

# COLOMBA RESTAURANT

## *Menù di Capodanno* CHEF DAM

### ANTIPASTI

CARPACCIO DI PETTO D'OCA AFFUMICATO SUL LETTO DI VALERIANA,  
GOCCE DI ACETO BALSAMICO RISTRETTO E MOUSSE DI CAPRINO TARTUFATO

A.I. 6-7-9

INSALATA DI GAMBERI ALLA CATALANA  
CON CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA

A.I. 2-4-7

### PRIMI

RISOTTO ALLA FRAGOLA E BOLLICINE DELLA FRANCIACORTA  
CON CAPELANTE MARINATE AGLI AGRUMI DI SICILIA

A.I. 1-4-7-12

PACCHERI ALL' ASTICE SU CREMA DI BORTOLOTTI CON GRATTUGIATA DI LIME

A.I. 1-4-9-12

✦ SORBETTO RINFRESCANTE AL LIME E MELOGRANO ✦

A.I. 7-8

### SECONDI

FILETTO DI DENTICE CON SALSA ROSMARINO E CHAMPAGNE  
SU CREMA DI FAVE

A.I. 2-4-7-12

GUANCIA DI VITELLO COTTA A BASSA TEMPERATURA  
CON RIDUZIONE DI BAROLO E PUREA DI PATATE DOLCI

A.I. 6-7-12

### DESSERT

SEMIFREDDO AL TORRONE, MOUSSE AL GIANDUIA DORATA E SALSA AL  
CIOCCOLATO FONDENTE

A.I. 7-8

### VINI

VINI BIANCHI E ROSSI DOC DEL GARDA

•  
BOLLICINE DELLA FRANCIACORTA

€130 per ospite  
pagamento anticipato completo  
per confermare il posto