

Legenda Allergeni



Arachidi - Peanuts



Crostacei - Shellfish



Frutta a guscio - Nuts



Glutine - Gluten



Lattosio - Lactose



Lupini - Lupins



Molluschi - Mollusc



Pesce - Fish



Sedano - Celery



Senape - Mustard



Sesamo - Sesame



Soia - Soy



Solfiti - Sulfites








Uova - Eggs

Ristorante L'uovo di Colombo

PER INIZIARE.... Appetizers....

- € 12.00 Crudo di Parma con Melone
Parma Ham with Melon
- € 10.00 La Caprese di Mozzarella di Bufala 
Our "Caprese" with fresh tomatoes and Buffalo's Mozzarella
- € 12.00 Insalata di spinaci novelli, bresaola, noci, uvetta e aceto balsamico 
Spinach salad with sliced dried beef, nuts and rasins in a balsamic vinegar sauce
- € 14.00 Cestino di Parmigiano con Gamberi e Orzo  
Parmesan basket with prawns and barley
- € 13.00 Julienne di calamari al vapore con verdure 
Steamed squids julienne style with fresh vegetables

.... POI.... Pasta and Soup....

- € 11.00 Paccheri di Gagnano con mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico  
Macaroni with buffalo's mozzarella, tomatoes sauce and fresh basil
- € 10.00 Zuppa di verdure e cereali  
Vegetable soup with seasonal cereals
- € 12.00 Tagliatelle con zucchine in fiore e bottarga   
Fresh Tagliatelle with courgette flowers and mullet roe
- € 10.00 Spaghetti alla chitarra al pesto Ligure   
Fresh spaghetti "guitar style" with our homemade basil pesto sauce
- € 12.00 Risotto giallo alla Milanese con gamberi Arrostiti  
Rice "Milanese Style" with saffron and roasted prawns

Ristorante L'uovo di Colombo

LA CARNE ED IL PESCE.... Main Courses....

- € 22.00 Costoletta di vitello alla milanese con soncino e pomodorini  
Breaded veal chop with cherry tomatoes ad valerian salad
- € 20.00 Filetto di Rombo con asparagi e olive  
Turbot fillet with fresh asparagus and olives
- € 20.00 Tagliata di manzo al rosmarino con verdure all' antica 
Sliced grilled beef with rosemary and our vegetables old style
- € 17.00 Mignon di pollo con funghi cardoncelli 
Chicken cubes with fresh "cardoncelli" mushrooms
- € 20.00 Orata rosolata con patate rosse pomodori e capperi in fiore  
Sauteè seabream fillet with red potatoes, cherry tomatoes and capers flowers



Ogni giorno una gustosissima ricetta vegana

Every day a tasty vegan recipe

Pinzimonio di verdure fresche con vinaigrette
Pinzimonio, dressing made with olive oil and salt,
in to which raw vegetables are dipped

€ 12.00

MENU BAR

- Toast al prosciutto e formaggio    € 7.00
Ham and cheese toast
- Zuppa di verdure   € 10.00
Vegetable soup
- Caprese: mozzarella, pomodoro e basilico  € 10.00
Caprese salad: mozzarella, tomato and basil
- Bresaola con mistanza e parmigiano  € 12.00
Dry Salted beef with salad and parmisan cheese
- Frutta fresca tagliata con sorbetto € 8.00
Fresh fruits salad with sorbet
- Tiramisù al caffè e mascarpone    € 8.00
Homemade Tiramisù

Room service € 5,00 per person