

La Bianca

Menù

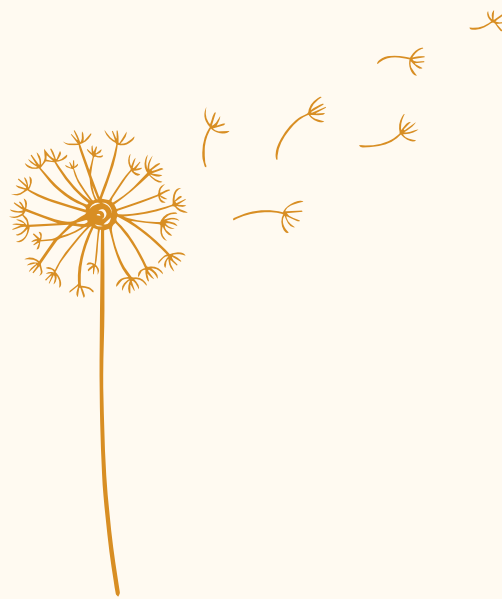
Amiamo percorrere i sentieri dei sapori della nostra tradizione e del nostro territorio, attraverso una cucina moderna ma con radici solide, dove il fine è quello di regalare un'esperienza di sapore unico come il nostro Borgo.

Benvenuti a La Bianca Restaurant



KAOS

Otto portate selezionate dal nostro Chef

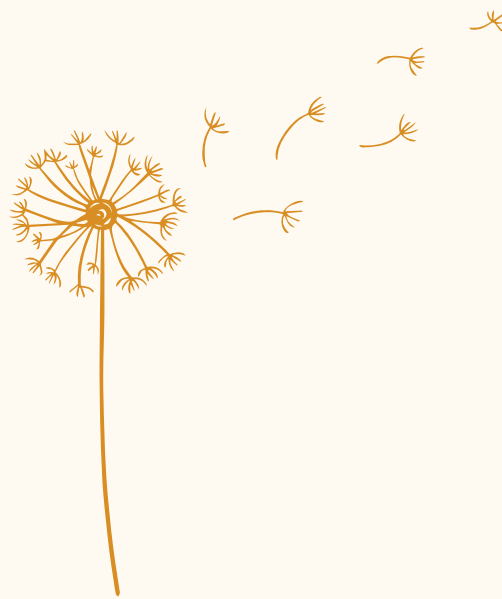


€90,00

*LE DEGUSTAZIONI SONO SERVITE PER TUTTI I COMMENSALI
VI PREGHIAMO DI INFORMARCI PER POSSIBILI ALLERGIE O INTOLLERANZE.
PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È DISPONIBILE APPOSITA
DOCUMENTAZIONE.*

KAOS

Eight courses selected by our Chef



€90,00

*LE DEGUSTAZIONI SONO SERVITE PER TUTTI I COMMENSALI
VI PREGHIAMO DI INFORMARCI PER POSSIBILI ALLERGIE O INTOLLERANZE.
PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È DISPONIBILE APPOSITA
DOCUMENTAZIONE.*

Harmonia

Carpaccio di sedano rapa arrosto, robiola e nocciole

Fegatini, mandarino ed aglio nero

Risotto, limone bruciato, bufala e scampi

Tortelli di cavolo nero, ripieni di ribollita

Fagiano in due cotture, funghi e foie gras

Pre dessert

Mousse al cioccolato bianco, mango e menta

€70,00

LE DEGUSTAZIONI SONO SERVITE PER TUTTI I COMMENSALI
VI PREGHIAMO DI INFORMARCI PER POSSIBILI ALLERGIE O INTOLLERANZE.
PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È DISPONIBILE APPOSITA
DOCUMENTAZIONE.

H a r m o n i a e

*Roasted celeriac carpaccio, robiola cheese, and
hazelnuts*

Liver with mandarin and black garlic

Risotto with charred lemon, buffalo mozzarella, and scampi

Black cabbage tortelli stuffed with "ribollita" soup

Pheasant cooked in two ways, mushrooms and foie gras

Pre dessert

White chocolate mousse with mango and mint

€70,00

TASTINGS ARE SERVED FOR ALL DINERS
PLEASE INFORM US ABOUT POSSIBLE ALLERGIES OR INTOLERANCES.
FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS IS AVAILABLE SPECIAL
DOCUMENTATION.

In Viridi

Carpaccio di sedano rapa arrosto, robiola e nocciole

Tarte tatine di carciofo, parmigiano e liquirizia

Risotto, limone bruciato e bufala

Tortelli di cavolo nero, ripieni di ribollita

Zucca scottata, senape e cime di rapa

Pre dessert

Mousse al cioccolato bianco, mango e menta

€70,00

LE DEGUSTAZIONI SONO SERVITE PER TUTTI I COMMENSALI
VI PREGHIAMO DI INFORMARCI PER POSSIBILI ALLERGIE O INTOLLERANZE.
PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È DISPONIBILE APPOSITA
DOCUMENTAZIONE.

In Viridi

Roasted celeriac carpaccio, robiola cheese, and hazelnuts

Artichoke tarte tatin with parmesan and licorice

Risotto with charred lemon and buffalo mozzarella

Black cabbage tortelli stuffed with "ribollita" soup

Seared pumpkin with mustard and broccoli rabe

Pre dessert

White chocolate mousse with mango and mint

€70,00

TASTINGS ARE SERVED FOR ALL DINERS
PLEASE INFORM US ABOUT POSSIBLE ALLERGIES OR INTOLERANCES.
FOR INFORMATION ON SUBSTANCES AND ALLERGENS IS AVAILABLE SPECIAL
DOCUMENTATION.

SALUMI E FORMAGGI
TOSCANI

Tagliere di salumi del territorio
Prosciutto toscano DOP e capocollo locale.
Pancetta stagionata e soppressata di nostra produzione

€16,00

Selezione di formaggi freschi e stagionati
Pecorino rustico, Pecorino fresco, Pecorino semi stagionato,
toma di pecora Brigasca
con composte e mieli

€14,00

TUSCAN COLD CUTS AND
CHEESES

Tuscan traditional coldcuts board
Tuscan DOP ham and local capocollo
Seasoned pancetta and soppressata of our production

€16,00

Selection of fresh and mature cheeses
Rustic Pecorino, fresh Pecorino, semi-mature Pecorino,
Brigasca sheep's toma cheese
with compotes and honeys

€14,00

ANTIPASTI

Tonno del Chianti tonnato, pomodori secchi e capperi

€ 16,00

5,6,7

Battuto di manzo, broccoli ed alici

€ 17,00

1,4,7

Tarte tatine di carciofo, parmigiano e liquirizia

€ 16,00

1,7

Carpaccio di sedano rapa arrosto, robiola e nocciole

€ 15,00

6,7,8

Fegatini, mandarino ed aglio nero

€ 15,00

1,3,7

Capasanta scottata, carote, lardo e maggiorana

€ 17,00

7,10,14

Gli allergeni variano in base alla disponibilità

APPETIZERS

Marinated pork with “Tonnata sauce”
with sun-dried tomatoes and capers

€ 16,00

5,6,7

Beef tartare, broccoli and anchovies

€ 17,00

1,4,7

Artichoke tarte tatin with parmesan and licorice

€ 16,00

1,7

Roasted celeriac carpaccio, robiola cheese, and hazelnuts

€ 15,00

6,7,8

Chicken liver, mandarin and black garlic

€15,00

1,3,7

Seared scallop, carrots, lard, and marjoram

€17,00

7,10,14

Allergens may vary depending on availability

PRIMI PIATTI

Gnocchi ripieni di cinto senese, cipolla alla brace, burro
acido e dragoncello

€17,00

1, 3, 7, 9

Risotto, limone bruciato, bufala e scampi

€ 18,00

4, 7

Chitarrina di castagne al ragù fiorentino

€16,00

1, 3, 7, 8, 9

Tagliolino cacio e pepe, gamberi rossi ed asparagi

€17,00

1, 2, 3, 7

Tortelli di cavolo nero, ripieni di ribollita

€16,00

1, 2, 3

Gli allergeni variano in base alla disponibilità

FIRST COURSES

Gnocchi filled with Cinta Senese pork, grilled onion,
sour butter, and tarragon

€17,00

1,3,7,9

Risotto with charred lemon, buffalo mozzarella, and
scampi

€ 18,00

4,7

Chestnut “chitarrina” spaghetti with Florentine ragout

€16,00

1,3,7,8,9

Tagliolini with “Cacio e Pepe” sauce,
red prawns and asparagus

€17,00

1,2,3,7

Black cabbage tortelli stuffed with “ribollita” soup

€17,00

1,2,3,7

Allergens may vary depending on availability

SECONDI PIATTI

Entrecote di manzo, patate, bieta e miele

€28,00

7,9

Sella di capriolo, spinaci, cantucci e tartufo

€28,00

1,3,7,9

Fagiano in due cotture, funghi e foie gras

€24,00

1,3,5,7,9

Cernia, il suo fondo, prezzemolo ed olive

€24,00

4,9

Zucca scottata, senape e cime di rapa

€20,00

7,10

Bistecca fiorentina

€7,00/ HG

7,9,10

Gli allergeni variano in base alla disponibilità

SECOND COURSES

Beef entrecote, potatoes, chard and honey

€ 28,00

7,9

Roe deer, spinach, “Cantucci” tuscan biscuits and truffle

€28,00

1,3,7,9

Pheasant cooked in two ways, mushrooms and foie gras

€24,00

1,3,5,7,9

Grouper with its sauce, parsley, and olives

€24,00

4,9

Seared pumpkin with mustard and broccoli rabe

€20,00

7,10

“Fiorentina” style T- Bone beef steak

€7,00 /HG

7,9,10

Allergens may vary depending on availability

ALLERGENI

1. CEREALI E PRODOTTI A BASE DI GLUTINE

2. CROSTACEI

3. UOVA

4. PESCE

5. ARACHIDI

6. SOIA

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

8. FRUTTA A GUSCIO

9. SEDANO

10. SENAPE

11. SEMI DI SESAMO

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SILFITI

13. LUPINI

14. MOLLUSCHI

ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN

2. CRUSTACEANS

3. EGGS

4. FISH

5. PEANUTS

6. SOYBEAN

7. MILK AND MILK PRODUCTS

8. NUTS

9. CELERY

10. MUSTARD

11. SESAME SEEDS

12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

13. LUPINS

14. MOLLUSCS

