

la
colombiana



Antipasti / Starters

Uovo in camicia ai profumi dell'estate

Poached egg, summer scents

Alici marinate, insalata di scarole rinforzata

Marinated anchovies, escarole salad with pickles

Mosaico di Tonno rosso del Mediterraneo

in leggera gelatina di melanzane alla brace

Red Mediterranean tuna mosaic in smoked eggplant lightly gelatine

Scampi appena bolliti, maionese, basilico e limone

Boiled scampi, mayonnaise, basil and lemon

Pizza frita ai pomodori capresi, fiordilatte e basilico 

Fried pizza, Capri's heart tomato, fiordilatte cheese and basil

Riso e Pasta / Rice and Pasta

Risotto all'acqua di pomodoro, origano e crudo di gamberoni

Risotto with tomato water, oregano and raw red prawns

Tortelli di patate e provola, salsa all'astice

Tortelli filled with potato and provola cheese, lobster sauce

Pasta e cicerchie di Capri 

Pasta with Capri's chickling peas

Linguettine al limone e tartufo nero 

Lemon flavored linguettine pasta with black truffle

Rigatoni Quisi 

Rigatoni Quisi, with tomato, summer vegetables and caciotta





Pesci / Fish

Merluzzo in crosta di pane, capperi, olive e pomodorini
Breaded cod fish with capers, olives and dates tomato

Spigola al sale in foglia di limone (serve almeno due persone)
Salt crusted wild seabass in lemon leaves (serves at least for two people)

Ventresca di tonno rosso del mediterraneo alla brace, zucchine a scapece
Grilled mediterranean red tuna belly, zucchinini alla scapece

Pescato del giorno preparato a suo gradimento gr.100
Catch of the day cooked at your choice

Carni / Meat

Pollo ruspante allo spiedo in due servizi, intingolo alle erbe
(serve due persone)
*Spit roasted farm chicken in two servings, chicken herb gravy
(for two people)*

Costolette di agnello Laticauda alla brace e cianfotta
Grilled Laticauda lamb chop & vegetables cianfotta

Tagliata di manzo alla griglia, bernese alle ostriche e rucola
Grilled beef tagliata, oyster bearnaise sauce and arugula





Formaggi e dolci / Cheese and dessert


Selezione di Provolone del Monaco Dop in tre stagionature 
Selection of Provolone del Monaco in three different ages


Selezione di formaggi campani Giuseppe Iaconelli 
"Peppe Iaconelli" cheese selection

I pecorini Campani, Laticadi e Carmasciano 
Campanian pecorini, Laticada and Carmasciano

Dolci / Dessert

Dal carrello ogni sera 
Dessert from the trolley

Amarene di Montechiaro e gelato al fiordilatte Nobile 
Montechiaro's sour cherries in syrup with fiordilatte ice cream

Gelati e sorbetti 
Ice cream and sorbets





VEGETARIANO - VEGETARIAN



VEGANO - VEGAN

Il pesce servito crudo è stato sottoposto ad abbattimento rapido (reg. CE 853/04) ed è di provenienza locale o allevato e pescato in modo sostenibile.

Abbiamo a disposizione di tutti i clienti allergici o intolleranti verso taluni alimenti dei menù informativi, vi preghiamo di consultarli e di comunicare con il responsabile di sala.

The fish served raw has been subjected to rapid killing (EC regulation 853/04) and is locally sourced or sustainably farmed and fished. Are available to all customers who are allergic or intolerant to certain foods information menus, please consult them and communicate with manager

I nostri fornitori di tè e caffè sono impegnati in un percorso di certificazione per il loro impegno per la sostenibilità ambientale

Our tea and coffee suppliers are on a certification path for gold commitment to environmental sustainability.

