

• L E C O L O M B A R E •

| C O C I N A A R G E N T I N A |



L E C O L O M B A R E

| C O C I N A A R G E N T I N A |



LE COLOMBARE

| COCINA ARGENTINA |

ERA UN PICCOLO ARGENTINO
CHE SOGNAVA IL SUO SPIEDINO
DICEVA: "LE MAMME SONO MATTE"
PERCHÉ DAVAN SOLO IL LATTE

SE VEDEVA UN VITELLINO
NON DICEVA: "CHE CARINO..."
CI VEDEVA UNA GRIGLIATA
MEGLIO ANCORA... UNA TAGLIATA

ERA PROPRIAMENTE UN INCOMPRESO
PERENNEMENTE OFFESO
NON L'HAN MAI CAPITO
E DUNQUE È PARTITO

UN GIORNO LUI SI DICE:
L'ITALIA MI SI ADDICE
VOGLIO COMINCIAR DA CAPO
MA VOGLIO FARE IL CAPO!

ACCERCHIATO DAL SUO FUOCO
SI METTE A FARE IL CUOCO
VERSA FIUMI DI SUDORE
LO FA CON TUTTO IL CUORE

È STATA PROPRIO UNA SGOMBATA
MA FA FELICE UNA VALLATA
CHE ARROSTITO E AFFUMICATO
NON L'HAN MAI DIMENTICATO

SI SENTIVA PROVINCIALE
NON ABBASTANZA COMMERCIALE
SI SENTIVA CHIUSO DENTRO
COSÌ INVADE PURE IL CENTRO

LA SUA MARCIA NON SI ARRESTA
GLI PASSA PURE IL MAL DI TESTA
NON BASTA PIÙ CORTE FARINA
ORA SOGNA UNA COLLINA

SI RIVESTE DA PITTORE
SI IMPROVVISA MURATORE
NON C'È TANTO DA ASPETTARE
ECCO A VOI LE COLOMBARE

TI RICORDI QUEL BAMBINO
CHE SOGNAVA LO SPIEDINO
UN NUOVO SOGNO HA REALIZZATO
LASCIANDO TUTTI SENZA FIATO

IL CAPO, DI MARCO TOSI



ANTIPASTI

COCKTAIL DI GAMBERETTI / **12 EUR**

BRUSCHETTA / 6 EUR

PANE TOSTATO CALDO FATTO IN CASA
CON POMODORO FRESCO INSAPORITO ALL'AGLIO, BASILICO & OLIO INTEGRALE

FRITTURINA DI VERDURE / 6 EUR

CON CHUTNEY DI MANGO

POLIPO FRESCO & CROSTINI DI PANE / 15 EUR

INSALATA TIEPIDA DI POLIPO, OLIVE TAGGIASCHE & PATATE CON CROSTINI DI PANE FATTO IN CASA

CANTABRICO / 7 EUR

CROSTONE CON BURRATA, POMODORINI CONFIT
& ACCIUGHE DEL CANTABRICO



ANTIPASTI

| A R G E N T I N I |

ANTIPASTI CRIOLLO / **18 EUR**

CHINCHULIN, MOLLEJAS ALLA PROVENZAL, CHORIZO CON CHIMICHURRI

PICADA DE CARNE / **16,50 EUR**

MALTAGLIATI DI MANZO, COPPA & PANCETTA

CON PANE TOSTATO CALDO FATTO IN CASA INSAPORITO AL CHIMICHURRI

PROVOLONE ALLA GRIGLIA

FLAMBATO ALLA TEQUILA, PICCANTINO & CON ORIGANO / **16 EUR**

IN SALSA CHIMICHURRI CON PANE TOSTATO CALDO / **16 EUR**

AL TARTUFO / **18 EUR**

AL POMODORO E ORIGANO **16 EUR**

EMPAÑADAS MISTE

DI CARNE, JAMON Y QUESO, POLLO, CEBOLLA Y QUESO, VERDURA, HUMITA / **18 EUR**

EMPAÑADAS SINGOLE / **3,50 EUR**/CAD.

HUMITA TRADIZIONE ARGENTINA / **12 EUR**

CREMA DI MAIS CON FORMAGGIO DI CAPRA E ZUCCA AL FORNO



PRIMI PIATTI

GNOCCHI DI PATATE (FATTI IN CASA)

AL POMODORO / **9 EUR**

AL TARTUFO / **13 EUR**

TAGLIATELLE (FATTE IN CASA)

CON ESTOFADO DI ANGUS / **15 EUR**

FIDEOS (PASTA)

CON TUCO (AL POMODORO) / **9 EUR**

CON MANTECA Y QUESO (BURRO & FORMAGGIO) / **7 EUR**

** SI CONSIGLIA DI GUSTARE LOS FIDEOS CON BIFE A LA PLANCHA

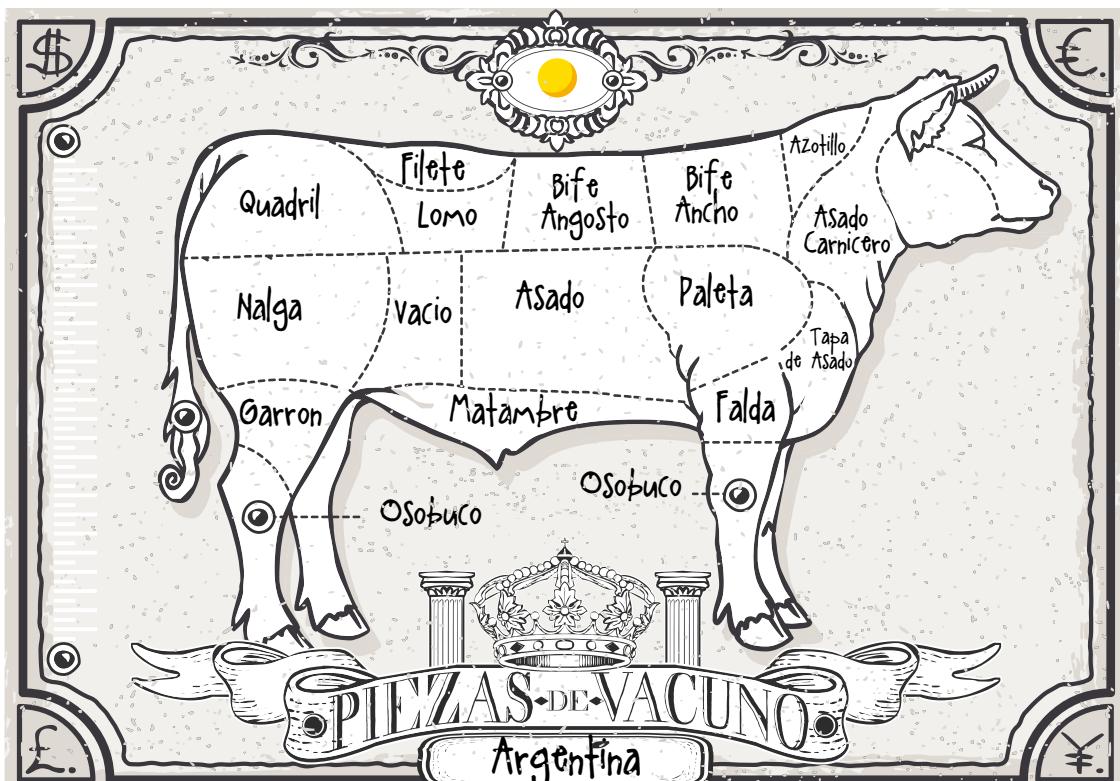
PIATTO FIDEOS / **16 EURO**

FIDEOS + BIFE ALA PLANCHA



LE COLOMBARE

| COCINA ARGENTINA |



LA TRADIZIONE ARGENTINA DELLA PARRILLA HA RADICI ANTICHE.

RICARDO JANTUS, PARRILLERO CAPO DE LE COLOMBARE COCINA ARGENTINA, SELEZIONA OGNI GIORNO I MIGLIORI TAGLI ARGENTINI, SPESO SCONOSCIUTI IN EUROPA, DIFFICILI DA REPERIRE E MOLTO COMPLESSI DA LAVORARE.

IL PARRILLERO CURA LA BRACE ORE PRIMA DELL'APERTURA: PREPARA IL FUOCO, USANDO SOLO CARBONE ARGENTINO, LEGNA DI FAGGIO, VITE E OLIVO.

UNA VOLTA PRONTE LE BRACI METTE IN COTTURA LE CARNI PIÙ LENTE, LE INSAPORISCE, LE RIVOLTA E NE CONTROLLA LA VICINANZA ALLA FONTE DI CALORE PIÙ VOLTE, FINO AD OTTENERE IL GRADO DI COTTURA DESIDERATA E LA TENEREZZA PIÙ PERFETTA DELLE CARNI.

IL MANZO ARGENTINO CRESCE LIBERO NELLE PIANURE DELLA PAMPA, IN ALLEVAMENTI ESTENSIVI ALLO STATO BRADO.

LE ESTESE PRATERIE, LE COMPONENTI DEL SUOLO ED IL CLIMA TEMPERATO RENDONO L'AMBIENTE PARTICOLARMENTE ADATTO ALL'ALLEVAMENTO DELLE PIÙ PREGIATE RAZZE BOVINE. NE DERIVA UN ALIMENTO DI ALTISSIMA QUALITÀ, UNA CARNE DALLA MUSCOLATURA UNIFORME, TRA LE PIÙ TENERE E SAPORITE, PERTANTO UNICA AL MONDO.

LA CARNE ARGENTINA È PREFERIBILMENTE SERVITA AL SANGUE, MA IL PARRILLERO CHIEDERÀ SEMPRE IL LIVELLO DI COTTURA RICHIESTA: AL SANGUE (JUGOSA), MEDIA (AL PUNTO) O BEN COTTA (BIEN COCIDA).

OGNI PIATTO DI PARRILLA È PER UNA PERSONA
MA IN UNA STESSA GRIGLIA DA TAVOLO POTRANNO ESSERE SERVITE FINO A TRE GRIGLIE.



PARRILLA ARGENTINA

| CARNE ALLA BRACE |

BIFE A LA POBRE / **23 EUR**

BISTECCA ALLA BRACE CON CIPOLLA APPASSITA, PATATE FRITTE & UOVO ALL'OCCHIO DI BUE

BIFE A CAVALLO / **23 EUR**

ENTRECOTE CON DOS HUEVOS FRITOS

PARILLERO / **22 EUR**

CONTROFILETTO ESPECIAL CORTADO, CONDITO CON SALE DE GUÉRANDE & OLIO INTEGRALE
CALDAMENTE CONSIGLIATO DAL PARILLERO, COTTURA PREFERIBILMENTE AL SANGUE

BIFE ANCHO / **22 EUR**

ENTRECÔTE

BIFE ANGOSTO / **22 EUR**

CONTROFILETTO

BIFE DE LOMO / **23 EUR**

FILETTO

FILETTO AL TARTUFO / **25 EUR**

FILETTO SAN TELMO / **25 EUR**

FILETTO CON RIDUZIONE DI MALBEC & SALSA DI OSTRICHE

LA BISTECCONA / **36 EUR**

ENTRECOTE / CONTROFILETTO (500 G CIRCA)

RUOTA DI FILETTO

TAGLIO DI FILETTO COTTO INTERO A LAS BRASAS, SERVITO CON VERDURE AL FORNO & GRIGLIATE
(CONSIGLIATO DAL PARILLERO)

RUOTA PICCOLA (1 KG CIRCA) / **75 EUR** (2/3 PERSONE)

RUOTA GRANDE (1,5 KG CIRCA) / **110 EUR** (4/5 PERSONE)

BIFE CON HUESO, COSTATA BLACK ANGUS / **22 EUR**

COSTATA AMERICA BLACK ANGUS / **35 EUR**

(500 GR)



PARRILLA ARGENTINA

| C A R N E A L L A B R A C E |

GRIGLIATA ARGENTINA / **26 EUR**

*SOLO ANGUS (300GR CIRCA) PER UNA PERSONA

GRIGLIATA ARGENTINA / **23 EUR**

*MISTA (300GR CIRCA) PER UNA PERSONA

TAGLIATA DI MANZO

CON POMODORI CONFIT RUCOLA & SCAGLIE DI GRANA / **21,5 EUR**

CON VALERIANA, GRANA & TARTUFO / **24 EUR**

ASADO DE TIRA TEXAS / **23 EUR**

COSTINE DI MANZO TAGLIO REALE (MOLTO SAPORITA)

PICANHA / **26 EUR**

COPERTINA DELLO SCAMONE

(CALDAMENTE CONSIGLIATA DAL PARILLERO, COTTURA PREFERIBILMENTE AL SANGUE)

T-BONE STEAK / **7,5 EUR/HG**

* TAGLIO TIPO FIORENTINA (COSTO MISURATO A PESO)

MEZZO POLLO GRIGLIATO AL LIMONE / **15,5 EUR**

*1/2 POLLO DISOSSATO MACERATO AL LIMONE, CON ORIGANO, PEPE & SALE E POI COTTO SULLA BRACE

SALSICCIA ARGENTINA & POLENTA / **12 EUR**

COSTINE DI MAIALE & POLENTA / **14 EUR**



SECONDI PIATTI

- MILANESAS -

COTOLETTA ALLA NAPOLETANA / **16 EUR**

COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA GRATINATA AL FORNO CON POMODORO FRESCO,
FORMAGGIO & PROSCIUTTO CON PATATINE FRITTE

COTOLETTA ALLA MILANESE / **13 EUR**

COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA CON PATATINE FRITTE

COTOLETTA CON PURÈ / **14 EUR**

COTOLETTA CON PURÈ DI PATATE

- POLLO -

PETTO DI POLLO & PATATINE / **12,5 EUR**

FRICASSEA DI POLLO / **14 EUR**

CON RISO PILAF ALLE MANDORLE



PLATOS FRESCOS

CARPACCIO DI FILETTO / **19 EUR**

CON RUCOLA O VALERIANA, SCAGLIE DI GRANA, OLIO INTEGRALE, SALE & PEPE (CONSIGLIATO DALLO CHEF)
CON CAPPERI, SCAGLIE DI GRANA, OLIO INTEGRALE, SALE & PEPE

TARTARE DI FILETTO / **22 EUR**

TARTARE DI FILETTO ANGUS CONDITO A CRUDO
(CONSIGLIATO DALLO CHEF)

BRESAOLA DI ANGUS / **16 EUR**

CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA & ZEST DI LIMONE GRATTUGIATO

CRUDO & MELONE / **14 EUR**

IN STAGIONE

CAPRESE / **12,5 EUR**

* POMODORO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO INTEGRALE, BASILICO & ORIGANO

SELEZIONE DI FORMAGGI / **15 EUR**

CON MARMELLATE, MIELE & ACETO BALSAMICO

VITELLO TONNATO / **13,5 EUR**

ROAST BEEF DI CONTROFILETTO ARGENTINO / **14 EUR**
CON VALERIANA & GRANA

BURRATA & CRUDO DI PARMA DOLCE / **16 EUR**

EL PATA NEGRA / **17 EUR**
PROSCIUTTO CRUDO SPAGNOLO PREGIATO



CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE
SELEZIONE DI VERDURE DI STAGIONE
PORZIONE SINGOLA / **€ 4,50**
PORZIONE GRANDE / **€ 14,00**

PATATE & PATATINE

PAPAS FRITAS / **3,5 EUR**

PAPAS AL PLOMO / **5 EUR**

(PATATA AL CARTOCCIO SULLA GRIGLIA CON FUSIONE DI BURRO AL PREZZEMOLO, AROMATIZZATE ALL'AGLIO)

GRATIN DE PAPAS ALA CREMA / **6 EUR**

(MILLEFOGLIE CREMOSA DI PATATE AL FORNO SERVITA IN TERRACOTTA)

PAPAS RUSTICAS / **4,5 EUR**

(PAPAS COTTE AL FORNO CON CARCIOFI & POMODORINI)

PATATE AL FORNO / **4 EUR**

INSALATA MISTA

ITALIANA CON INSALATA VERDE, CAROTE, POMODORO
CRIOLLA CON INSALATA VERDE, CAROTE, CIPOLLA FRESCA

PICCOLA / **3,5 EUR**

MEDIA / **5,5 EUR**



ENSALADAS

PORTEÑA / 12 EUR

INSALATA GENTILE, SEDANO, PEPPERONI FRESCHI, POLLO GRIGLIATO & BACON CROCCANTE
CON DRESSING ALLA SENAPE DI DIJON

ITALIANA / 8 EUR

INSALATA VERDE, RUCOLA, PANE TOSTATO, ACCIUGHE, UOVO, CAPPERI & PANCETTA TOSTATA

MEDITERRANEA / 10 EUR

INSALATA VERDE, POMODORO, OLIVE NERE, TONNO, BOCCONCINI DI MOZZARELLA & CAPPERI

GUSTOSA / 10 EUR

INSALATA VERDE, RUCOLA, POMODORI SECCHI, CAPPERI, OLIVE TAGGIASCHE, SCAGLIE DI GRANA
CON PANE TOSTATO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO

LOMITAS / 12 EUR

INSALATA GENTILE, POMODORINI CIRIO, STRACCETTI DI FILETTO, UOVO SODO,
MONTE VERONESE & CHIPS DI PANE FRITTO



PIZZA

| T R A D I Z I O N A L E |

LA MARGHERITA / **7 EUR**

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO FRESCO

ROMANA CANTABRICA / **9 EUR**

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ACCIUGHE CANTABRICHE & ORIGANO

NAPOLETANA / **8 EUR**

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ACCIUGHE, CAPPERI & ORIGANO

BUFALA / **8,5 EUR**

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO

SALAMINO / **8 EUR**

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, SALAMINO PICCANTE

PROSCIUTTO / **8,5 EUR**

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO SCELTO

GORGONZOLA & CRUDO / **9 EUR**

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, GORGONZOLA DOLCE, CRUDO



PIZZA

| G O U R M E T |

ANGUS / **15 EUR**

POMODORO SAN MARZANO, BURRATA, BRESAOLA ANGUS ARGENTINA & DRESSING AL LIMONE

LA FUGAZZETTA / **7,5 EUR**

MOZZARELLA FIORDILATTE, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, ORIGANO DI SICILIA, SALE MALDON

VEGETARIANA / **8,5 EUR**

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ZUCCHINE, MELANZANE GRIGLIATE,
SCAGLIE DI GRANA, POMODORINI CIRIO, ORIGANO DI SICILIA

COCCINELLA / **9 EUR**

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, MOZZARELLA DI BUFALA, CIRIETTI, OLIVE GRECHE

D&J / **10 EUR**

POMODORO SAN MARXANO, MOZZARELLA FIORDILATTE, BUFALA, PROSCIUTTO COTTO SCELTO A FINE COTTURA



PIZZA

| GOURMET |

AMALFI TONDA / **8 EUR**

POMODORO COLLINA, MOZZARELLA FIORDILATTE, BASILICO, SCAGLIE DI GRANA, OLIO AROMATICO A FINE COTTURA

ARGENTINA / **8 EUR**

POMODORO, CHORIZO, MOZZARELLA FIORDILATTE & SALSA CHIMICHURRI A FINE COTTURA

BURRATINA / **10 EUR**

POMODORO COLLINA, BURRATA, CRUDO DI PARMA DOLCE A FINE COTTURA



PIZZA

| BIANCA |

GRAN TARTUFO / **10 EUR**

MOZZARELLA FIORDILATTE, TARTUFO, MELANZANE & GRANA

SANCIO PANCIO / **9,5 EUR**

BUFALA, SPECK ALTO ADIGE, POMODORO FRESCO & GRANA



PIZZA

| A L M E T R O |

1/2 METRO DI AMALFI / **15 EUR**

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, GRANA & OLIO AROMATICO

COCCINELLA / **18 EUR**

POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE NERE, CIRIETTI & BUFALA

* CONSIGLIATA PER 2 PERSONE

AGGIUNTE

INGREDIENTI CLASSICI / **1,3 EUR**

INGREDIENTI SPECIALI / **2 EUR**

CRUDO, SPECK, BRESAOLA, GAMBERETTI,
BUFALA, TARTUFO, MOZZARELLA FIORDILATTE, BACON

PIZZA BABY / **-1 EUR**

OPZIONE DISPONIBILE SU RICHIESTA, PER TUTTE LE PIZZE DI LISTINO

DOPPIA PASTA / **1,5 EUR**



BIBITE

ACQUA NATURALE / **2,5 EUR**

ACQUA ARRICCHITA DI OSSIGENO CON TECNOLOGIA OXIGENIA (0,75 LT.)

ACQUA FRIZZANTE / **2,5 EUR**

ACQUA ARRICCHITA DI OSSIGENO CON TECNOLOGIA OXIGENIA (0,75 LT.)

BIBITE IN LATTINA / **3 EUR**

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE
LEMONSODA, TONICA

SUCCHI DI FRUTTA ASSORTITI



BIRRA

| ALLA SPINA & IN BOTTIGLIA |

BIRRA ALLA SPINA (BIONDA/ROSSA)

PICCOLA / **3,5 EUR**

MEDIA / **5 EUR**

LITRO / **9,5 EUR**

WIECKES WITTE ALLA SPINA (BIANCA)

PICCOLA / **3,5 EUR**

MEDIA / **6 EUR**

IN BOTTIGLIA

CORONA, ANALCOLICA / **3,5 EUR**

WEIZEN / **5 EUR**

QUILMES (LAGER ARGENTINA) / **4 EUR**

BUENOS AIRES (DARK LAGER) / **5 EUR**



VINO

| D E L L A C A S A |

VINO DELLA CASA (BIANCO/ROSSO)

1/4 LT. / **4 EUR**

1/2 LT. / **6 EUR**

1 LT. / **10 EUR**

SANGRIA

1 LT. / **14,5 EUR**

1/2 LT. / **7,5 EUR**



VINO

| A L L A M E S C I T A |

CALICE / **3,5 EUR**

CALICE RISERVA / **5 EUR**

CALICE RISERVA SPECIALE / **6,5 EUR**

AMPIA SELEZIONE DI BOTTIGLIE *



LE COLOMBARE

| COCINA ARGENTINA |

IN COLLABORAZIONE CON

- Est. Verona 2015 -

LOMITOS

- ARGENTINOS -

VIA CASTEL S.FELICE 7
C/O PARCO DELLE COLOMBARE - TORRICELLE DI VERONA
TEL 045 914121
APERTO TUTTI I GIORNI - CHIUSO LUNEDÌ A PRANZO
WWW.RISTORANTECOLOMBARE.COM

WWW.FACEBOOK.COM/LECOLOMBARERISTORANTEARGENTINO

PER INFO E CATERING
INFO@RISTORANTECOLOMBARE.COM

LE COLOMBARE COCINA ARGENTINA È IL FRUTTO DELLA PASSIONE
DI UNA GRANDE FAMIGLIA, DI UNO STAFF INSTANCABILE
E DELL'AFFETTO DI CLIENTI SPECIALI.

RICARDO JANTUS (IL CAPO)

• L E C O L O M B A R E •

| C O C I N A A R G E N T I N A |