



BIANCA MARIA
RESTAURANT

MENU
CENA / DINNER

Dinner

PER INIZIARE / APPETIZERS

Tatakya di manzo / Tatakya Beef 6 filetto di manzo alla soia, verze stufate fresche <i>soy sauce marinated beef fillet, fresh stewed cabbage</i>	18
Carpaccio di scampo / Scampi carpaccio 2,4,5 * brodo di mela verde e maionese di pesce <i>green apple broth and fish mayonnaise</i>	18
Uovo barzotto arlecchino / Harlequin boiled egg 3,7 crema di patate e tartufo nero <i>potato cream and black truffle</i>	16
Insalata rossa / Red Salad 7,8 radicchio di Chioggia, barbabietole crude, vinaigrette al melograno, noci, uva fresca e Taleggio di capra <i>Chioggia radicchio, raw beets, pomegranate vinaigrette, walnuts, fresh grapes and goat Taleggio cheese</i>	14

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto affumicato / Smoked risotto 4,7 limone, acciughe, burro e ristretto di cipolla <i>lemon, anchovies, butter and onion sauce</i>	15
Risotto allo zafferano / Saffron risotto 7 e joux di vitello <i>and veal joux</i>	15
Spaghetto al pomodoro e basilico / Spaghetti with tomato and basil 1 un classico italiano <i>an Italian classic</i>	14
Mezzemaniche "La Genovese è di Napoli" / Mezzemaniche meat and onion sauce 1,7 cipolla fondente, vitello <i>melting onion, veal</i>	15
Tagliatella fatta in casa ripiena di patate / Tagliatella homemade stuffed with potatoes * funghi finferli e razza di mare <i>chanterelle mushrooms and skate fish</i>	18

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

"L'altra parte della Fiorentina" / Sirloin steak crema di radice croccante <i>crunchy root cream</i>	28
Filetto di ombrina arrosto / Roasted ombrina fillet 4,7 * carciofi, cavolfiore e olive nere <i>artichokes, cauliflower and black olives</i>	24
Capocollo di maiale al mosto d'uva / Pork capocollo with grape must 7 fichi, castagne e funghi cardoncelli <i>figs, chestnuts and cardoncelli mushrooms</i>	23
Carrè d'agnello da latte / Rack of lamb 7 melone, dragoncello e aglio nero <i>melon, tarragon and black garlic</i>	27

DESSERT

Babà / Baba 1,3,7,8 rum, gelato alla nocciola <i>rum, hazelnut ice cream</i>	9
Crostata di cioccolato fondente / Dark chocolate tart 1,3,7 pere e sorbetto all'uva fragola <i>pears and grape sorbet</i>	9
Macedonia di frutta / Fruit salad 1,3,7 gelato alla crema <i>and ice cream</i>	8

* prodotto congelato / frozen product

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

Vini • Wine

BOLLICINE / SPARKLING WINE

RUI NART “R”	85
Dom Pérignon 2010	280
Ca’ Del Bosco Cuvée Prestige Brut Franciacorta	58
Ferrari Maximum Brut, <i>Trento</i>	40
Ferrari Maximum Rosè, <i>Trento</i>	42
Foss Marai Valdobbiadene Prosecco Brut Guia, <i>Veneto</i>	35

VINI BIANCHI / WHITE WINE

Colterenzio, Gewurtraminer, <i>Alto Adige</i>	30
Schiopetto, Ribolla Gialla, <i>Friuli</i>	26
Livio Felluga Pinot Grigio, <i>Friuli</i>	26
Pasetti Pecorino, <i>Abruzzo</i>	25
Feudi di San Gregorio Falanghina Serrocielo, <i>Campania</i>	26
Firriato, Etna Bianco, <i>Sicilia</i>	37

VINI ROSÉ / ROSÉ WINES

Ca de Frati Chiaretto, Garda Classico, <i>Veneto</i>	25
--	----

VINI ROSSI / RED WINE

Elena Walch Pinot Nero, <i>Alto Adige</i>	28
Zenato Ripassa Valpolicella Superiore, <i>Veneto</i>	32
Le Salette, Amarone della Valpolicella classico	86
Aldo Rainoldi, Inferno, <i>Lombardia</i>	37
La Spinetta Barbera d’Asti Ca di Pian, <i>Piemonte</i>	34
Michele Chiarlo, Barbaresco “Palàs”, <i>Piemonte</i>	48
Prunotto Barolo, <i>Piemonte</i>	62
Antinori Peppoli Chianti Classico, <i>Toscana</i>	28
Antinori Bruciato Tenuta Guado al Tasso, <i>Toscana</i>	38
Banfi, Brunello di Montalcino, <i>Toscana</i>	50
Antinori, Pian delle Vigne, Rosso di Montalcino, <i>Toscana</i>	30
Donnafugata, Tancredi, <i>Sicilia</i>	48

BOLLICINE AL CALICE / SPARKLING WINE BY THE GLASS

Ferrari Maximum Brut, <i>Trento</i>	10
Foss Marai Valdobbiadene Prosecco Brut Guia, <i>Veneto</i>	9

VINI BIANCHI AL CALICE / WHITE WINE BY THE GLASS

Livio Felluga, Pinot Grigio, <i>Friuli</i>	8
Schiopetto, Ribolla Gialla, <i>Friuli</i>	8

VINI ROSSI AL CALICE / RED WINE BY THE GLASS

Donnafugata, Tancredi, <i>Sicilia</i>	10
Zenato, Ripassa Valpolicella Superiore, <i>Veneto</i>	9
Antinori Pian delle Vigne Rosso di Montalcino, <i>Toscana</i>	8

VINI DA DESSERT AL CALICE

Pellegrino, Passito di Pantelleria, <i>Sicilia</i>	9
--	---

Bar Menu

BAR

Still or Sparkling San Benedetto 500 ml	2
Caffè	1,50
Cappuccino	3
Soft Drinks	4
Birre / Beers	7

AMARI & LIQUORI

Braulio	6
Amaro Montenegro	6
Amaro Sibilla	8
Rupes	8
Amaro del ciclista	8
Bomba carta	10

WHISKY & WHISKEY

Connemara	10
Glengoyne 10y	12
Johnnie Walker Blu	20
Lagavouline 16y	15
Johnnie Walker Black Label, 12 y	12

RUM

English Harbour 5y	10
Matusalem 15 y	14
Zacapa, 23 y	16
Zacapa Etiqueta negra	18
Zacapa XO 25y	20

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.