



HOTEL COLUMBIA
Wellness & Spa

Benvenuti al Ristorante dell'Hotel Columbia

Dove l'eleganza incontra la tradizione culinaria italiana.

Ogni piatto è un omaggio al territorio, preparato con ingredienti genuini, selezionati con cura dai nostri produttori locali.

Il nostro chef Silvana vi invita a intraprendere un viaggio sensoriale attraverso sapori autentici, rivisitati con creatività e rispetto per la cucina italiana.

Buon appetito

Welcome to the Restaurant of Hotel Columbia

Where elegance meets the tradition of Italian cuisine.

Each dish is a tribute to the land, prepared with fresh, seasonal, and Km 0 ingredients carefully selected from our local producers.

Our chef Silvana invites you to embark on a sensory journey through authentic flavors, reimagined with creativity and respect for Italian culinary heritage.

Enjoy your meal.

Antipasti

Eccellenze della tradizione italiana: salumi artigianali e formaggi tipici, espressione del territorio e del sapere locale.
Un incontro di sapori autentici, perfetto per iniziare il pasto.



Artisanal cured meats and typical cheeses, expressions of the land and local craftsmanship. A meeting of authentic flavors, perfect to start the meal.



Tutti i piatti possono essere personalizzati per soddisfare le esigenze vegano e vegetariano o intolleranze al glutine

Kindly inform us of any vegan, vegetarian, or gluten-free preferences, and we'll gladly adapt our dishes for you

Bombolone Salato alla Curcuma Ripieno di Mousse al Gorgonzola e Guancialetto Croccante

Savoury Turmeric Bombolone Filled with Gorgonzola Mousse and Crispy Guancialetto

14,00



* Sfera di Baccalà "San Giovanni" con Salsa Danny allo Yoghurt e Polvere di Peperoni Piccanti

San Giovanni" Salt Cod Sphere with Danny's Yogurt Sauce and Spicy Chili Powder

18,00

* Gamberi e Calamari Tostati su Letto di Misticanza Salsa al Ribes Nero e Nocciole Tostate

*Shrimp and Squid Toasted on a Bed of Mixed Greens with Black Currant Sauce and Toasted Hazelnuts**

18,00

Gran Selezione di Salumi Italiani, Formaggi Freschi e Stagionali con Miele e Frutta Secca

Grand Selection of Italian Cured Meats, Fresh and Seasonal Cheeses with Honey and Dried Fruit.

18,00

Cannoli di Bresaola "Punta D'Anca" Con Rucola e Scaglie di Parmigiano Stagionato

Bresaola 'Punta d'Anca' Cannoli with Arugula and Aged Parmesan Shavings.

16,00

Mille Foglie di Patate Ripiena di Funghi Porcini e Ricotta di Pecora

Potato Millefeuille Filled with Porcini Mushrooms and Sheep's Milk Ricotta.

15,00



*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 853/04.

Attenzione : Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Some products, dishes, or ingredients not available on the market, from our suppliers, or from our farmers may be frozen or deep-frozen at the origin by the producer, or may be blast chilled on site at negative temperatures to ensure their quality and safety, as outlined in the HACCP Plan procedures pursuant to EC Regulation 853/2004.

Please note: Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that can cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please inform us, and we will indicate which preparations are free from the specific allergens.



Primi Piatti

Palle di Bacco (Gnudi di Parmigiano) in Vellutata di Spinacini con Mandorle a Scaglie e Briciole di Fettunta

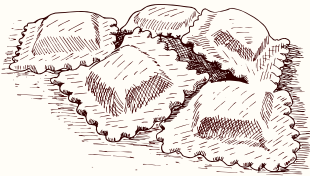
Palle di Bacco (Parmesan Gnudi) on a Baby Spinach Velouté with Sliced Almonds and Fettunta Crumbs



18,00

Ravioli Fatti in Casa

*Perché sono speciali:
Essendo fatti in casa, i ravioli offrono una consistenza più morbida, un ripieno più ricco e una qualità superiore. La cura nella preparazione artigianale si traduce in un'esperienza gastronomica più genuina e memorabile.*



Homemade Ravioli

*Why they're special:
Being homemade, ravioli have a softer texture, richer filling, and superior quality. The care and craftsmanship in their preparation result in a more genuine and memorable dining experience.*



"Ravioli all' Antica Fatti in Casa con Ripieno di Patate Bianche, Anatra Muta Battuta a Coltello alla Pistoiese

Traditional-Style Homemade Ravioli Filled with White Potatoes and Knife-Chopped Muscovy Duck in the Pistoiese Manner

17,00

Linguine ai Frutti di Mare* e Salsa di Pomodoro Cacciuccato

*Linguine with Mixed Seafood in Cacciucco-Style Tomato Sauce**

18,00

* Risotto con Gamberi, Limone, Coulis di Spinaci e Pecorino di Pienza

*Risotto with Prawns, Lemon, Spinach Coulis and Pecorino Cheese from Pienza**

16,00

Paccheri Trafilati al Bronzo con Crema di Peperoni Cornetti, Burrata e Guanciale Croccante con Olio al Basilico Fresco

Paccheri with Sweet Pepper Cream, Burrata, Crispy Guanciale and Fresh Basil Oil

16,00

*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.

Attenzione : Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Some products, dishes, or ingredients not available on the market, from our suppliers, or from our farmers may be frozen or deep-frozen at the origin by the producer, or may be blast chilled on site at negative temperatures to ensure their quality and safety, as outlined in the HACCP Plan procedures pursuant to EC Regulation 852/2004.

Please note: Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that can cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please inform us, and we will indicate which preparations are free from the specific allergens.



Secondi Piatti

La bistecca alla Fiorentina in bellavista (da carni selezionate e frollate minimo 3 settimane) e le nostre salse d'accompagnamento

The Florentine steak on display (from selected meats, dry-aged for at least 3 weeks) and our accompanying sauces.

7.00hg

Tagliata Ben Frollata alla Griglia con Olio alle Erbe Bruciacchiate e Patate Arrosto alla Contadina

Grilled Dry-Aged Tagliata with Scorched Herb Oil and Country-Style Roasted Potatoes

22,00

Filetto di Manzo a Scelta sulla Griglia o al Cioccolato ed Aceto Balsamico Invecchiato

Beef Fillet, Grilled or with Chocolate and Aged Balsamic Vinegar

25,00

Filetto di Branzino in Crosta di Verdure, Rosmarino e Timo Fresco

Sea Bass Fillet in a Vegetable Crust with Fresh Rosemary and Thyme

24,00

Gran Fritto di Mare con Calamari, Gamberi e Verdure in Tempura

Grand Fried Seafood Platter with Calamari, Prawns, and Vegetable Tempura

22,00

Coniglio Cotto a Bassa Temperatura Farcito con Salsiccia Toscana e Salsa all' Inzimino

Slow-Cooked Rabbit Stuffed with Tuscan Sausage and "Inzimino" Style Sauce

18,00

Gran Piatto di Verdure alla Griglia con Riduzione d'Aceto e Burattina di Bufala

Grand Plate of Grilled Vegetables with Balsamic Glaze and Bufala Burratina

16,00

Coscia di Faraona quasi Fritta Cotta a Bassa Temperatura e Pastella Croccante con Verdure Saltate in Padella

Grand Grilled Vegetable Platter With vinegar reduction and buffalo burattina cheese

18,00

*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.

Attenzione : Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Some products, dishes, or ingredients not available on the market, from our suppliers, or from our farmers may be frozen or deep-frozen at the origin by the producer, or may be blast chilled on site at negative temperatures to ensure their quality and safety, as outlined in the HACCP Plan procedures pursuant to EC Regulation 852/2004.

Please note: Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that can cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please inform us, and we will indicate which preparations are free from the specific allergens.

Le nostre verdure a Km o provengono da coltivazioni locali, raccolte ogni giorno per garantire freschezza, gusto autentico e rispetto per l'ambiente



Our Km o vegetables come from local farms and are harvested daily to ensure freshness, authentic flavor, and respect for the environment



C o n t o r n i

Patate Arrosto

Roasted Potatoes

7,00

Patatine Fritte

French Fries

6,00

Verdure Griglia

Grilled Vegetables

8,00

Insalata Mista

Mixed Salad

6,00



*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.

Attenzione : Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze , informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Some products, dishes, or ingredients not available on the market, from our suppliers, or from our farmers may be frozen or deep-frozen at the origin by the producer, or may be blast chilled on site at negative temperatures to ensure their quality and safety, as outlined in the HACCP Plan procedures pursuant to EC Regulation 852/2004.

Please note: Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that can cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please inform us, and we will indicate which preparations are free from the specific allergens.



D e s s e r t

L'uovo Semifreddo al Pistacchio con Pasta Kataifi e Cioccolato Fondente

Pistachio Semifreddo Egg With kataifi pastry and dark chocolate

8,00

Torta al Formaggio fresco con Sfera di Gelato di ricotta e Fichi Caramellati

Fresh Cheese Cake with a Sphere of Ricotta Gelato and Caramelized Figs

9,00

I nostri Gelati Artigianali fatti in Casa Come una Volta

Our Homemade Artisan Gelato Crafted the traditional way

7,00

Caldo di Fondente al Cioccolato con Sfera di Gelato alla Crema Antica

Warm Dark Chocolate Fondant with a Sphere of Old-Fashioned Cream Gelato

8,00

*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.

Attenzione : Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni

Some products, dishes, or ingredients not available on the market, from our suppliers, or from our farmers may be frozen or deep-frozen at the origin by the producer, or may be blast chilled on site at negative temperatures to ensure their quality and safety, as outlined in the HACCP Plan procedures pursuant to EC Regulation 852/2004.

Please note: Some of the dishes and foods served in this restaurant may contain substances that can cause allergies or intolerances. If you are allergic or intolerant to one or more substances, please inform us, and we will indicate which preparations are free from the specific allergens.

