



TENUTA  
LE COLONNE  
BISTRÒ TOSCANO

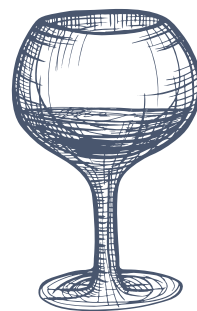
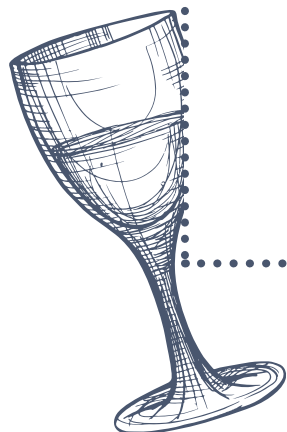


*Lasciati ispirare*

## WINE & DINE MENÙ DEGUSTAZIONE

Un antipasto fantasia dello chef,  
un piatto alla carta e un dolce in  
abbinamento a tre calici di vino

70€

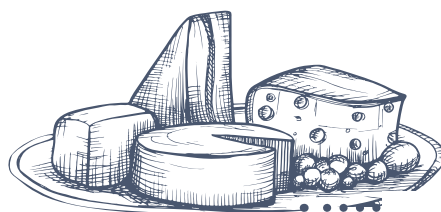


*Da condividere*

## TAPAS DEL BISTRÒ

Stuzzichini e ghiottonerie  
che parlano del territorio

16€



*Artigiani del gusto*

## TAGLIERI

Selezione Macelleria e  
Salumeria Fracassi

Selezione De'Magi Alchimia dei  
formaggi



Selezione di formaggi artigianali  
100% vegetali Forma Veg



*Tutti i taglieri sono  
accompagnati da giardiniera  
fatta in casa all'Olio EVO*

Coperto: 2,50 euro

25€



TENUTA  
LE COLONNE  
BISTRÒ TOSCANO



*Sapore di grano*

### LE NOSTRE FOCACCE

Bianca: scarola, pesto di zucchine e menta con pomodorini gialli confit



Rossa: pomodoro, basilico e bufala



Nera: cacao, uvetta, caprino e finocchiona



15€

*Dal mare*

18€

### PESCE

Carpaccio di pescato, lattuga e papavero selvatico



Tartare di tonno, melone e riccia



Carpaccio di polpo, la sua maionese e lamponi con rucola



*Dalla tradizione*

12€

### TORTE DI CECI

Baccalà, pepe e cipolle caramellate



Pesto di melanzane e la sua mousse

10€

*Carni del territorio*

### CARNE

Battuta di carne salada di nostra produzione con insalata di patate, puntarelle e capperi

La nostra Ceasar

16€



*Per finire*

### DOLCI

Crostatina, basilico e fragole



Coppa di gelato/sorbetto

Cantuccini



Panna cotta all'Olio EVO di Tenuta Le Colonne

8€





## 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 fontorori 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.com](http://www.tenutalecolonne.com)



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.com](http://www.tenutameraviglia.com)



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