



BIANCA MARIA

RESTAURANT

MENU



Gentile Ospite,  
vogliamo avvisarla che in base al regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011, la seguente lista vuole evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro menù.

Siamo ad invitarla nel presentare al personale eventuali allergie, al fine di poter offrire il miglior servizio possibile per lei e per i suoi ospiti.

*Dear Guest,  
we would like to inform you that according to the EU regulation n. 1169/2011 of the European Parliament and the council of 25 October 2011, the following list wants to highlight the 14 families of allergens in our menu.*

*We kindly invite you to present any allergies to the staff in order to offer the best possible service for you and your guests.*

- |   |   |   |    |   |                                |    |   |  |
|---|---|---|----|---|--------------------------------|----|---|--|
| 1 |  | Cereali contenenti glutine<br><i>Gluten</i> | 6  |  | Soia<br><i>Soybeans</i>        | 11 |  | Semi di sesamo<br><i>Sesame seed</i>         |
| 2 |  | Crostacei<br><i>Crustaceans</i>             | 7  |  | Latte<br><i>Milk</i>           | 12 |  | Anidride solforosa<br><i>Sulphur dioxide</i> |
| 3 |  | Uova<br><i>Eggs</i>                         | 8  |  | Frutta a guscio<br><i>Nuts</i> | 13 |  | Lupini<br><i>Lupin</i>                       |
| 4 |  | Pesce<br><i>Fish</i>                        | 9  |  | Sedano<br><i>Celery</i>        | 14 |  | Molluschi<br><i>Molluscs</i>                 |
| 5 |  | Arachidi<br><i>Peanuts</i>                  | 10 |  | Senape<br><i>Mustard</i>       |    |   |  |

Per la tutela della salute del consumatore i prodotti della pesca somministrati crudi o le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministro della salute 17/02/2011.

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine secondo la disponibilità del mercato. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menù.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire qualità e sicurezza.

*In order to protect consumers' health conditions, raw and cooked fish products, as well as all kinds of fish food (ex: Raw, marinated, smoked fish, etc), are stored by rapid reduction in temperature, in accordance with EC Regulation 853/04 and the Circolare Ministro della salute 17/02/2011.*

*Some of raw materials are frozen the very moment they are collected, depending on market availability. Restaurant staff is at your disposal to provide any information regarding the nature and origin of the raw materials being used to prepare dishes on the menu.*

*Some products bought fresh are stored by rapid reduction in temperature to guarantee quality and safety.*

## **I nostri Menu Business**

*(Solo a pranzo ed escluso sabato e festivi)*

Pacchero di Gragnano, zucchine, cozze e origano fresco  
+ acqua + caffè · Euro 15,00

Fusilloni al pesto di basilico fresco, patate e fagiolini  
+ acqua + caffè · Euro 12,00

Insalata di salmone affumicato, avocado, mandorle, lattuga  
e yogurt al limone + acqua + caffè · Euro 16,00

Insalata Caprese, mozzarella di bufala, pomodori Pachino,  
pesto di basilico + acqua + caffè · Euro 13,00

Cous cous alla curcuma con pesce fresco del giorno e salsa  
di verdure e curry + acqua + caffè · Euro 18,00

Tartare di manzo, maionese al limone e asparagi  
+ acqua + caffè · Euro 18,00

Ceasar salad, lattuga, chips di pane, petto di pollo al vapore,  
acciughe, bacon + acqua + caffè · Euro 15,00

## I FREDDI

Tartare di manzo, maionese al limone e asparagi <sup>3 5 9</sup> 16,00  
*Beef tartare, lemon maionese and asparagus*

Insalata Caprese, mozzarella, pomodori pachino e pesto di basilico <sup>7</sup> 12,00  
*Caprese salad, mozzarella, pachino tomatoes and basil pesto*

Ceasar salad, lattuga, chips di pane, petto di pollo al vapore, acciughe, bacon e il suo dressing <sup>1 3 4 5</sup> 13,00  
*Caesar salad, parmesan cheese, crispy bacon, chicken breast, bread crumbs and anchovies dressing*

Insalata di salmone affumicato, avocado, mandorle, lattuga croccante e yoghurt al limone <sup>4 7 8</sup> 14,00  
*Smoked salmon salad with avocado, almonds, crispy lettuce and lime yoghurt dressing*

Vitello tonnato sedano e capperi <sup>3 4 7 9</sup> 18,00  
*Veal with tuna sauce, celery and capers*

## I CALDI

Pacchero di grano duro con zucchine, cozze e origano fresco <sup>1 4</sup> 15,00  
*Pacchero pasta with mussels, zucchini and fresh oregano*

Fusilloni al pesto di basilico fresco, patate e fagiolini <sup>1 7</sup> 10,00  
*Fusilli pasta with basil pesto, potatoes and green beans*

Cous cous alla curcuma con pesce fresco del giorno e salsa di verdure e curry <sup>1 4 9 14</sup> 16,00  
*Cous cous with tumeric, catch of the day and vegetables curry sauce*

Filetto di manzo, salsa guacamole fresca e patate al forno 22,00  
*Beef filet with guacamole sauce and crispy potatoes*

Pesce del giorno alla piastra, crema di piselli alla menta e erbette saltate <sup>4</sup> 22,00  
*Catch of the day with flavoured mint peas cream and chard*

## DESSERT

|   |      |
|---|------|
| Panna cotta alle fragole e menta <sup>7</sup>               | 8,00 |
| <i>Mint and strawberry Panna cotta</i>                      |      |
| Macedonia di frutta fresca                                  | 6,00 |
| <i>Fresh fruit salad</i>                                    |      |
| Lingotto al cioccolato e gelato alla vaniglia <sup>13</sup> | 7,00 |
| <i>Chocolate lingot and vanilla ice cream</i>               |      |

## CAFFETTERIA

|   |      |
|---|------|
| Caffè espresso                            | 1,50 |
| Caffè Decaffeinato - Decaffeinated coffee | 2,20 |
| Caffè Americano - American coffee         | 2,50 |
| Marocchino                                | 2,20 |
| Cappuccino                                | 3,00 |
| Latte Macchiato - Milk and coffee         | 3,00 |
| Orzo Tazza Piccola - Barley small cup     | 2,00 |
| Orzo Tazza Grande - Barley big cup        | 2,50 |
| Ginseng Tazza Piccola - Ginseng small cup | 2,50 |
| Ginseng Tazza Grande - Ginseng big cup    | 3,00 |
| Thè                                       | 4,00 |
| Cioccolata - Hot chocolate                | 4,00 |
| Centrifuga - Smoothie                     | 7,00 |
| Spremuta d'Arancia - Orange fresh juice   | 6,00 |

## SOFT DRINKS

|                  |      |
|------------------|------|
| Juices Selection | 4,00 |
| Coca Cola        | 4,00 |
| Coca Cola Zero   | 4,00 |
| Redbull          | 4,00 |
| Crodino          | 6,00 |

## WATER

|   |      |
|---|------|
| Still or Sparkling San Benedetto 650 ml | 3,00 |
| Still or Sparkling San Benedetto 330 ml | 2,00 |

## BIRRE - Beers

|  |      |
|--|------|
| Beck's                                     | 7,00 |
| Corona                                     | 7,00 |
| Menabrea (Italian beer)                    | 7,00 |
| Collesi (Artisanal Italian beer from 1870) | 9,00 |

## GIN

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Beefeater       | 15,00 |
| Beefeater 24    | 16,00 |
| Bombay Sapphire | 15,00 |
| Hendrick's      | 18,00 |
| Tanqueray 1     | 5,00  |
| Tanqueray 10    | 18,00 |
| Monkey 47       | 18,00 |

## AMARI & LIQUORI - Liqueurs

|                        |      |
|------------------------|------|
| Amaro del Capo         | 8,00 |
| Jägermeister           | 8,00 |
| Cointreau              | 8,00 |
| Limoncello di Sorrento | 8,00 |
| Bailey's               | 8,00 |
| Amaretto di Saronno    | 8,00 |

## WHISKY & WHISKEY

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Four Roses, USA                | 8,00  |
| Wild Turkey, USA               | 15,00 |
| Jack Daniels, USA              | 10,00 |
| Jameson, Ireland               | 8,00  |
| Johnnie Walker Red, Scotland   | 10,00 |
| Johnnie Walker Black, Scotland | 14,00 |
| Johnnie Walker Blu, Scotland   | 20,00 |
| Oban 14Y, Scotland             | 14,00 |
| Talisker, Scotland             | 14,00 |
| Lagavouline                    | 16,00 |

## VODKA

|             |       |
|-------------|-------|
| Stolichnaya | 8,00  |
| Belvedere   | 12,00 |
| Grey Goose  | 12,00 |

## BRANDY

|                  |       |
|------------------|-------|
| Cardenal Mendosa | 12,00 |
| Carlos III       | 12,00 |

## COGNAC

|                  |       |
|------------------|-------|
| Courvoisier vsop | 16,00 |
| Remy Martin vsop | 16,00 |

## RUM & CACHACA

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Appleton Estate XII y, Jamaica      | 10,00 |
| Brugal XV y, Rep. Dominicana        | 8,00  |
| Rum Matusalem 15 y, Rep. Dominicana | 16,00 |
| Havana Club 7y, Cuba                | 8,00  |
| Zacapa, 23 y Etiqueta Negra         | 16,00 |
| Zacapa XO 25y Guatemala             | 20,00 |

## GRAPPE

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Po di Poli morbida | 10,00 |
| Poli secca         | 10,00 |
| Poli barrique      | 10,00 |

## CHAMPAGNE E BOLLICINE - SPARKLING WINE

|   |       |
|---|-------|
| VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RUSTICO,<br>Nino Franco, <i>Veneto</i> | 28,00 |
| LETRARI BLANC DE BLANC, TRENTO DOC, <i>Trentino</i>                     | 30,00 |
| LETRARI ROSÈ, TRENTO DOC, <i>Trentino</i>                               | 35,00 |
| CA' DEL BOSCO Cuvée Prestige, <i>Franciacorta</i>                       | 53,00 |
| CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC, <i>Francia</i>                            | 73,00 |
| CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVEE, <i>Francia</i>                       | 90,00 |

## VINI BIANCHI - WHITE WINE

|   |       |
|---|-------|
| IS ARGIOLAS, VERMENTINO, <i>Argiolas, Sardegna</i>                  | 25,00 |
| GEWURZTRAMINER, Pfitscher, <i>Alto Adige</i>                        | 28,00 |
| RIBOLLA GIALLA, MARALBA, Marco Felluga, <i>Collio - Friuli</i>      | 28,00 |
| CHARDONNAY, Livio Felluga, <i>Alto Adige</i>                        | 38,00 |
| SAUVIGNON "SAXUM", Pfitscher, <i>Alto Adige</i>                     | 30,00 |
| POUILLY FUMÈ, Langlois Chateaux, Valle della Loira – <i>Francia</i> | 33,00 |
| CHABLIS, Chanson Père & Fils, Borgogna – <i>Francia</i>             | 33,00 |
| VESPA BIANCO, Bastianich, <i>Friuli Venezia Giulia</i>              | 35,00 |
| PINOT GRIGIO, Bastianich, <i>Friuli Venezia Giulia</i>              | 26,00 |
| FALANGHINA Di Maio Norante, <i>Molise</i>                           | 25,00 |

## VINI ROSÉ - ROSÉ WINES

|  |       |
|--|-------|
| CANTALUPI ROSATO, Tenute Conti Zecca, <i>Puglia</i>    | 23,00 |
| GARDA CLASSICO "CHIARETTO", Ca de Frati, <i>Veneto</i> | 25,00 |

## VINI ROSSI - RED WINE

|   |       |
|---|-------|
| REFOSCO, Bastianich, <i>Friuli Venezia Giulia</i>                 | 25,00 |
| MORELLINO DI SCANSANO, Le Pupille, <i>Toscana</i>                 | 27,00 |
| LEGENDE BORDEAUX, Barons de Rothschild Collection, <i>Francia</i> | 28,00 |
| VALPOLICELLA CLASSICO SUP. RIPASSO, Speri, <i>Veneto</i>          | 28,00 |
| AGLIANICO, Contado, <i>Molise</i>                                 | 30,00 |
| CHIANTI DOCG, Castiglioni Frescobaldi, <i>Toscana</i>             | 28,00 |
| PIAN DELLE VIGNE, Rosso di Montalcino, <i>Toscana</i>             | 34,00 |
| LE DIFESE, Tenuta San Guido, <i>Toscana</i>                       | 36,00 |
| BRUCIATO, Tenuta Guado al Tasso Antinori, <i>Toscana</i>          | 36,00 |
| BARBERA D'ALBA, Oddero, <i>Piemonte</i>                           | 36,00 |
| VESPA ROSSO, Bastianich, <i>Friuli Venezia Giulia</i>             | 40,00 |
| BAROLO, Prunotto, <i>Piemonte</i>                                 | 63,00 |
| BRUNELLO DI MONTALCINO, Pian Delle Vigne, <i>Toscana</i>          | 68,00 |
| CHIANTI CLASSICO RISERVA VILLA ANTINORI, <i>Toscana</i>           | 38,00 |



### **BOLLICINE AL CALICE - SPARKLING WINE BY THE GLASS**

|   |       |
|---|-------|
| VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RUSTICO,<br>Nino Franco, <i>Veneto</i> | 8,00  |
| LETRARI BLANC DE BLANC, TRENTO DOC, <i>Trentino</i>                     | 10,00 |
| LETRARI ROSÈ, TRENTO DOC, <i>Trentino</i>                               | 10,00 |
| CHAMPAGNE DEUTZ BRUT CLASSIC  | 15,00 |

### **VINI BIANCHI AL CALICE - WHITE WINE BY THE GLASS**

|  |      |
|--|------|
| FALANGHINA, Di Maio Norante, <i>Molise</i>               | 7,00 |
| PINOT GRIGIO, Bastianich, <i>Friuli Venezia Giulia</i>   | 7,00 |
| TOCAI FRIULANO, Bastianich, <i>Friuli Venezia Giulia</i> | 7,00 |
| CHARDONNAY, Conte Brandolini d'Adda, <i>Friuli</i>       | 7,00 |
| CHABLIS, Chanson, Borgogna, <i>Francia</i>               | 8,00 |
| GEWURZTRAMINER, Pfitscher, <i>Alto Adige</i>             | 9,00 |

### **VINI ROSÉ AL CALICE - ROSÈ WINE BY THE GLASS**

|   |      |
|---|------|
| CANTALUPI ROSATO, Tenute Conti Zecca, <i>Puglia</i> | 7,00 |
|---|------|

### **VINI ROSSI AL CALICE - RED WINE BY THE GLASS**

|   |       |
|---|-------|
| MORELLINO DI SCANSANO, Le Pupille, <i>Toscana</i>                 | 8,00  |
| LEGENDE BORDEAUX, Barons de Rothschild Collection, <i>Francia</i> | 8,00  |
| AGLIANICO, Contado, <i>Molise</i>                                 | 8,00  |
| CHIANTI, Castiglioni Frescobaldi, <i>Toscana</i>                  | 9,00  |
| BRUCIATO, Tenuta Guado al Tasso Antinori, <i>Toscana</i>          | 11,00 |

### **VINI DA DESSERT AL CALICE - DESSERT WINE BY THE GLASS**

|   |      |
|---|------|
| MOSCATO APIANAE, Di Majo Norante, <i>Molise</i> | 6,00 |
| PASSITO "MORSI DI LUCE", Florio, <i>Sicilia</i> | 9,00 |