TENUTA

LE COLONNE

BISTRÒ TOSCANO

Lasciati ispirare

WINE & DINE
MENÙ DEGUSTAZIONE

Due portate a scelta dalla carta oppure a mano libera dello chef in abbinamento a tre calici di vino

60€

Da condividere

TAPAS DELLO CHEF

Stuzzichini e ghiottonerie che parlano del territorio

22€

Artigiani del gusto

TAGLIERI

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

Dal Carrello, Gran Selezione di Formaggi De' Magi accompagnati dalla giardiniera all'olio EVO

MILK

25€

Buono come il pane

BRUSCHETTE

Con Pane e Olio EVO "Tenuta Meraviglia"

GLUTEN

3€

Mix di bruschette

GLUTEN

15€

TENUTA
LE COLONNE
BISTRÒ TOSCANO

L'estate a tavola

PIATTI DI STAGIONE

16€

Panzanella toscana dello chef
con pecorino

GLUTEN MILK NUTS

Farro, gamberetti, cozze e polpo

GLUTEN FISH CELERY

Caprese del Carducci

MILK

Dal mare

20€

PESCE

Insalata di polpo, patate e
melone con olive e sedano
croccante

FISH

Macedonia di mare

FISH EGGS

Tartare di orata, zucchine
marinate alla menta,
crema di zucchine
e burrata

FISH MILK

Solo vegetale

VERDURE

14€

Mix di legumi, patate e
pomodori con cipolotti grigliati

Panzanella croccante

GLUTEN

Caponata di verdure
di stagione

MILK

La nostra selezione di carne

CARNE

20€

Battuta di vitello,
melanzane e pomodori
secchi con scarola

Carpaccio di carne salata
di manzo, radicchio, pomodorini
e cipolla al vino

Pollo, scarola bbq e pane
abbrustolito con salsa verde

EGGS GLUTEN

16€

Per finire

DOLCI

8€

Pasticceria secca della casa

EGGS MILK

Panna cotta all'olio EVO "Tenuta Meraviglia",
sedano, mele verdi e crumble di pane

GLUTEN MILK CELERY

Selezione di sorbetti e gelati

Millefoglie con crema Chantilly
e caramello salato

GLUTEN MILK

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.

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

NUTS CELERY CRUSTACEAN EGGS FISH MILK SOYA LUPINS SHELLIFISH MUSTARD SULPHITE SESAME GLUTEN

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

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

TENUTA
LE COLONNE
BISTRÒ TOSCANO