



HOTEL COLLE DELLA TRINITÀ

Menu

Antipasti

Soutè di Frutti di Mare con Carciofi, Pachino Erba cipollina e Tozzetti di Pane Casereccio all'aglio € 14.00

Vino consigliato " Vernaccia di San Gimignano" € 4.00 (al bicchiere)

Millefoglie di Anguria e Mozzarella di Bufala con bottarga di Tonno e Muggine € 14.00

Vino consigliato "Decugnano dei Barbi" € 5.00 (al bicchiere)

Carpaccio di Angus marinato allo zucchero di canna con Spinacino arancia e Scaglie di Pecorino di fossa alle vinacce Pepe rosa e Vinaigrette ai lamponi € 12.00

Vino consigliato "Cabernet Sauvignon" € 3.00 (al bicchiere)

Caramella di sfoglia con Zucchine e Camembert su crema di Zucca gialla alle Erbe con Provola affumicata e Riduzione al balsamico € 10.00

Vino consigliato "Coda di Volpe" € 4.00 (al bicchiere)

Lombetto di Suino marinato con Macedonia calda di Pere pinoli indivia Belga Uva passa erba cipollina e Mosto cotto € 12.00

Vino consigliato "Nero d'avola" € 3.00 (al bicchiere)

Composta di Patate e Porcini in Millefoglie croccante al Parmigiano con Pomodoro Pachino spadellato al Basilico € 13.00

Vino consigliato "Rosso Pulp" € 3.00

Millefoglie di Branzino marinato con Bocconcini di Rana Pescatrice bronzoise di Verdure germogli, Valeriana con Pomodoro ciliegino e Panna acida € 14.00

Vino consigliato "Greco di Tufo" € 5.00 (al bicchiere)

Carpaccio di Salmone marinato con Rucola Pomodoro pachino e Pepe rosa con Crostone di Pane e Focchi di burro Casareccio € 12.00

Vino consigliato "Falangina" € 4.00 (al bicchiere)

Tempura di Alici e Calamaretti alla Erbe su letto di Germogli con Insalatina di Valeriana e Spinacino con Riduzione di Aceto Balsamico € 14.00

Vino consigliato "Prosecco Spago" € 4.00 (al bicchiere)

Tartara di Chianina con Crostone di Pane nero e Burro salato € 16.00

Vino consigliato "Chianti" € 5.00 (al bicchiere)

Cialda di Grana con Insalata di Bresaola e Mele all'aceto balsamico € 12.00

Vino consigliato "Merlot" € 3.00 (al bicchiere)



HOTEL COLLE DELLA TRINITÀ

Primi Piatti

Millefoglie di Crespelle con Paccheri al Pomodoro ciliegino e basilico, Filanger di Melanzana croccante e Focchi di Mozzarella di Bufala campana € 12.00

Vino consigliato " Morellino di Scansano" € 4.00 (al bicchiere)

Linguine ai Frutti di mare con Pesto di Rucola e Bronoise di Zucchine € 14.00

Vino consigliato " Il Grillo" € 4.00 (al bicchiere)

Fettuccine con Pomodoro Pachino, Menta, Buccia di Limone, Basilico e Pomodoro secco € 12.00

Vino consigliato " Gewurztraminer" € 4.00 (al bicchiere)

Cialda di Grana con Perle di Riso allo Champagne con Melograno, Menta e Julienne di Arancia € 12.00

Vino consigliato " Riesling" € 4.00 (al bicchiere)

Tagliatelle ai Funghi Porcini con Pomodorino fresco e Basilico € 14.00

Vino consigliato " Rosso di Montefalco" € 4.00 (al bicchiere)

Umbricelli al Tartufo nero di Norcia € 16.00

Vino consigliato " Pinot Nero" € 4.00 (al bicchiere)

Gnocchetti Rosa con Fonduta di Formaggi molli e Gorgonzola piccante € 12.00

Vino consigliato " Hugonis" € 6.00 (al bicchiere)

Risotto di Mare con Filetti di Pesce d'amo, Tartufi di Mare e Capesanta all'erba Cipollina con Pomodoro Pachino € 16.00

Vino consigliato " Inzolia" € 3.00 (al bicchiere)

Taglierino all'astice con Filanger di Cavolo bianco al Vino € 20.00

Vino consigliato " Fiano di Avellino" € 4.00 (al bicchiere)

Spaghetti con Gamberoni e Vongole veraci con Pomodorino e Melanzana al Basilico € 18.00

Vino consigliato " Capri" € 5.00 (al bicchiere)

Maltagliati ai 4 Pepi con Cipolla Rosa di Troppa, Rucola, Concassè di Pomodoro, Lardo di colonnata e Scaglie di Pecorino di Fossa € 14.00

Vino consigliato " Valpolicella ripasso" € 5.00 (al bicchiere)



HOTEL COLLE DELLA TRINITÀ

Secondi Piatti

CARNI

Camembert grigliato all'erba Cipollina e Scamorza affumicata con Timo e Verdure Grigliate accompagnato da Miele di Castagno e Marmellate € 14.00

Vino consigliato "Sagrantino Passito di Montefalco" € 7.00 (al bicchiere)

Filetto di Suino in Crosta di Pane con Tartufo e Crudità di Porcini, Rucola e Indivia Belga € 18.00

Vino consigliato "Merlot" € 3.00 (al bicchiere)

Filetto di Vitellone al Rosmarino in Crosta di Sale € 20.00

Vino consigliato "Sangiovese in Purezza" € 5.00 (al bicchiere)

Tagliata di Angus alle Olive Taggiasche e concassè di Pomodoro in Pizzaiola € 18.00

Vino consigliato "Barolo" € 7.00 (al bicchiere)

Tornedò di Agnello allo Spago con Erbe Aromatiche in Crosta di Patate con Pomodorini spaziatì € 16.00

Vino consigliato "Sagrantino" € 7.00 (al bicchiere)

PESCE

Filetto di Spigola con Filanger di Zucchine e Prosciutto Croccante € 18.00

Vino consigliato "Vermentino Maremmano" € 3.00 (al bicchiere)

Tagliata di Tonno rosso agli Agrumi con Pepe rosa e Dragoncello € 20.00

Vino consigliato "Chardonnay" € 3.00 (al bicchiere)

Rana pescatrice in guazzetto di frutti di Mare con Lamelle di Mele ed Erba Cipollina € 20.00

Vino consigliato "Muller Thurgau" € 4.00 (al bicchiere)

Polpo in Guazzetto di Pomodoro e Basilico con Cozze al Vino bianco € 18.00

Vino consigliato "Lagrein Rosato" € 4.00 (al bicchiere)

Gamberoni in Tempura di Mais alle Erbe aromatiche con Germogli e Melanzane croccanti su letto di Valeriana con riduzione al Balsamico e Maionese all'aglio € 24.00

Vino consigliato "Merlot" € 3.00 (al bicchiere)



HOTEL COLLE DELLA TRINITÀ

Contorni

Verdure Grigliate € 5.00

Patate sfogliate alle Erbe con Pomodoro Pachino e Cipolla € 5.00

Broccoli all'olio € 5.00

Insalate miste € 5.00

Verdura all'agro € 5.00



HOTEL COLLE DELLA TRINITÀ

Dessert

Omelette alla Norvegese con Salsa di Fragole € 7.00

Vino consigliato "Moscato Rosa" € 5.00 (al bicchiere)

Coppa di Yogurt Magro con Bucche di Limone caramellato e Menta accompagnato da salsa al Kiwi e Fragoline di Bosco Ghiacciate € 7.00

Vino consigliato "Passito di Pantelleria" € 5.00 (al bicchiere)

Ghiacciatine di Anguria e Cannella con Burro dolce al Pepe rosa e Gocce di Cioccolato € 7.00

Vino consigliato "Moscato di Trani" € 5.00 (al bicchiere)

Millefoglie di Pesche gratinate e Sfoglia croccante con Crema Chantilly e riduzione di Marsala € 7.00

Vino consigliato "Piccolit" € 6.00 (al bicchiere)

Pera Wiliam al Gewuztraminer aromatizzato alle Erbe con Zabaione Ghiacciato e Riduzione al Marzemino profumato di Cannella € 7.00

Vino consigliato "Oro dei Saraceni" € 7.00 (al bicchiere)

Fonduta di Frutta al cioccolato fondente spatolato all'olio extravergine d'oliva e aromatizzato al Rosmarino € 7.00

Vino consigliato "Sagrantino Passito" € 7.00 (al bicchiere)

Semifreddo al Pomodoro e Menta con Salsa agli Agrumi e Scorsette caramellate € 7.00

Vino consigliato "Recioto" € 5.00 (al bicchiere)

Crostatine mignon con Crema calda al Porto e Fiocchi di Panna € 7.00

Vino consigliato "Muffato della Sala" € 7.00 (al bicchiere)

Creme Brulè € 7.00

Vino consigliato "Torcolato" € 5.00 (al bicchiere)

Soufflè al Cioccolato con Salsa di Mou, Burro al caffè e Frutti di Bosco Brinati in Ghiaccio € 7.00

Vino consigliato "Rum" € 5.00 (al bicchiere)