

ALLA COLONNA

~Trattoria~



• il gusto della tradizione •

Il take away con la qualità di un ristorante

Dall'esperienza del ristorante Alla Colonna è nato **Mr Cotoletta**,
la nuova **cotoletteria take away and delivery**.

La cotoletta del nostro chef arriva direttamente a casa vostra
o in ufficio per la pausa pranzo.

Un **franchising** di nuova concezione che coniuga qualità, sapienza in cucina e know how decennale della trattoria alla nuova formula della cucina veloce ma sana, con anche consegna a domicilio, per privati e aziende.

Un locale giovane, un imprinting forte, una qualità eccellente e un servizio tempestivo e impeccabile.

Per chi voglia lavorare nel settore della ristorazione da asporto **un'occasione imperdibile**, un **business** chiavi in mano con un supporto costante per apertura e gestione.

Mr COTOLETTA, THE NEW TAKE AWAY!

Would you like to open a **Mr Cotoletta** in **franchising** and become a successful business man/woman?

**Per informazioni sul franchising:
To have more information about franchising contact us:**

**Tel. + 39 045 580884 – e-mail info@mrcotoletta.it
www.mrcotoletta.it**

Per avere il **menù Mr Cotoletta take away** rivolgiti al nostro personale.
You can request a copy of **Mr Cotoletta take away** menu to our staff.

ALLA COLONNA

~Trattoria~

LA NOSTRA STORIA

La Trattoria alla Colonna è nata nel 1985 con Andrea come cuoco, aprendo i battenti in Largo Pescheria Vecchia.

Ma è stato solo una decina di anni dopo che il locale è diventato famoso per le sue cotolette.

Una sera Paolo, che si trovava occasionalmente in cucina per sostituire l'aiuto cuoco infortunato, ha servito per errore ad un cliente amico una cotoletta enorme.

In molti quella sera hanno ordinato la stessa cotoletta e, da quel momento, è scoppiata la "cotoletta mania".

Nel corso degli anni, grazie anche alla crescente richiesta, abbiamo allargato i nostri orizzonti aprendo nel 2007 L'Altra Colonna, il nostro secondo ristorante nei pressi dell'Arena, e lanciando nel 2012 Mr Cotoletta, l'unica cotoletteria da asporto che effettua anche consegne a domicilio.



OUR HISTORY

Chef Andrea opened the doors of Trattoria alla Colonna in Largo Pescheria Vecchia in 1985 but it was only ten years later that the restaurant became famous for its cutlets.

One night Paolo, who was lending a hand in the kitchen to cover the absence of an injured chef's assistant, made a mistake and served a client an enormous cutlet.

Seeing the huge portion, that evening many clients ordered the same cutlet. This was the start of "cutlet mania".

As time has passed and as demand had increased for our cutlets, we have expanded our empire. In 2007 we opened L'Altra Colonna, our second restaurant close to the Arena, and in 2012 we launched Mr Cotoletta, the only cutlet eatery with take away and home delivery.

ALLA COLONNA

~Trattoria~

Coperto - Cover charge 2,00 €

ANTIPASTI - STARTERS

Bruschetta.....2,00 €
(slice of grilled bread with cherry tomatoes and rocket)

Polenta della casa.....7,50 €
(polenta, soppressa, porcini, grana, gorgonzola)
(dish made of maize flour cooked in salted water accompanied
by suppressed, edible boletus, grana and gorgonzola cheese)

Carpaccio.....7,50 €
(thin slices of raw meat dressed with olive oil, lemon,
parmesan cheese and rocket)

Sfilacci di cavallo.....7,50 €
(narrow slices of horse meat)

* alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati

ALLA COLONNA

~Trattoria~

PRIMI PIATTI - MAIN COURSES

Tagliatelle ai funghi porcini*.....	10,00 €
(tagliatelle with edible boletus)	
Penne all'arrabbiata.....	9,00 €
(pasta with tomato sauce and chilli peppers)	
Penne della casa.....	9,00 €
(pasta with tomato sauce, ham, salami and cream)	
Penne ai quattro formaggi.....	9,00 €
(pasta with cheese)	
Gnocchi al gorgonzola.....	9,00 €
(gnocchi with italian cow's milk blue cheese and cream)	
Gnocchi con salsa piemontese.....	10,00 €
(gnocchi with tomato sauce and edible boletus)	
Risotto all'Amarone (min. 2 persone) cadauno	12,00 €
(rice with Amarone wine)	
Ravioli ricotta e radicchio al burro fuso.....	9,00 €
(ravioli with ricotta cheese, radicchio and butter)	
Spaghetti al ragù o al pomodoro.....	8,00 €
Spaghetti alla carbonara.....	9,00 €
(pasta served with a dressing made with eggs, small pieces of bacon and parmesan cheese)	
Bigoli con il musso.....	9,00 €
(bigoli with donkey meat, savoy cabbage and red wine)	
Tris della casa (min. 2 persone).....	cadauno 11,00 €
(bigoli with donkey + gnocchi piemontese sauce + ravioli ricotta and radicchio with melted butter)	
Pasta e fagioli.....	9,00 €
(bean and pasta soup)	
Tortellini in brodo.....	9,00 €
(tortellini with meat broth)	

N.B. ogni tipo di pasta può essere condito con ragù o pomodoro
pasta could be seasoned with sauce of minced meat,
tomato and onions (ragù) or with tomato sauce

* alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati

ALLA COLONNA

~Trattoria~

SECONDI PIATTI

CARNE - MEAT

Coniglio con polenta.....	14,00 €
(rabbit served in a tomato, wine and hears sauce with polenta)	
Fegato alla veneziana con polenta.....	14,00 €
(liver with onions and white wine with polenta)	
Stracotto d'asino con polenta.....	14,00 €
(stewed with donkey meat cooked in red wine with polenta)	
Filetto di manzo all'Amarone.....	19,00 €
(beef fillet cooked with Amarone wine)	
Costata ai ferri.....	18,00 €
(grilled rib of beef)	
Filetto di manzo ai ferri.....	17,00 €
(grilled beef fillet)	
Filetto di cavallo ai ferri.....	17,00 €
(grilled horse fillet)	
Bistecca di manzo ai ferri.....	9,00 €
(grilled beef steak)	
Bistecca di cavallo ai ferri.....	9,00 €
(grilled horse steak)	
Braciola di maiale ai ferri.....	9,00 €
(grilled pork chops)	
Petto di pollo ai ferri.....	9,00 €
(grilled chicken breast)	
Formaggio ai ferri.....	9,00 €
(grilled cheese)	
Roast-beef.....	9,00 €

PESCE - FISH

Only on Friday - solo il Venerdì

Orata ai ferri.....	14,00 €
(grilled bream)	
Trota ai ferri.....	11,00 €
(grilled trout)	
Baccalà con polenta.....	14,00 €
(dried salt - cured cod with polenta) - not in summer season	

CONTORNI - SIDE DISHES

Insalata mista - Mixed salad.....	4,00 €
(insalata, pomodori, carote) - (salad, tomatoes, carrots)	
Verdura cotta* - Cooked vegetables*.....	4,00 €
Verdura alla griglia - Grilled vegetables.....	4,00 €
Patatine fritte* - French fried potatoes*.....	4,00 €
Patate al forno - Bake potatoes.....	4,00 €

* alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati

ALLA COLONNA

~Trattoria~

LE COTOLETTE CLASSICHE - CLASSIC CUTLETS

Le nostre cotolette semplici, gustose e croccanti
Our traditional cutlets, tasty and crunchy

Cotoletta piccola - Small size.....	10,00 €
Cotoletta media - Medium size.....	14,00 €
Cotoletta gigante - Large size.....	20,00 €

LE COTOLETTE CONDITE

Le "classiche" arricchite con sfiziosi ingredienti
Our classic cutlets topped with delicious ingredients

TREVIIGIANA

(gorgonzola e radicchio) - (gorgonzola cheese and radicchio)

Piccola - Small.....	13,00 €
Media - Medium.....	17,00 €
Gigante - Large.....	24,00 €

SALAMINO

(salsa di pomodoro,grana,salamino piccante) - (tomato sauce,grana cheese,spicy salami)

Piccola - Small.....	13,00 €
Media - Medium.....	17,00 €
Gigante - Large.....	24,00 €

VALDOSTANA

(fontina e cotto) - (fontina cheese and ham)

Piccola - Small.....	13,00 €
Media - Medium.....	17,00 €
Gigante - Large.....	24,00 €

FRANCESANA

(pomodori e rucola) - (tomato and rocket)

Piccola - Small.....	11,50 €
Media - Medium.....	15,50 €
Gigante - Large.....	22,00 €

BOSCAIOLA

(porcini e grana) - (edible boletus and grana cheese)

Piccola - Small.....	15,00 €
Media - Medium.....	19,00 €
Gigante - Large.....	32,00 €

ALLA COLONNA

~Trattoria~

LE COTOLETTE CONDITE

Le "classiche" arricchite con sfiziosi ingredienti
Our classic cutlets topped with delicious ingredients

ANTONELLA

(salsa di pomodoro e grana) - (tomato sauce and grana cheese)

Piccola - Small.....12,00 €

Media - Medium.....16,00 €

Gigante - Large.....22,00 €

LA GOLOSA

(porchetta, fontina, funghi chiodini) - (porchetta, fontina cheese, honey mushrooms)

Piccola - Small.....15,00 €

Media - Medium.....19,00 €

Gigante - Large.....32,00 €

RUSTICA

(pancetta, patate e rosmarino) - (bacon, potatoes and rosemary)

Piccola - Small.....14,00 €

Media - Medium.....18,00 €

Gigante - Large.....27,00 €

MEDITERRANEA

(pomodori e capperi) - (tomato and capers)

Piccola - Small.....12,00 €

Media - Medium.....16,00 €

Gigante - Large.....24,00 €

ITALIANA

(mozzarella, ciliegino, pomodori e basilico) - (mozzarella, cherry tomato, tomatoes and basil)

Piccola - Small.....12,00 €

Media - Medium.....16,00 €

Gigante - Large.....24,00 €

ALLA COLONNA

~Trattoria~

MENÙ COMPLETO - VALIDO PER 1 PERSONA SQUARE MEAL - PRICE FOR EACH PERSON

i menu fissi sono a persona, non sono divisibili
the set menu are a person, they are not divisible

17,00 €

Bevande escluse - Drinks are extra

PRIMI PIATTI - MAIN COURSES

Penne della casa
(pasta with tomato sauce, ham, salami and cream)
Penne ai 4 formaggi
(pasta with italian cow's blue cheese, emmental, Parmesan cheese,
typical cheese from Veneto region)
Penne all'arrabbiata
(pasta with tomato sauce and chilly peppers)
Tagliatelle al pomodoro
(tagliatelle seasoned with tomato sauce)
Tagliatelle al ragù
(tagliatelle seasoned with sauce of minced meat, tomato and onion)
Gnocchi al gorgonzola
(gnocchi with italian cow's milk blue cheese and cream)
Pasta e fagioli
(bean and pasta soup)

SECONDI PIATTI - MEAT

Carne salà
(Veneto region typical slice of raw meat)
Braciola di maiale ai ferri
(grilled pork chops)
Bistecca di cavallo ai ferri
(grilled horse steak)
Bistecca di manzo ai ferri
(grilled beef steak)
Petto di pollo ai ferri
(grilled chicken breast)
Fegato alla griglia
(grilled liver)
Roast-beef
Formaggio ai ferri
(grilled cheese)

CONTORNI - SIDE DISHES

Insalata mista - Mixed salad
(insalata, pomodori, carote) - (salad, tomatoes, carrots)
Verdura cotta* - Cooked vegetables*
Verdura alla griglia - Grilled vegetables
Patatine fritte* - French fried potatoes*
Patate al forno - Bake potatoes

* alcuni dei prodotti utilizzati potrebbero essere surgelati

ALLA COLONNA

~Trattoria~

DOLCI FATTI IN CASA - HOME MADE DESSERT

Tiramisù.....	4,50 €
(layers of lady fingers soaked in coffee and cream made up of mascarpone cheese, eggs and sugar, covered with powdered chocolate)	
Semifreddo all'amaretto.....	4,50 €
(dessert with macaroon served chilled)	
Semifreddo croccante.....	4,50 €
(dessert with caramel and almonds served chilled)	
Panna cotta caramello/cioccolato/frutti di bosco..	4,50 €
(creamy sugar pudding: caramel/chocolate/wild berries)	
Salame di cioccolato.....	4,50 €
(chocolate cake with biscuits served chilled)	
Meringata.....	4,50 €
(cake of whipped cream and meringues)	
Zuppa inglese.....	4,50 €
(trifle)	
*Gelato.....	4,50 €
(ice cream)	
Frutta fresca.....	4,50 €
(fresh fruit)	

*prodotto confezionato



BEVANDE - DRINKS

Acqua 0,50 l - Water 0,50 l.....	1,70 €
Acqua 0,75 l - Water 0,75 l.....	2,20 €
Vino 0,25 l - Wine 0,25 l.....	2,50 €
Vino 0,50 l - Wine 0,50 l.....	5,00 €
Vino 1 l - Wine 1 l.....	10,00 €
Bibita in lattina - Drinks can (Coca Cola, Fanta, Sprite, ect.)	2,50 €
Birra piccola 0,30 l - Small size draught beer 0,30 l	3,00 €
Birra media 0,50 l - Medium size draught beer 0,50 l	5,00 €
Birra caraffa 1,5 l - Beer 1,5 l.....	15,00 €
Caffè - Coffee.....	1,20 €
Caffè corretto - Coffee laced with strong drink	1,70 €
Cappuccino.....	2,50 €
Thè caldo/Camomilla - Tea/Chamomile.....	2,50 €
Liquori nazionali - Italian - made strong drink..	3,00 €
Liquori esteri - Foreign - made strong drink..	5,00 €
Grappa	2,50 €
Grappa di Amarone/Recioto/Moscato.....	4,00 €
Sorbetto - Sorbet.....	3,50 €

CARTA DEI VINI
WINE LIST

ALLA COLONNA
~Trattoria~

ALLA COLONNA

~Trattoria~

VINI MR COTOLETTA - MR COTOLETTA WINES
Produttore "Cantina Farina" - Producer "Cantina Farina"

VINI ROSSI - RED WINES



Valpolicella Ripasso
Cantina Farina
18,00 €



Rosso Veronese
Cantina Farina
7,50 €

VINI BIANCHI - WHITE WINES



Lugana
Cantina Farina
12,00 €



Prosecco
Cantina Farina
14,50 €



Bianco
Cantina Farina
7,50 €

ALLA COLONNA

~Trattoria~

VINI ROSSI - RED WINES

VENETO

Bardolino Classico.....	12,00 €
Valpolicella Classico (Speri).....	12,00 €
Valpolicella Classico (Tommasi).....	12,00 €
Valpolicella Classico (Allegrini).....	14,00 €
Valpolicella Borgo Marcellise (Marion).....	13,00 €
Valpolicella Classico Sup. Rafael (Tommasi).....	16,00 €
Valpolicella Class. Sup. Terre di Cariano (Pasqua).....	14,00 €
Valpolicella Classico Sup. (Allegrini).....	18,00 €
Valpolicella Classico Sup. S. Urbano (Speri).....	20,00 €
Valpolicella Classico Sup. (Tenuta Chiccheri).....	32,00 €
Valpolicella Superiore (Marion).....	25,00 €
Valpolicella Ripasso Cecilia Beretta (Pasqua).....	20,00 €
Valpolicella Ripasso Le Sassine (Ragose).....	20,00 €
Valpolicella Ripasso i Progni (Le Salette).....	20,00 €
Valpolicella Ripasso (Aldegheri).....	20,00 €
Valpolicella Ripasso Austero (Zardini).....	20,00 €
Valpolicella Ripasso (Tommasi).....	20,00 €
Ripassa (Zenato).....	20,00 €
Campofiorin (Masi).....	20,00 €
Valpolicella Classico Sup. Montegradella (Sartori).....	18,00 €
Valpolicella Ripasso Regolo (Sartori).....	20,00 €
Cent'anni (Sartori).....	16,00 €
Palazzo della Torre (Allegrini).....	26,00 €
La Grola (Allegrini).....	30,00 €
IGT Rosso Calto (Marion).....	30,00 €
Amarone della Valpolicella (Zardini).....	30,00 €
Amarone della Valpolicella (Sartori).....	45,00 €
Amarone della Valpolicella (Ragose).....	50,00 €
Amarone della Valpolicella (Allegrini).....	80,00 €
Amarone della Valpolicella (Tenuta Chiccheri).....	65,00 €
Amarone della Valpolicella (Marion).....	65,00 €
Amarone della Valpolicella (Bertani).....	chiedere annata
Cabernet Sauvignon (Maculan).....	15,00 €
Cabernet Sauvignon (Marion).....	30,00 €
Teroldego (Marion).....	30,00 €
Bradisimo (Inama).....	35,00 €
Palazzotto (Maculan).....	28,00 €
Brentino (Maculan).....	20,00 €

PIEMONTE

Nebbiolo Perbacco (Vietti).....	20,00 €
Barbaresco (Pertinace).....	30,00 €
Barolo Castiglione (Vietti).....	60,00 €

ALLA COLONNA

~Trattoria~

VINI ROSSI - RED WINES

TRENTINO ALTO ADIGE

Teroldego Rotaliano Bagolari.....15,00 €

TOSCANA

Chianti Nipozzano (Frescobaldi).....22,00 €

Chianti Classico (Dievole).....18,00 €

Chianti Montesoldi (Frescobaldi).....50,00 €

Tignanello (Antinori).....100,00 €

Merlot Lamaione (Frescobaldi).....50,00 €

Rosso di Montalcino Campo ai Sassi (Frescobaldi)..20,00 €

Brunello di Montalcino Castel S. Giocondo (Frescobaldi)..50,00 €

Tenuta Le Colonne Bolgheri.....20,00 €

Podere Brizio Rosso di Montalcino.....20,00 €

Podere Brizio Brunello di Montalcino.....45,00 €

UMBRIA

Sagrantino di Montefalco Rosso biologico.....30,00 €

PUGLIA

Primitivo di Manduria.....18,00 €

Negroamaro.....18,00 €

SICILIA

Nero D'Avola.....14,00 €

FRIULI

Refosco dal Peduncolo Rosso.....18,00 €

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco Cleto Chiarli Cialdini.....12,00 €

Lambrusco del Fondatore.....15,00 €

SARDEGNA

Cannonau.....18,00 €

ABRUZZO

Montepulciano (Lavinarte).....12,00 €

Montepulciano Riserva.....30,00 €

ALLA COLONNA

~Trattoria~

VINI BIANCHI - WHITE WINES

VENETO

Bianco di Custoza (Albino Piona).....	12,00 €
Vino Verde (Albino Piona).....	14,00 €
Soave Classico (Gini).....	14,00 €
Soave Fornaro.....	12,00 €
Soave Classico La Frosca (Gini).....	18,00 €
Soave Capitello del Tenda.....	18,00 €
Lugana Ella.....	14,00 €
Lugana i Frati (Ca' dei Frati).....	18,00 €
Lugana S.Cristina.....	18,00 €
Lugana Brolettino (Ca' dei Frati).....	23,00 €
Lugana Ancilla.....	20,00 €
La Ghidina (Ancilla).....	30,00 €

TRENTINO ALTO ADIGE

Muller Thurgau.....	15,00 €
Gewurztraminer.....	18,00 €
Pinot Grigio (Santa Margherita).....	22,00 €

FRIULI

Pinot Grigio (Pecorari).....	16,00 €
Ribolla Gialla (Volpe Pasini).....	16,00 €

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi (Fattoria Coroncino).....	15,00 €
---	---------

TOSCANA

Vernaccia di S. Gimignano Mosto Fiore (Montenidoli).....	18,00 €
--	---------

CAMPANIA

Greco di Tufo.....	16,00 €
--------------------	---------

LIGURIA

Vermentino.....	17,00 €
-----------------	---------



VINI ROSATI - ROSÉ WINES

TOSCANA

Lugherino IGT (Vallepicciola).....	13,00 €
Velarosa IGT (Petra).....	12,00 €

VENETO

Roses Roses IGT (Ottella).....	13,00 €
--------------------------------	---------

ALLA COLONNA

~Trattoria~

VINI SPUMANTI E CHAMPAGNE SPARKLING AND CHAMPAGNE

Durello.....	15,00 €
Prosecco di Valdobbiadene.....	18,00 €
Curvè Brut (Bellavista).....	35,00 €
Gran Curvè Brut (Bellavista).....	50,00 €
Champagne Veuve Cliquot.....	60,00 €
Monte Soejo Brut (Tenuta Chiccheri).....	18,00 €
Brut Rosé (Tenuta Chiccheri).....	30,00 €
Satèn (Contadi Castaldi).....	30,00 €
Cà del Bosco.....	35,00 €
Cà del Bosco Satèn.....	50,00 €
Cà del Bosco Dosage Zero.....	50,00 €



VINI DA DESSERT - DESSERT WINES

Recioto della Valpolicella (Sartori) 0,50 l..	25,00 €
Recioto di Soave (Sartori) 0,50 l.....	20,00 €
Dindarello (Maculan) 0,75 l.....	25,00 €
Torcolato (Maculan) 0,375 l.....	30,00 €



VINI BIOLOGICI - ORGANIC WINES

Amarone della Valpolicella (Antiche Terre Venete)..	40,00 €
Valpolicella Ripasso (Antiche Terre Venete)..	20,00 €
Amore Assoluto IGT rosso.....	12,00 €
Amore ORO IGT bianco.....	12,00 €

SELEZIONE BIRRE
BEERS SELECTION

ALLA COLONNA
~Trattoria~

ALLA COLONNA

~Trattoria~



CHIEMSEER HELL alla spina 0,30 l 3,00 € - 0,50 l 5,00 €

Prodotta nei pressi del meraviglioso lago di Chiemsee, con l'acqua di una falda purissima, la Hell ha un colore giallo brillante; colpisce per il suo profumo floreale ed un gusto fresco e delicato, tipico delle Helles bavaresi. Si accompagna a tutti i pasti ed è perfetta per l'aperitivo.

GRAD: 4,8 vol. alc.
COLORE: Dorato
PROVENIENZA: Germania



SAN GABRIEL BIONDA 0,50 l 6,00 €

Birra dal fresco profumo di cereale e fieno, corpo maltato in armonia con l'amaro di pregiati luppoli.

GRAD: 5,0 vol. alc.
COLORE: Giallo luminoso
PROVENIENZA: Italia



SAN GABRIEL ROSSA DI VERONA 0,50 l 6,00 €

Colore rosso ambrato con una schiuma persistente e dai delicati sentori di caramello. Il corpo è rotondo e maltato in sintonia con il nobile radicchio di Verona con il quale viene preparata.

GRAD: 5,5 vol. alc.
COLORE: Rosso
PROVENIENZA: Italia



VIAEMILIA BIRRIFICIO DEL DUCATO 0,75 l 9,50 €

Caratterizzata da aromi floreali ed erbacci (dati dall'uso di luppolo in fiore della varietà Tettnang Tettnanger, selezionato direttamente durante il raccolto in Germania), con reminescenze di miele d'acacia e un amaro discreto.

GRAD: 5,0 vol. alc.
COLORE: Dorato
PROVENIENZA: Italia



HACKER PSCHORR KELLER 1417 0,50 l 5,50 €

Il 1417 è l'anno in cui fu fondato il birrificio. È una birra non filtrata, prodotta facendola lentamente maturare nelle cantine Keller. Il profumo richiama l'aroma del pane appena sfornato ed il gusto è morbido e vellutato che soddisfa pienamente.

GRAD: 6,3 vol. alc.
COLORE: Dorato
PROVENIENZA: Germania



HACKER PSCHORR HEFE WEISSE 0,50 l 5,50 €

Una delle cinque sorelle di Monaco, la Hacker Pschorr è famosa per la sua weisse morbida, dissetante e pastosa allo stesso tempo, dall'aroma di lievito con un tocco di frutta matura.

GRAD: 5,5 vol. alc.
COLORE: Dorato
PROVENIENZA: Germania



HACKER PSCHORR DUNKEL 0,50 l 5,50 €

Birra scura con sfumature di malto torrefatto e profumo di spezie. L'aroma è ricco e rotondo.

GRAD: 5,0 vol. alc.
COLORE: Rosso
PROVENIENZA: Germania

