

Benvenuti al
COLUMBUS
COCKTAIL & STEAK

La nostra
CUCINA



Da lunedì a giovedì 12.00 - 15.00 | 19.00 - 00.00

Venerdì 12.00 - 15.00 | 19.00 - 00.30 (fino alle ore 01.00 stuzzicheria)

Sabato 19.00 - 00.30 (fino alle ore 01.00 stuzzicheria)

Domenica 11.30 - 15.30 (Brunch) | 19.00 - 23.30

Gli **ANTIPASTI**

Bruschettina pomodoro e basilico fresco

Culatello di zibello con focaccia

Degustazione di formaggi particolari

quattro tipologie,
accompagnati con miele d'acacia

Pappa al pomodoro

Gamberi marinati con peperoncino, erbe aromatiche,
e pappa al pomodoro

Salmone con spuma di avocado

Carpaccio di Salmone selvaggio d'Alaska affumicato,
con spuma di avocado leggermente piccante

Catalana di polpo

Polpo cotto al vapore con pomodoro Camone,
sedano verde, finocchi, cipolla, condito con salsa vinaigrette

Hot nachos

Triangolini di mais, con formaggio fuso e jalapenòs

Tagliere di salumi

Tartare di scottona piemontese

condita con, cipolla rossa di Tropea, capperi, acciughe,
cetriolini, tuorlo d'uovo, tabasco, sale, pepe e olio

Tris di tacos speziati

Salmone, avocado e sour cream
Pollo, peperoni, cipolla e pico de gallo
Coppa di maiale cotta a bassa temperatura con pico de gallo

Primi
PIATTI

Lasagnetta

con ortaggi
all'acqua di pomodoro

Tagliolini

con ragù bianco,
funghi e pomodori disidratati

Ravioli di burrata

con pomodorini pachino,
basilico e filangè di pecorino romano

Anelli di pasta

con calamari, cipollotto
e pomodorini pachino

Risotto

con zucchine in fiore,
guazzetto di pescatrice e limone

CARNI PREGIATE DAL MONDO



FIorentina Di Rubia Gallega

Se siete dei veri amanti della carne, non fatevi scappare la “Rubia Gallega” – letteralmente Bionda di Galizia – un bue Galiziano che prende il nome dal colore dell’animale e dal suo particolare grasso dorato, oltre che dalla regione in cui viene allevato in Spagna.

Macellato a partire da 8 anni, frollata minimo 40 giorni, si nutre esclusivamente di erba al pascolo e delle alghe trasportate dall’Oceano Atlantico, che conferiscono alla carne un gusto unico rendendola tra le carni più pregiate al mondo.

Filetti Di Aberdeen Angus Argentino

L’Angus Argentino viene allevato sempre allo stato brado, dove si nutre esclusivamente di erba. La carne di Angus Argentino risulta molto più decisa rispetto a quella delle altre varianti di Angus esistenti al mondo, ed il pascolo estensivo, contribuisce a renderla particolarmente tenera.

Filetto Di Struzzo

La carne di struzzo a basso contenuto di grasso e colesterolo, è caratterizzata da un alto contenuto di ferro ed è ricca di oligoelementi essenziali, quali, zinco, magnesio e potassio, ideale per una dieta sana ed equilibrata.

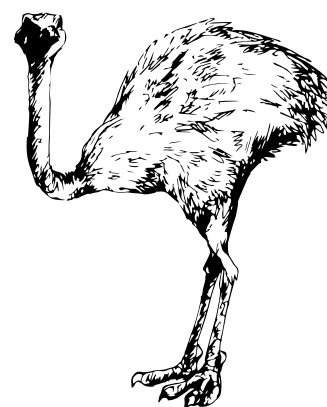


Tomahawk Di Black Angus Irlandese

La razza bovina Angus nacque in Scozia da esemplari provenienti dalle contee di Aberdeen, di Kincardine e di Angus. Tali razze risalgono a ben 1000 anni fa. Gli standard della carne di Angus certificata furono sviluppati nel 1978 per indicare particolari livelli di marezatura, tenerezza, età e colore della carne necessari per poter ottenere la certificazione. L’Angus è conosciuto per la sua marezatura, ovvero per la diffusione uniforme del grasso nel taglio di carne. Questa particolare caratteristica rende la carne più tenera, succosa e gustosa.

Fiorentina Di Black Angus Americano “Prime”

La marezatura, ovvero le piccole striature di grasso presenti nella carne, sono fondamentali per il sapore. Maggiore è la marezatura, più gustosa sarà la carne. L’Angus certificato è incredibilmente gustoso, tenero e succoso grazie al suo alto livello di marezatura.



Carni
PREGIATE

*Tutte le nostre carni a peso,
sono accompagnate da patate al forno
e verdure alla griglia*

Filetto di Aberdeen Angus Argentino “al metro”

Filetto di manzo “al metro”

Taglio minimo 600 gr.

Tomahawk Scozia

I tagli possono variare tra 900 / 1200 gr.

Tomahawk di Black Angus irlandese

I tagli possono variare tra 900 / 1200 gr.

**Fiorentina di Black Angus “Prime” Kansas
“frollatura minima 30 gg”**

I tagli possono variare tra 900 / 1200 gr.

Prodotto disponibile secondo mercato

**Fiorentina di Rubia Gallega
“frollatura minima 40 gg”**

I tagli possono variare tra 900 / 1200 gr.

Prodotto disponibile secondo mercato

**Fiorentina di Scottona polacca
“frollatura minima 20 gg”**

I tagli possono variare tra 900 / 1200 gr.

Fiorentina di manzo

I tagli possono variare tra 900 / 1200 gr.

Costata di manzo

I tagli possono variare tra 400 / 600 gr.

Nostra
FILETTI

Filetto di manzo

Small 180 gr.
Large 250 gr.

Aberdeen Angus Argentino

Small 180 gr.
Large 250 gr.

Struzzo

Small 180 gr.
Large 250 gr.

Nostra
CONTROFILETTI E RIB-EYE

Controfiletto

Small 300 gr.
Large 500 gr.

Rib-eye

Small 300 gr.
Large 500 gr.

Le nostre
TAGLIATE

a piacere di:

Controfiletto di manzo

Filetto di manzo

Filetto di struzzo

Altri
TAGLI

Grill Gaucho Argentino

Misto griglia di Aberdeen Angus,
filetto, scamone, controfiletto

King Parilla

Ribs di maiale in salsa bbq.,
salsiccia e scamone di manzo

***Ribs in salsa BBQ**

500 gr. di ribs di maiale con salsa bbq.
servite con patate "ripasso" columbus style

Galletto scudetto rosso

alla brace con senape e salsa worchester,
servito con patate al forno

Nostr **BURGER**



***Columbus Black Angus**

300 gr. di black angus, pane al sesamo big size, formaggio cheddar, pomodoro, insalata, cetriolini, bacon, cipolla caramellata e salsa bbq., servito con patatine fritte e fonduta al formaggio

***Bacon cheese burger**

150 gr. di carne di manzo, pane al sesamo maionese, bacon, formaggio, pomodoro, insalata, servito con patatine fritte e salsa rosa

***Fish burger**

160 gr. di salmone norvegese, pane nero al carbone vegetale e semi di sesamo, soncino, pomodoro, servito con patatine fritte e salsa rosa

Chicken burger

150 gr. di svizzera di pollo cotta alla brace, pane al sesamo, maionese, formaggio, pomodoro, insalata, servito con patatine fritte e salsa bbq.

***Vegetarian burger**

130 gr. di svizzera di verdure, pane nero al carbone vegetale e semi di sesamo, pomodoro, songino, avocado, salsa yogurt all'erba cipollina, servito con peperoni marinati e patata al cartoccio

*** Mr. Guinness**

150 gr. di carne di manzo marinata alla guinnes, pane al sesamo, cheddar rosso, salsa allo zola, bacon, insalata e pomodoro. servito con patate ripasso e salsa alla guinnes

Chianina "Italian Style"

190 Gr. di razza Chianina, pane al sesamo grana, raspadura lodigiana. servito con patate al forno, salsa spizzico calabrese, spinacino, arancia e crostini, condito con glassa di aceto balsamico

Struzzo

100 gr. di puro struzzo 100%, pane al sesamo, bufala, songino, pomodorini secchi marinati, salsa honey mustard. servito con patate al forno e zucchine alla brace marinate in mentuccia

*** Chipotle burger**

220 gr. di puro manzo aromatizzato, o al Jalapeno o Jalapeno chipotle, pane al sesamo, pomodoro, formaggio, insalata, cetrioli, crauto viola, crauto bianco, servito con patatine fritte e salsa honey mustard

Secondi **PIATTI**

Cotoletta di vitello alla milanese

**Cotoletta di vitello vestita
(rucola e pomodorini)**

Cotoletta di pollo

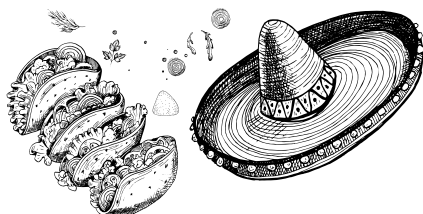
*** Fritto misto di gamberi e calamari**

Filetto di manzo alla senape
con sfoglia di culatello di Zibello croccante,
galletta di patate e spinacino

Pancia di maialino da latte croccante
con salsa agrodolce e scalogni caramellati

Baccalà
cotto a bassa temperatura con patate schiacciate,
peperoni arrostiti e olio al basilico

Scaloppa di salmone
con patate sauté e salsa all'arancia



Il nostro **MEXICO**

Fajitas
a scelta tra manzo, pollo o mista:
striscioline di carne marinata, servite su una griglia calda,
accompagnate da tortillas, fagioli, guacamole, sour cream e pico de gallo

Burritos
a scelta tra manzo, pollo o di verdure :
tortillas di farina arrotolata farcito con carne, verdure e salsa enchilada.
servito con insalata, fagioli, guacamole, sour cream e pico de gallo

C O N T O R N I

Purè gorgonzola

Purè con nduja

Verdure alla brace

Verdure al vapore

Patate al forno

**Patata al forno ripasso
"Columbus Style"**

Patate al cartoccio

*** Patate fritte**

Insalata mista

I N S A L A T O N E

Chicken salad

Insalata mista, mais, olive, pomodori, filange di formaggio, pollo e ananas, condita con salsa ranch, servita in un cestino di tortillas

Caesar salad

Cuore di lattuga, con crostini all'acciuga, scaglie di grana, condita con salsa Americana (aglio, panna, acciughe, olio, maionese e Worcestershire)

Nizzarda

Cuore di lattuga, olive, tonno, patate al vapore, pomodori, acciughe, cipolla, uovo sodo, fagiolini e capperi

F O R M A G G I

Mozzarella di bufala campana DOP mozzata a mano

con **pomodorini e rucola** | con **prosciutto crudo** | con **bresaola**

Tagliere formaggi misti special

D O L C I E F R U T T A

Dolci al carrello & mousse

Tortino di cioccolato con cuore caldo e crema pasticcera

tempo di preparazione 15/20 minuti

Sorbetto

Macedonia

Ananas

It's a family affair

BRUNCH

**Il nostro brunch
è un vero percorso del gusto.**

Dalla bakery al buffet freddo,
le uova cucinate al momento,
i dessert e l'immaneabile tazza
di caffè americano!

DOMENICA

dalle 11.30 alle 15.30

