



BIANCAMARIA

MENU





BIANCAMARIA  
RESTAURANT

### PER INIZIARE - STARTERS

Cubi di manzo crudo, salsa al parmigiano, tapioca alle erbe e giardiniera <sup>579</sup> <i>Raw beef cubes, Parmesan cheese sauce, herbs tapioca and pickled vegetables</i>	16,00
Uovo pochè marinato alla barbabietola, crema di sedano rapa, gorgonzola e rape <sup>357</sup> <i>Poached egg marinated with beetroot, celeriac cream, gorgonzola cheese and turnips</i>	12,00
Zucca arrosto, nocciole, composta di mele coriandolo e kefir <sup>7</sup> <i>Roasted pumpkin, hazelnuts, apple sauce, coriander and kefir</i>	13,00

### LE NOSTRE INSALATE - OUR SALADS

Ceasar salad, lattuga croccante, pane croccante, petto di pollo, bacon e il suo dressing <sup>13457</sup> <i>Caesar salad, crispy bacon, chicken breast, crispy lettuce and Ceasar dressing</i>	13,00
Insalata di calamaro alla griglia, puntarelle, funghi saltati, prezzemolo e rabarbaro fresco <sup>4</sup> <i>Grilled squid salad, chicory, sauteed mushrooms, parsley and fresh rhubarb</i>	16,00

### PIATTI PRINCIPALI - MAIN COURSES

Risotto allo zafferano e joux di vitello in gremolada <sup>7</sup> <i>Traditional saffron risotto, beef sauce, lemon</i>	14,00
Rigatone cacio e pepe, polvere di salvia e mandarino <sup>17</sup> <i>Rigatone pasta, cacio cheese, pepper, sauge powder, mandarin flavour</i>	12,00
Filetto di Ombrina alla piastra, carciofi, crema di cavolfiore e olive nere <sup>47</sup> <i>Grilled umbrine fillet, artichokes, cauliflower cream and black olives</i>	23,00
Filetto di manzo arrosto, patate al sifone e funghi cardoncelli <sup>7</sup> <i>Roasted beef fillet, foam potatoes and cardoncelli mushrooms</i>	25,00
Cotoletta di vitello alta alla milanese, indivia glassata all'arancia <sup>137</sup> <i>Traditional Milanese Veal Cutlet, orange glazed indivie</i>	27,00

### CONTORNI - SIDE DISHES

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	5,00
Patate fritte <i>French fries</i>	5,00
Misticanza <i>Mixed green salad</i>	5,00
Verdure saltate <i>Sauteed vegetables</i>	6,00

## I nostri Menu Business

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

Rigatoni cacio e pepe, polveri di salvia e mandarino  
+ acqua + caffè · Euro 13,00

Risotto allo zafferano e joux di vitello in gremolada  
+ acqua + caffè · Euro 15,00

Ceasar salad, lattuga croccante, pane croccante, petto di  
pollo, bacon e il suo dressing  
+ acqua + caffè · Euro 15,00

Insalata di calamaro alla griglia, puntarelle, funghi saltati,  
prezzemolo e rabarbaro fresco  
+ acqua + caffè · Euro 17,00

Filetto di manzo arrosto, patate al sifone e funghi cardoncelli  
+ acqua + caffè · Euro 26,00

## DESSERT

Tiramisù a tutto tondo <sup>137</sup> 9,00  
*Sphere of traditional Tiramisù*

Mousse al limone e cioccolato bianco, 9,00  
sorbetto al mango e popcorn caramellati <sup>7</sup>  
*White chocolate and lemon mousse, mango sorbet  
and caramelized popcorn*

Macedonia e gelato vaniglia <sup>7</sup> 9,00  
*Fresh Fruits salad and vanilla ice-cream*

## CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,50
Caffè Decaffeinato - Decaffeinated coffee	1,50
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	15,00
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

"RUSTICO" PROSECCO DOC VALDOBBIADENE, Nino Franco	28,00
MAXIMUM BRUT, Ferrari, Metodo classico, Trento DOC	38,00
MAXIMUM ROSE, Ferrari, Metodo Trento DOC	42,00
CUVÉE PRESTIGE, Ca' Del Bosco, Metodo Franciacorta	53,00
BRUT PREMIER, Louis Roederer, Champagne	75,00

## VINI BIANCHI - White wines

"MONTEORO" Vermentino di Gallura, Sella & Mosca, <i>Sardegna</i>	26,00
GEWURZTRAMINER, Hofstatter, <i>Alto Adige</i>	30,00
"MARALBA" RIBOLLA GIALLA, Collio DOC, Marco Felluga, <i>Friuli</i>	28,00
CHARDONNAY, Livio Felluga, <i>Friuli</i>	38,00
"MONGRIS" PINOT GRIGIO, Collio DOC, Marco Felluga	26,00
SAUVIGNON, Jermann, IGT, <i>Friuli</i>	35,00
"VINNAE" RIBOLLA GIALLA, Jermann, IGT, <i>Friuli</i>	38,00
CHABLIS, Domaine d'elise, <i>Francia</i>	33,00
"VESPA" BIANCO, Bastianich, <i>Friuli</i>	35,00
"SERROCIELO" Falanghina Sannio DOC, Feudi di San Gregorio, <i>Campania</i>	25,00
"PIETRACALDA" FIANO, Feudi di San Gregorio, <i>Campania</i>	26,00
"ANTHILIA" BIANCO, Donnafugata, <i>Sicilia</i>	25,00

## VINI ROSÉ - Rosé wines

"CHIARETTO" GARDA CLASSICO, Ca de Frati, <i>Veneto</i>	25,00
--	-------

## VINI ROSSI - Red wines

"MECZAN" Pinot nero DOC, Hofstatter, <i>Alto Adige</i>	30,00
"VALPOLICELLA RIPASSA, Zenato, <i>Veneto</i>	30,00
AGLIANICO REDIMORE, Mastroberardino, <i>Campania</i>	30,00
CHIANTI DOCG, Peppoli, Antinori, <i>Toscana</i>	28,00
"LE DIFESE", Tenuta San Guido, <i>Toscana</i>	36,00
"BRUCIATO", Tenuta Guado al Tasso Antinori, <i>Toscana</i>	36,00
BARBERA D'ALBA DOC, Prunotto, <i>Piemonte</i>	27,00
BARBARESCO DOCG, Prunotto, <i>Piemonte</i>	38,00
BAROLO DOCG, Prunotto, <i>Piemonte</i>	63,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG, Banfi, <i>Toscana</i>	45,00
"SHERAZADE" NERO D'AVOLA, Donnafugata, <i>Sicilia</i>	25,00

## BOLLICINE AL CALICE - Sparkling wine by the glass

"RUSTICO" PROSECCO DOC VALDOBBIADENE, Nino Franco	8,00
MAXIMUM BRUT, Ferrari, Metodo Classico Trento DOC	10,00
MAXIMUM ROSE, Ferrari, Metodo Classico Trento DOC	12,00

## VINI BIANCHI AL CALICE - White wine by the glass

"SERROCIELO" Falanghina Sannio DOC, Feudi di San Gregorio, <i>Campania</i>	7,00
"ANTHILIA" BIANCO, Donna Fugata, <i>Sicilia</i>	8,00
GEWURZTRAMINER, Hofstatter, <i>Alto Adige</i>	9,00
Calice del giorno dalla nostra cantina	7,00

## VINI ROSSI AL CALICE - Red wine by the glass

"MECZAN" Pinot nero DOC, Hofstatter, <i>Alto Adige</i>	8,00
CHIANTI DOCG, Peppoli, Antinori, <i>Toscana</i>	8,00
Calice del giorno dalla nostra cantina	7,00

## VINI DA DESSERT AL CALICE - Dessert wine by the glass

PASSITO "MORSI DI LUCE", Florio, <i>Sicilia</i>	9,00
---	------

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 seeds</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.*