



BIANCA MARIA
RESTAURANT

*Ciascuna portata è pensata come un viaggio a sè,
completo e sorprendente, un dialogo aromatico
e un'alternanza di consistenze studiato tra
ingrediente principale, contorni, erbe e spezie.*



BIANCA MARIA
RESTAURANT

A N T I P A S T I - S T A R T E R S



MANZO TATAKI TARTUFO NERO

Funghi saltati, tartufo nero, salsa umami e rapanello

€ 19,00



BEEF TATAKY BLACK TRUFFLE

Umami sauce, sauted mushrooms, black truffle and radish

ANGUILLA

Glassata al mosto cotto e kiwi

€ 16,00



EEL

Glazed with cooked must, kiwi

SALMONE SELVAGGIO

Marinato alla barbabietola e affumicato in casa, salsa allo yogurt e rafano

€ 18,00



HOMEMADE WILD SMOKED SALMON

Marinated in beetroot, horseradish, yogurth

LINGUA DI VITELLO E TESTINA ALLA MILANESE

Radicchio di Gorizia agrodolce, cardo e salsa alla birra

€ 14,00



VEAL TONGUE AND CALF HEAD

Cooked Milanese style, pickled chicory, cardoon and beer sauce

CAVOLFIORE ARROSTITO E GLASSATO

Nocciola tonda delle Langhe, miso gialla e rossa, estratto di acetosella

€ 12,00



ROASTED AND GLAZED CAULIFLOWER

Hazelnuts from Piedmont, yellow and red miso, sorrel juice



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
Gluten



6

Soia
Soybeans



11

Semi di sesamo
Sesame seeds



2

Crostacei
Crustaceans



7

Latte
Milk



12

Anidride solforosa
Sulphur dioxide



3

Uova
Eggs



8

Frutta a guscio
Nuts



13

Lupini
Lupin



4

Pesce
Fish



9

Sedano
Celery



14

Molluschi
Molluscs



5

Arachidi
Peanuts



10

Senape
Mustard



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.

DESSERT



PERA BELLA ELENA

Cioccolato fondente, cuore morbido di pera e salsa al rum

BELLA ELENA PEAR

Dark chocolate, soft pear hart and rum sauce

€ 10,00



BAVARESE DI ZUCCA

Inserito all'amaretto di Saronno e gelato alla nocciola

BAVARIAN PUMPKIN CREAM

Amaretto from Saronno and hazelnut ice-cream

€ 9,00



MILLEFOGLIE DI BARBABIETOLA E MELA

Ganache al cioccolato bianco e olio EVO

PUFF PASTRY WITH BEETROOT AND APPLE

White chocolate and EVO ganache

€ 10,00



CREME BRULEE ALLA LIQUIRIZIA

Aaglio nero, variazione di limone e gelato al pepe nero

LICORICE CREME BRULEE

Black garlick, lemon textures and black peppercon ice-cream

€ 9,00



ACQUA 650 ml € 4,00

ACQUA 330 ml € 3,00

COPERTO € 3,00

WATER 650 ml € 4,00

WATER 330 ml € 3,00

SERVICE € 3,00

PRIMI PIATTI - FIRST COURSES



AGNOLINI DI CASTELMAGNO

Spuma di topinambur, cipolle fondenti e melograno

CASTELMAGNO CHEESE STUFFED AGNOLINI PASTA

Jerusalem artichoke, onions and pomegranate

€ 16,00



RISOTTO DI QUAGLIA

Mantecato alla salvia, ragù delle sue cosce e petto scottato

QUAIL RISOTTO

Sage aroma, quail thighs ragout and glazed breast

€ 17,00



RISOTTO ALLA MILANESE

Stimmi di zafferano, mantecato al burro acido e midollo di vitello

RISOTTO MILANESE STYLE

Saffron threads, mantecated with sour butter, veal marrow

€ 14,00



MALFATTI DI CASTAGNE, FARAONA E TARTUFO NERO

Consommé di faraona e funghi, coscia di faraona e tartufo nero

CHESTNUTS MALFATTI, GUINEA FLOW AND BLACK TRUFFLE

Guinea flow tight and mushrooms consommé, black truffle

€ 19,00



RISOTTO ALL'ESSENZA DI SCAMPI

Acqua di sedano e mela verde

LANGUSTINE BISQUE RISOTTO

Roasted langustine, celery water and green apple

€ 20,00



C A R N E - M E A T



STINCO DI MAIALINO

Cotto a bassa temperatura, glassato al whiskey miele e arancia, zucca in diverse consistenze, castagne

€ 22,00



PIG SHANK

Cooked at low temperature, honey, orange and whiskey glazed, punking and butternut squash in different texture and chestnuts

COSCIA D'OCA

Cotta confit, carota cruda, marinata e speziata

€ 22,00



CONFIT GOOSE LEG

Row carrot, marinated carrot and spicy carrot

CONTROFILETTO DI CERVO

Confettura di mela cotogna, senape, mela annurca scottata e sedano rapa

€ 24,00



VENESON SIRLOIN

Cotogna apple jam, grain moustard, roasted annurca apple and celeriac

P E S C E - F I S H



RICCIOLA VESTITA DI BIETE

Tagliatelle di daikon, leggera salsa al parmigiano e aroma di bergamotto

€ 24,00



CHARD DRESSED AMBERJACK FISH

Daikon tagliatelle, light parmesan sauce, bergamot aroma

ROMBO ALLA MUGNAIA

Salsa al prezzemolo, burro nocciola e limone, pomme soufflé

€ 22,00



TURBOT FISH MEUNIERE STYLE

Parsly brown butter and lemon sauce, pomme soufflé

