo croccante farcito con tartare di manzo e granella di pistacchio

Cestino di formaggio con crema di mortadella e stracciatella

Mini pappa al pomodoro con burrata e basilico

Panzanella di mare mignon

Fonduta di pecorino con cubetti di pane croccante al rosmarino

16€



Le tapas potrebbero variare, a seconda della spesa giornaliera dello chef e degli ingredienti disponibili

TAGLIERI

Tagliere di salumi di "Ciccio del Ciacci" e formaggi dell'azienda agricola "Podere Paterno"

16€

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

25€

Dal carrello Gran Selezione di formaggi "De' Magi"

25€



SPECIALITÀ DA ABBINARE

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

Panzanella di mare con
dadolata d'orata pescata

13€



Tartare di spigola con menta
e lime con guarnizione di
maionese di pesce

14€



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

Pappa al pomodoro con burrata
di bufala del caseificio "La
Maremmana"

13€



Carpaccio di pesce marinato agli
agrumi su letto di radicchio rosso

A seconda della disponibilità del pescato

14€



CON IL ROSSO BOLGHERI DOC "TENUTA LE COLONNE"...

Filetto di maiale marinato
all'alloro

13€



Ceasar Salad di pollo ruspante
toscano con cialda di formaggio

13€



Trota della Lunigiana affumicata
con misticanza e salsa scapece

14€



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

Tartarre di manzo con mousse di
verdure arrosto

14€

Carpaccio di carne salata con
verdure grigliate

12€



Parmigiana di melanzane con
fonduta di parmigiano e crema
al basilico

13€



TENUTA
LE COLONNE
BISTRÒ TOSCANO

MENÙ DEGUSTAZIONE

MENÙ BOTRO DEI FICHI – “TENUTA MERAVIGLIA”

Panzanella con trota della Lunigiana affumicata

Spigola marinata al mirto con misto radicchi

32€



Incluso
un calice
di vino

MENÙ BOLGHERI ROSSO – “TENUTA MERAVIGLIA”

Cesar Salad di pollo ruspante toscano con cialda di formaggio

Trota della Lunigiana affumicata con misticanza e salsa scapece

36€



Incluso
un calice
di vino

MENÙ MAESTRO DI CAVA – “TENUTA MERAVIGLIA”

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

Dal carrello Gran Selezione di formaggi “De’ Magi”

64€



Incluso
due calici
di vino

Piatti preparati e conditi con Olio Bolgheri Toscano Igp Tenuta Meraviglia

BUONO COME IL PANE

Pane e olio Evo "Tenuta Meraviglia"
3€

Pane e pomodoro
4€

Pane burro e acciughe
6€

DOLCI DELLA CASA

I nostri sorbetti con frutta fresca
5€

Crostata con marmellata
5€

Panna cotta all'olio extra vergine
5€

BEVANDE

Birra artigianale di "Birrificio de' Neri"
7€

Soft drinks di "Spume del Papini"
5€

Caffè
2€

Amari di "Emilio Borsi"
6€



TENUTA
LE COLONNE
BISTRÒ TOSCANO



CHI SIAMO E LA NOSTRA FILOSOFIA

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.

Ogni ricetta valorizza le eccellenze aziendali quali vini e olio extravergine, la stagionalità dei prodotti, saperi e sapori del territorio. Ogni materia prima è scelta con attenzione e amore, da fontirori di fiducia. Ringraziamo per la collaborazione:

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
De' Magi – Alchimia dei formaggi



TENUTA
LE COLONNE

TENUTA LE COLONNE

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

www.tenutalecolonne.it



TENUTA
MERAVIGLIA

TENUTA MERAVIGLIA

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

www.tenutameraviglia.it



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 853/04

Acqua minerale naturale e frizzante trattata con apparecchiatura conforme ai requisiti del DM 25/2012



TENUTA
LE COLONNE
BISTRÒ TOSCANO