



**HOTEL
COLUMBIA**

MONTECATINI TERME


















Wellness & Spa



MENÙ




**antipasti
appetizers
закуски**

-  I Gamberoni al Panko con Salsa Teriyaki al Ginger € 18,00
 *Prawns in Japanese breading with Teriyaki Ginger Sauce*
 *Креветки в японской панировке с имбирным соусом Терияки*
-  Il Tris di Tartare di Salmone Fresco, Spigola e Orata in salsa € 20,00
 allo Yogurt e profumo di Agrumi
 *The Trio of Fresh Salmon Tartare, Sea Bass and Sea Bream in Yoghurt sauce and Citrus scent*
 *Трио тартара из свежего лосося, морского окуня и морского леща в йогуртовом соусе и с цитрусовым ароматом*
-  La Piccola Parmigiana di Melanzane con Stracciatella di € 12,00
 Burrata e Basilico Greco
 *Aubergine with Parmesan and tomato sauce, Stracciatella and Greek Basil*
 *Баклажаны с пармезаном, томатным соусом, страчателлой и греческим базиликом*
-  Il Velo di Manzo con Salsa alla Senape € 14,00
 *Very thin beef piece with Mustard Sauce*
 *Очень тонкий кусок говядины в соусе из горчицы*
-  La Vaporata di Mare con Calamari e Gamberi Con Verdure € 20,00
 Fresche di Stagione
 *Steamed seafood with Squid and Prawns with Fresh Seasonal Vegetables*
 *Морепродукты на пару с кальмарами и креветками со свежими сезонными овощами*
-  La Bresaola in Punta d'Anca con scaglie di Grana Padana € 14,00
 *Bresaola on Punta d'Anca with Grana Padana flakes*
 *Брезаола на Пунта-д'Анка с хлопьями Грана Падана*




**antipasti
appetizers
закуски**




 La Hummus di Ceci e Barbabietola Rossa con Velo di Pane Croccante

€ 12,00

 *Hummus of Chickpeas and Beetroot with Crispy Bread*


 *Хумус из нута и свеклы с вуалью из хрустящего хлеба*




 La Dadolata di Crudità di Verdure con Chicchi di Farro, Fragole e Semi di Zucca

€ 14,00

 *The diced vegetable crudità with spelled grains, strawberries and pumpkin seeds*

 *Нарезанные кубиками овощи с полбой, клубникой и тыквенными семечками*

**primi piatti
first courses
первые блюда**

 Il Risotto Carnaroli allo Champagne, Pistilli di Zafferano e Spuma di Parmigiano


€ 16,00


 *Carnaroli Risotto with Champagne, Saffron Pistils and Parmesan Foam*


 *Ризотто карнароли с шампанским, шафраном и пармезаном*

 I Ravioli di Carne Brasata a mano con Juice di Vitella al Profumo di Cannella e Chiodi di Garofano

€ 18,00

 *Hand-made Braised Meat Ravioli in Veal Sauce scented with Cinnamon and Cloves*

 *Равиоли из тушеного мяса ручной работы с соусом из телятины с корицей и гвоздикой*

 I Malfatti di Pasta Fresca sull'Anatra profumata all'Arancia (*)


€ 16,00


 *Fresh Pasta "Malfatti" on Orange-scented Duck*


 *Свежая паста Мальфатти на утке с ароматом апельсина*

 Gli Gnocchi di Patate di Avaglio al Branzino, Pomodorini Ciliegino e Polvere di Pane Aagliato

€ 16,00

 *Avaglio potato gnocchi with Sea Bass, cherry tomatoes and garlic bread powder*

 *Картофельные ньокки с сибасом, помидорами черри и чесночным хлебным порошком*

 I Paccheri di Gragnano in trafila di Bronzo, Saute' di Calamari e Funghi Porcini (*)

€ 18,00


 *Pasta (Bronze-drawn Paccheri di Gragnano), Sautè of Squid and Porcini Mushrooms*

 *Паста (Paccheri di Gragnano), обжаренные кальмары и белые грибы*



 Gli Spaghettoni con Asparagi e Tartufo Saltati in Padella


€ 20,00

 *Spaghetti with asparagus and truffle Sautéed in the pan*


 *Спагетти со спаржей и трюфелем, обжаренные на сковороде*

primi piatti
first courses
первые блюда



 I Ravioli con Ricotta e Spinaci fatti in casa con Pomodori Pachino, Basilico e Pinoli (*) € 18,00


 *Homemade Pasta (Ravioli with Ricotta and Spinach) with Pachino Tomatoes, Basil and Pine Nuts*


 Домашняя паста (равиоли с рикоттой и шпинатом) с помидорами пачино, базиликом и кедровыми орешками



secondi piatti
second courses
вторые блюда


 La Grigliata di Crostacei, Calamari e Pescato del Giorno (*) € 30,00


 *Grilled Crustaceans, Squids and Catch of the Day*

 Жареные ракообразные, кальмары и улов дня


 La Frittura di Gamberi e Calamari e Croccante di Verdure di Stagione € 28,00
con Maionese alla Tartara (*)


 *Fried Shrimps and Squids and Crunchy Seasonal Vegetables with Tartar Mayonnaise*


 Жареные креветки с кальмарами и хрустящие сезонные овощи с майонезом тар-тар


 Il Pescato del Giorno in Crosta di Sale al Profumo di Lavanda € 23,00


 *The Catch of the Day in Lavender Scented Salt Crust*

 Улов дня, запеченный в соли с ароматом лаванды


 La Tagliata di Manzo Profumata al Timo, Rosmarino € 25,00
e Salvia saltata in Padella


 *Sliced Beef Scented with Thyme, Rosemary and Sauteed Sage*


 Говядина с ароматом тимьяна, розмарином и обжаренным шалфеем


 Il Filetto di Vitellina di latte glassata al Caramello salato € 25,00
e Chips di Patate


 *Steamed Cod of the North Seas on Celeriac Cream with Fresh Thyme*

 Филе молочной телятины, глазированное соленой карамелью с картофельными чипсами

 Il Baccalà dei Mari del Nord al Vapore su Crema di Sedano Rapa € 23,00
al Timo Fresco

 *Steamed Cod of the North Seas on Celeriac Cream with Fresh Thyme*

 Треска северных морей на пару на креме из сельдерея со свежим тимьяном

 La Classica Fiorentina (minimo 8hg) €6,00(hg)



 *The classic Florentine steak (min. 800gr)*

 Классический флорентийский стейк (минимум 800 грамм)


  La classica Omelette con Gorgonzola e Spinaci all'Uva Sultanina € 15,00

 *The classic Omelette with Gorgonzola, Spinach and Sultana Grapes*

 Классический омлет с горгонзоллой, шпинатом и виноградом Султана

  Il Medaglione Vegano in Salsa di Pomodoro in Grappolo € 15,00
leggermente Piccante

 *The Vegan Medallion in Slightly Spicy Bunch of Tomato Sauce*




 Веганский медальон в слегка остром томатном соусе


**contorni
side dishes
гарнир**


 Le Verdure di Stagione Bollite	€ 7,00
 <i>Boiled Seasonal Vegetables</i>	
 <i>Вареные сезонные овощи</i>	
 Le Verdure Grigliate	€ 8,00
 <i>The Grilled Vegetables</i>	
 <i>Овощи на гриле</i>	
 Le Patate Rosolate al Forno	€ 7,00
 <i>The Roasted Potatoes</i>	
 <i>Печеный картофель</i>	
 Le Chips di Patate	€ 7,00
 <i>Potato chips</i>	
 <i>Картофельные чипсы</i>	
 Le Verdure in Tempura Leggera	€ 8,00
 <i>Light Tempura Vegetables</i>	
 <i>Овощи в темпуре</i>	


**desserts
desserts
десерты**

 La Cupola di Meringata con frutti di bosco (*)	€ 10,00
 <i>The Dome of Meringue with wild berries</i>	
 <i>Купол безе с лесными ягодами</i>	
 Il Tortino Caldo al Cioccolato con Cuore Morbido e Salsa all'Inglese (*)	€ 10,00
 <i>The Warm Chocolate Cake with a Soft Heart and English Sauce</i>	
 <i>Теплый шоколадный торт с нежной сердцевинкой и английским соусом</i>	
 Il Semi-Freddo al Croccantino (*)	€ 9,00
 <i>Parfait with Croccantino (with crunchy pieces)</i>	
 <i>Парфе с кроккантино (с хрустящими кусочками)</i>	
  Torta alla Frutta Secca con Panna Montata	€ 10,00
 <i>Dried Fruit Cake with Whipped Cream</i>	
 <i>Торт из сухофруктов с вегетарианскими взбитыми сливками</i>	
  La Torta Morbida alle Mele con con Crema Inglese e profumo di Cannella	€ 10,00
 <i>Soft Apple Cake with English Cream and Cinnamon scent</i>	
 <i>Мягкий яблочный пирог с английским кремом и ароматом корицы</i>	

 **Coperto € 3,00**
 **Cover charge: 3 euros**
 **Обслуживание: 3 евро**

 **Attenzione:** Alcuni piatti e alimenti serviti in questo Ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze . Se siete allergici o intolleranti ad una o più sostanze, informateci e vi indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

 **Warning:** Some dishes and foods served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please inform us and we will show you the dishes without the specific allergens.

 **Предупреждение:** некоторые блюда и продукты, подаваемые в этом ресторане, могут содержать вещества, которые могут вызвать аллергию или непереносимость. Если у вас аллергия или непереносимость одного или нескольких веществ, сообщите нам об этом и мы покажем вам блюда без специфических аллергенов.

(*) Alcuni prodotti , piatti o ingredienti non reperiti al mercato, dai nostri fornitori o dai nostri contadini possono essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.





**HOTEL
COLUMBIA**
MONTECATINI TERME
Wellness & Spa

Hotel Columbia

Corso Roma, 19
51016 Montecatini Terme
info@hotelcolumbia.it
www.hotelcolumbia.it

**Prenotazioni e informazioni
Booking - Informations**



+39 0572 70661



+39 392 4844459



info@hotelcolumbia.it



Collina Toscana Resort

Via delle Rave, 901
Località Pozzarello
51015 Monsummano Terme
www.collinatoscanaresort.it
info@collinatoscanaresort.it