



BIANCA MARIA

MENU





★ ★ ★ ★

BIANCA MARIA RESTAURANT

PER INIZIARE - STARTERS

- Asparagi verdi al vapore, crumble al prosciutto crudo, crema di asparagi alla vaniglia e gelatina al parmigiano ¹⁷
Steamed green asparagus, raw ham crumble, vanilla flavoured asparagus cream and Parmesan Cheese jelly 16,00
- Capesante scottate, mozzarella di bufala, nero di seppia, piselli e ortiche ¹⁴⁷
Seared scallops, buffalo mozzarella cheese, squid ink, peas and nettles 18,00
- Tataky di manzo marinato alla soia, bietole saltate e brodo di carne affumicato ⁶
Soy marinated beef tataky, sauteed chard and smoked meat broth 17,00

LE NOSTRE INSALATE - OUR SALADS

- Insalata di fagiolini bianchi e verdi, zucchine, asparagi, yogurt, sesamo nero e uova di salmone ⁴⁷¹¹
White and green beans salad, courgettes, asparagus, yogurt, black sesam and salmon roe 14,00
- Cesar salad, crostini di pane croccante, petto di pollo, bacon e il suo dressing ¹³⁵
Caesar salad, crispy bacon, chicken breast, crispy lettuce and Caesar dressing 13,00
- Cesar salad di mare, lattuga, crostini di pane croccante, gamberi e il suo dressing ¹³⁴⁵
Caesar salad, grilled prawns, lettuce, crispy bread, Caesar dressing 16,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

- Risotto allo zafferano e joux di vitello in gremolada ⁷
Saffron risotto, beef sauce, lemon 15,00
- Spaghetto di Gragnano "Gerardo Di Nola" al pomodoro pachino, pomodoro giallo e verde ¹
Spaghetti from Gragnano "Gerardo Di Nola", red, yellow and green tomato sauce 14,00
- Paccheri di grano duro, polipo, pomodori bruciati in forno finocchietto e buccia di limone ¹⁴
Pacchero pasta, octopus, oven-burned tomatoes, fennels and lemon peel 16,00
- Stracci di pasta e fiori fatti in casa, zuppeta di pesce dell'Adriatico ¹²³⁴
Homemade pasta with spring flowers, Adriatic Sea fish soup 20,00

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>	28,00
Costoletta alla milanese, insalata di spinacino fresco, pinoli, uvetta e pecorino romano ^{1 3 7} <i>Traditional Milanese Veal Cutlet, baby spinach salad, pinenuts, raisins and Pecorino Romano cheese</i>	27,00
Spalla d'agnello a lenta cottura, crema di ricotta e finocchi marinati alla camomilla ^{7 9} <i>Braised lamb shoulder, ricotta cheese cream and camomile marinated fennel</i>	25,00
Petto di faraona ripiena alle olive taggiasche, zucchina trombetta, tarassaco e borragine ⁵ <i>Taggiasca olives stuffed guinea fawl breast, courgettes, fresh dandelion and borage</i>	22,00
Merluzzo al vapore ripassato al timo e pepe nero, cipollotto e taccole saltate ^{4 7} <i>Thyme and black pepper steamed cod, spring onion and sauteed snap peas</i>	24,00

DESSERT

Semifreddo al limone, basilico ¹⁷ e gelato alle fragoline di bosco <i>Lemon flavoured semifreddo, basil and wild strawberries ice cream</i>	9,00
Cocco, agrumi canditi, rabarbaro e spuma all'arancia ³⁷ <i>Coconut, candied citrus fruits, rhubarb and orange foam</i>	9,00
Macedonia di frutta fresca e gelato alla vaniglia ^{13 7} <i>Fresh Fruits salad and vanilla ice-cream</i>	9,00

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 500 ml	2,00
---	------

BIRRE - Beers

Beck's	7,00
Corona	7,00
Menabrea (Italian beer)	7,00

GIN

Gin Mare	18,00
Hendrick's	18,00
Tanqueray 10	18,00
Monkey 47	18,00

AMARI & LIQUORI - Liqueurs

Amaro del Capo	8,00
Amaro Montenegro	8,00
Jägermeister	8,00
Cointreau	8,00
Limoncello di Sorrento	8,00
Bailey's	8,00
Mirto Zedda Piras	8,00

WHISKY & WHISKEY

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

Belvedere	12,00
Grey Goose	12,00

BRANDY

Carlos III	12,00
Courvoisier vsop	16,00
Remy Martin vsop	16,00

RUM & TEQUILA

Appleton Estate XII y, Jamaica	10,00
Rum Matusalem 15 y, Rep. Dominicana	16,00
Zacapa, 23 y Etiqueta Negra	16,00
Zacapa XO 25y Guatemala	20,00
Tequila Espolon	8,00

GRAPPE

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

CHAMPAGNE

RUINART "R"	85,00
Ruinart Blanc de Blancs	120,00
Dom Pérignon 2010	270,00

BOLLICINE - Sparkling wine

Ca' Del Bosco Cuvée Prestige Brut, Franciacorta	58,00
Ferrari Maximum Brut, Trento DOC	40,00
Ferrari Maximum Rosè, Trento DOC	42,00
Foss Marai Valdobbiadene Guida, Prosecco Brut	35,00

VINI BIANCHI - White wines

Gewürztraminer, Battistotti, <i>Alto Adige</i>	30,00
Colterenzio, Sauvignon, Lafòa, <i>Alto Adige</i>	40,00
Lis Neris, Chardonnay, <i>Friuli</i>	38,00
Livio Felluga, Pinot Grigio, <i>Friuli</i>	26,00
Jermann, Vinnae Ribolla Gialla, <i>Friuli</i>	38,00
Bastianich, Vespa Bianco, <i>Friuli</i>	38,00
Pasetti, Pecorino, <i>Abruzzo</i>	25,00
Feudi di San Gregorio, Falanghina Serrocielo, <i>Campania</i>	26,00
Donnafugata, Etna Bianco, <i>Sicilia</i>	36,00
Sella e Mosca Montecoro, Vermentino di Gallura, <i>Sardegna</i>	26,00

VINI ROSÉ - Rosé wines

Ca de Frati Charetto, Garda Classico, <i>Lombardia</i>	25,00
Tasca d'Almerita Tenuta Tascante, Etna Rosato Tefra, <i>Sicilia</i>	32,00

VINI ROSSI - Red wines

Elena Walch, Pinot Nero, <i>Alto Adige</i>	28,00
Lis Neris, Cabernet Sauvignon, <i>Friuli</i>	28,00
Zenato, Ripassa Valpolicella Superiore, <i>Veneto</i>	32,00
La Spinetta Barbera d'Asti Ca di Pian, <i>Piemonte</i>	34,00
Prunotto, Barolo, <i>Piemonte</i>	62,00
Pio Cesare, Nebbiolo, <i>Piemonte</i>	48,00
Antinori Peppoli Chianti Classico, <i>Toscana</i>	28,00
Antinori Badia a Passignano, Chianti Riserva, <i>Toscana</i>	58,00
Antinori Bruciato, Tenuta Guado al Tasso, <i>Toscana</i>	38,00
Banfi, Brunello di Montalcino, <i>Toscana</i>	50,00
Antinori Pian delle Vigne, Rosso di Montalcino, <i>Toscana</i>	30,00
Donnafugata, Tancredi, <i>Sicilia</i>	48,00

BOLLICINE AL CALICE - Sparkling wine by the glass

Ferrari Maximum Brut, Trento DOC	10,00
Foss Marai Valdobbiadene Guida, Prosecco Brut	9,00

VINI BIANCHI AL CALICE - White wine by the glass

Feudi di San Gregorio, Falanghina Serrocielo, <i>Campania</i>	7,00
Gewürztraminer, Battistotti, <i>Alto Adige</i>	8,00
Donna Fugata, Etna Bianco, <i>Sicilia</i>	9,00

VINI ROSSI AL CALICE - Red wine by the glass

Elena Walch, Pinot Nero, <i>Alto Adige</i>	8,00
Antinori Peppoli, Chianti Classico, <i>Toscana</i>	8,00
La Spinetta, Barbera d'Asti Ca di Pian, <i>Piemonte</i>	9,00

VINI DA DESSERT AL CALICE - Dessert wine by the glass

Pellegrino, Passito di Pantelleria, <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.