

**BLANCA  
MARRI  
A**

**RESTAURANT  
DINNER MENU**

# Per stuzzicare

L'attesa del piacere è  
essa stessa un piacere.

**Accompagnati  
da pane tostato  
ai cinque cereali:<sup>1</sup>**

**Acciughe del  
Mar Cantabrico<sup>4,5</sup>**

**Salmone affumicato  
scozzese<sup>4</sup>**

**Prosciutto di Parma  
Casa Graziano  
stagionatura 36 mesi<sup>4,5</sup>**

€ 8/12



# Antipasti

*Il warm up del palato.*

**Carciofo alla giudia,**  
gelato alla menta  
e crumble di acciuga<sup>3,4,5</sup>  
€ 16

**Tatakya di manzo marinato**  
alla soia, verze saltate  
e melone invernale<sup>6</sup>  
€ 18

**Capesante arrostita,**  
cavolfiore, topinambur  
e crema di nocciola  
piemontese<sup>4,7,8\*</sup>  
€ 18



# Primi

*La fame esprime un bisogno: quello di essere saziati. La cucina, invece, eccede la sazietà, va oltre il necessario, ambisce a soddisfare il piacere.*

**Risotto allo zafferano  
e ragù di vitello** <sup>7,9</sup>  
€ 16

**Tagliatella all'uovo, basilico,  
cicale di mare, limone in  
salamoia e rosmarino** <sup>1,2,3,7\*</sup>  
€ 18

**Pasta mischiata,  
guazzetto all'amatriciana  
di sepioline e prezzemolo** <sup>1,4\*</sup>  
€ 18

**Spaghetto al pomodoro  
e basilico** <sup>V V 1</sup>  
€ 15

**Risotto ai funghi galletti,  
chorizo e crema di carota  
al fieno** <sup>7</sup>  
€ 16



# Secondi

*Nella cottura breve si apprezza la perfezione; in quella lunga, l'ingegno e l'armonia.*

**Filetto di manzo con**  
millefoglie di patate o con  
carciofi arrostiti e menta <sup>7</sup>  
€ 34

**Pancia di maiale**  
croccante, composta di  
rabarbaro e barbabietole  
al vino rosso <sup>1,2</sup>  
€ 24

**Rombo ai funghi**  
cardoncelli, zucca  
mantovana, crema di  
prugna e ristretto di pesce <sup>4,7\*</sup>  
€ 28

**Animella di vitello**  
fritta alla milanese, uva  
fragola e pure di patate <sup>1,3</sup>  
€ 26



# Non lasciamoci l'amaro in bocca

*La vita è dolce se glielo concedi.*

**Cremoso al mascarpone,  
gelato al caffè  
e spuma al cacao** <sup>V 1,3,7</sup>

€ 9

**Panna cotta ai cachi,  
gelato al mango,  
mandorle** <sup>V 7,8</sup>

€ 9

**Lemon tart  
e frutti di bosco cremosi** <sup>1,3,7</sup>

€ 9

**Selezione di  
gelati e sorbetti  
(caffè, mango <sup>V</sup>, cioccolato,  
lampone <sup>V</sup>, vaniglia) <sup>8</sup>**

€ 9



**Coperto**  
€ 2

# Gli allergeni

*Privilegio alle informazioni chiare.*

*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.*

<b>1</b> Cereali Gluten	<b>2</b> Crostacei Crustaceans	<b>3</b> Uova Eggs	<b>4</b> Pesce Fish	<b>5</b> Arachidi Peanuts
<b>6</b> Soya Soybeans	<b>7</b> Latte Milk	<b>8</b> Frutta a guscio Nuts	<b>9</b> Sedano Celery	<b>10</b> Senape Mustard
<b>11</b> Semi di sesamo Sesame seeds	<b>12</b> Anidride solforosa Sulphur dioxide	<b>13</b> Lupini Lupin	<b>14</b> Molluschi Molluscs	
<b>V</b> Vegetariano	 Vegano			

*\* alcuni prodotti potrebbero essere congelati o perché previsto all'origine in ottemperanza alle normative applicabili oppure qualora non fosse disponibile sul mercato il prodotto fresco.*





BIANCA MARIA  
RESTAURANT  
& LOUNGE BAR