



BIANCAMARIA

MENU





BIANCA MARIA RESTAURANT

PER INIZIARE - STARTERS

Polipo arrosto, broccolo verde, limone e maionese piccante ⁴⁵ <i>Roasted octopus, green broccoli, lemon and spicy mayonnaise</i>	18,00
Insalata di carciofi crudi di stagione al balsamico, menta fresca e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi <i>Balsamic vinegar flavoured raw artichokes salad, fresh mint and 24 months aged Parmigiano Reggiano flakes</i>	15,00
Cubi di manzo crudi, salsa al parmigiano, tapioca alle erbe e giardiniera ⁷⁹ <i>Raw beef cubes, Parmesan cheese sauce, herbs tapioca and pickled vegetables</i>	17,00
Cardo gobbo alla plancia, spuma alla birra e crema di topinambur dolce ⁷ <i>Grilled cardoon, beer foam and sweet topinambur sauce</i>	14,00

LE NOSTRE INSALATE - OUR SALADS

Cesar salad, crostini di pane croccante, petto di pollo, bacon e il suo dressing ¹³⁵ <i>Caesar salad, crispy bacon, chicken breast, crispy lettuce and Caesar dressing</i>	13,00
Cesar salad di mare, lattuga, crostini di pane croccante, gamberi e il suo dressing ¹³⁴⁵ <i>Grilled squid salad, chicory, sauteed mushrooms, parsley and fresh rhubarb</i>	16,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Risotto allo zafferano e jus di vitello in gremolada ⁷ <i>Traditional saffron risotto, beef sauce, lemon</i>	15,00
Spaghetto di grano duro al sugo di pomodoro san Marzano e basilico fresco ¹ <i>Italian Spaghetti, San Marzano tomato sauce and fresh basil</i>	14,00
Vellutata di ceci e fagioli, funghi trifolati, verza croccante e scaglie di pecorino romano ⁷⁹ <i>Chickpeas and beans cream, crispy cabbage and Pecorino Romano cheese flakes</i>	13,00
Ravioli di stracotto di manzo, salsa al parmigiano e zafferano ¹³⁷ <i>Homemade stuffed beef stew ravioli, parmesan cheese sauce and saffron</i>	16,00

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Filetto di manzo arrostito, il suo sugo ristretto e contorno di biette saltate in padella ⁷ <i>Roasted beef fillet, beef sauce and sauteed beets</i>	26,00
Costoletta alla milanese, insalata di spinacini, pinoli, uvetta e pecorino romano ¹³⁷ <i>Traditional Milanese Veal Cutlet, baby spinach salad, pinenuts, raisins and Pecorino Romano cheese</i>	27,00

Guancia di vitello brasata, pure di patate all'olio di oliva e salsa al vino rosso ⁷ 24,00
Braised veal cheek, olive oil mashed potatoes and red wine sauce

Calamari alla griglia, carciofi, crema di carote e radicchio tardivo marinato ⁴⁷ 22,00
Grilled squids salad, artichokes, carrots cream and marinated chicory

Filetto di orata arrosto su crema di fagioli e cavolo nero ⁴⁷⁹ 24,00
Roasted sea bream, beans cream and black cabbage

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate al forno 5,00
Baked Potatoes

Patatine fritte 5,00
French fries

Misticanza 5,00
Mixed green salad

Verdure saltate 6,00
Sauteed vegetables

DESSERT

Tiramisù a tutto tondo ¹³⁷ 9,00
Tiramisu Sphere

Cremoso al cioccolato fondente, arachidi e gelato alla banana arrosto ³⁵⁷ 9,00
Dark chocolate mousse, peanuts and roasted banana icecream

Macedonia di frutta fresca e gelato vaniglia ⁷ 8,00
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

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

"POESIAS" Vermentino di Gallura, Murales, <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

Pinot nero DOC, Elena Walch, <i>Alto Adige</i>	30,00
RIPASSA, Valpolicella Ripasso Superiore DOC, 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
BRUGHERA, Bonarda frizzante Oltrepò Pavese DOC, Giorgi, <i>Lombardia</i>	21,00

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