

*Ristorante  
"Collins"*

*Gentile Ospite  
La Direzione e tutto il personale  
del Ristorante "Collins"  
Le porgono il benvenuto  
e La invitano a gustare i  
suggerimenti dello Chef  
accompagnati dai selezionati vini  
della nostra cantina*

*Dear Guest  
The Management and the Staff  
of "Collins" Restaurant  
welcome you.  
We invite you to enjoy  
the Chef suggestion  
accompanied by our selection  
of Wine...*

## *Gli Antipasti - Hors D'oeuvre*

*Terrina di porcini con vellutata di ceci e tartufo \**  
*Porcini mushroom terrine with cream of chickpeas and truffle\**  
*Euro 13,00*

*Strudel caldo di pesce su passata di pomodori verdi*  
*Hot fish strudel in green tomato sauce*  
*Euro 13,00*

*Carpaccio di storione con sciroppo di mela verde e misticanza*  
*Sturgeon carpaccio in green apple syrup with wild green salad*  
*Euro 15,00*

*Zuppetta di lenticchie di Castelluccio e mousse di caprino al miele*  
*Lentil soup with goats milk cheese and honey*  
*Euro 12,00*

*Tartelletta calda di gamberi e taleggio con crema di cavoli*  
*Hot prawn and taleggio cheese tart with cauliflower cream*  
*Euro 15,00*

*Flan di parmigiano con veli di prosciutto di Norcia*  
*Parmesan flan with sliced Norcia cured ham*  
*Euro 12,00*

*\* In alcuni periodi dell'anno è possibile che alcuni alimenti siano surgelati all'origine*  
*\* According to seasonal availability, some products may be frozen*

*I Primi Piatti*  
*First Course*

*Ravioli di broccoli in guazzetto di gamberi*  
*Broccoli filled ravioli in stewed prawns*  
Euro 20,00

*Risotto con spigola e profumo d'arancio*  
*Orange scented seabass risotto*  
Euro 20,00

*Zuppetta di cereali con gnocchetti di ricotta di pecora*  
*Mixed cereal soup with ricotta filled gnocchi*  
Euro 16,00

*Pappardelle al ragù bianco di cervo \**  
*Pappardelle in light venison ragù \**  
Euro 18,00

*Chitarrini alla carbonara e tartufo*  
*Carbonara style chitarrini with truffle*  
Euro 18,00

*Tortellone di formaggi con pomodorini e straccetti di piccione \**  
*Cheese filled tortellone with pigeon and cherry tomatoes \**  
Euro 18,00

*\* In alcuni periodi dell'anno è possibile che alcuni alimenti siano surgelati all'origine*  
*\* According to seasonal availability, some products may be frozen*

*Le Zuppe*  
*Soups*

*Zuppa di farro*  
*Spelt soup*  
*Euro 16,00*

*Passatelli in brodo*  
*Passatelli in broth*  
*Euro 16,00*

*Minestra di verdure*  
*Vegetable soup*  
*Euro 16,00*

*I Secondi Piatti di Carne e Pesce*  
*Second Course "Meat and Fish"*

*Tagliata di carré d'agnello al burro di tartufo con tortino di patate*  
*Sliced loin of lamb in truffle scented butter served with potato flan*

*Euro 28,00*

*Guancia di vitello brasata al Sagrantino con polentina*  
*Veal braised in Sagrantino wine served with polenta*

*Euro 24,00*

*Sella di maialino arrosto con patate al rosmarino*  
*Roast pork saddle with rosemary flavoured potatoes*

*Euro 23,00*

*Scaloppa di baccalà con prugne secche e pomodorini confit*  
*Salt cod fillet with prune and cherry tomato confit*

*Euro 24,00*

*Filetti di orata con broccoletti gratinati*  
*Gilthead seabram fillet with broccoli au gratin*

*Euro 23,00*

*Rollé di faraona con ripieno di petto d'anatra affumicato al passito con tortino di zucchini*  
*Smoked duck breast filled guinea fowl roll with passito wine sauce and zucchini flan*

*Euro 25,00*

*Dalla Griglia . . . - And from the Grill . . .*

*Tagliata di chianina con radicchio grigliato al balsamico*  
*Sliced chianina beef with grilled chicory and balsamic vinegar*

*Euro 35,00*

*Agnello scottadito con patate*  
*Grilled lamb with potatoes*

*Euro 28,00*

*Filetto di manzo con verdura cotta*  
*Beef fillet steak with vegetables*

*Euro 28,00*

*Filetto di maialino alle erbe con zucchini grigliati marinati*  
*Suckling pig fillet cooked in herbs and served with grilled marinated zucchini*

*Euro 25,00*

*La Selezione dei formaggi tipici*  
*Selection of typical cheese*

*Euro 16,00*

*I nostri Contorni - Our Sidedishes*

*I nostri secondi sono già accompagnati da un contorno*  
*Our second course dishes are served with vegetables*

*La grigliata di verdure miste*  
*Mixed grilled vegetables*

*Euro 15,00*

*Le Patate Sautè*  
*Sauteed potatoes*

*Euro 12,00*

*Le verdure bollite o saltate*  
*Boiled or sauteed vegetables*

*Euro 12,00*

## *I nostri Dolci* *Desserts*

*Budino di fondente all'arancio con crema di latte di mandorla*  
*Orange scented dark chocolate pudding with almond milk custard*  
*Euro 12,00*

*Tortino di pere con salsa di cannella e sciroppo di passito*  
*Pear tart with cinnamon sauce and passito wine syrup*  
*Euro 12,00*

*Parfait di cioccolato bianco con profumo di liquirizia*  
*Liquorice scented white chocolate parfait*  
*Euro 12,00*

*Bavarese di zabaione con mousse di caffè amaro*  
*Zabaione bavarian cream with bitter coffee mousse*  
*Euro 12,00*

*Crostatina calda di mele con crema vaniglia*  
*Hot apple tart with vanilla custard*  
*Euro 12,00*