

# BLANCO

## **Antipasti di Mare** *Seafood Starters*

**Tartare di tonno rosso con frutta esotica e aria di agrumi**  
*Tuna tartare with exotic fruit and citrus air*

€ 22.00

**Mantecato di baccalà all'olio Toscano su gazpacho in brunoise**  
*Baccalà cream with Tuscan oil on gazpacho in brunoise*

€ 20.00

**Pepata di cozze**  
*Peppered mussels*

€14.00

**Calamario scottato su zucchine alla scapece con vinaigrette al balsamico**  
*Scalded squid on zucchini alla scapece with balsamic vinaigrette*

€ 18.00

**Carpaccio di salmone leggermente affumicato con croccante di finocchi, aneto e arance**

*Slightly smoked salmon carpaccio with crispy fennel, dill and oranges*

€18.00

# BLANCO

## **Antipasti di Terra** *Starters*

**"Brusco" uovo pochè su guanciale croccante, asparagi gratinati su fonduta di pecorino toscano e tartufo marinato**

*"Brusco" poached egg on a crispy bacon, asparagus au gratin on a pecorino cheese fondue and marinated truffle*

€ 20.00

**Finissima di chianina da noi marinata al sale ed erbe con misticanza, pomodorini e cialde di parmigiano**

*Very fine chianina from us creamed with salt and herbs with mystique, cherry tomatoes and parmesan waffles*

€ 20.00

## **Degustazione di Bufala Campana**

*Tasting of Buffalo Bell*

€18.00

## **Selezione di salumi e formaggi tipici toscani**

*Selection of typical Tuscan cold cuts and cheeses*

€ 16.00 pp

**Fiore di zucca pastellato con farina di riso, ripieno scomposto su lamelli di zucchine marinate, con ripieno di ricotta, agrodolce al peperone e pesto di zucchine**

*Pumpkin flower battered with rice flour, on marinated zucchini with ricotta filling, sweet and sour pepper and zucchini pesto*

€18.00

# BLANCO

## **Primi Piatti di Mare** *Seafood First Course*

### **Paccheri alla Trabaccolara** *Paccheri alla Trabaccolara*

€ 18.00

### **Ravioli di burrata con gamberi, pistacchio, pesto di zucchine e coulis di datterini gialli**

*Burrata ravioli with shrimp, pistachio, zucchini pesto and yellow dates coulis*

€20.00

### **Risotto al Franciacorta con crostacei, riduzione di bisque, arance e crudo di scampi**

*Franciacorta risotto with shellfish, reduction of bisque, oranges and raw scampi*

€ 24.00 pp

*(minimo due persone – minimum for two)*

### **Tagliolini neri artigianali, burro e salvia con seppie e limone**

*Homemade black tagliolini, butter and sage with cuttlefish and lemon*

€ 20.00

### **Chicche di patate alla polpa di granchio profumate al lime**

*Dumpling potatoes the crab lean perfumed with lime*

€16.00

# BLANCO

## **Primi Piatti di Terra** *First Course*

### **Tordelli tradizionali Pietrasantini**

*Traditional Pietrasantini tordelli with meat ragout*

€ 18.00

### **Gnocchi di mammole viola, peperoni confit, sedano e olive verdi su stracciata di bufala al basilico**

*Purple potatoes gnocchi, celery and green olives on buffalo stracciata with  
basil*

€ 16.00

### **Risotto mantecato alla zucca profumato alla salvia con scoppolato di Pedona**

*Risotto with pumpkin flavored with sage and Pedona shell*

€ 16.00

*(minimo per due pp- minimum for two)*

### **Scialatielli al tonno di coniglio con punte di asparagi e cialde di pecorino Romano**

*Scialatielli with the rabbit with asparagus tips and shave grated parmigiano  
cheese*

€ 18.00

# BLANCO

## **Secondi Piatti di Mare** *Second Course*

### **Pescato del giorno**

**Alcune varianti suggerite dallo Chef:**  
**In crosta di sale alle erbe, alla griglia, al forno, all'acqua-pazza**

### ***Catch of the day***

*Chef Suggestions:*

*salt crust with herbs, grilled, ovenbaked, poached in a light herb broth*

Da € 26.00 a € 36.00 pp  
*(minimo due persone – minimum for two)*

**La nostra grigliata di pesce con verdure**  
*Our grilled mix seafood platter with vegetables*

€ 28.00

**Frittura di Gamberi, Calamari e Alici in crosta di semolino con verdure  
pastellate e maionese alla soja**  
*Lightly fried Prawns, Calamari and Anchovies in a semolina crust with fried  
vegetables*

€ 25.00

**Vaporata di mare**  
*Boiled seafood and prawns*

€25.00



**Secondi Piatti di Terra**  
***Second Course***

**Tagliata di manzo con rucola, pachino e cialde di parmigiano**  
*Beef Tagliata with rocket salad and cherry tomatoes and parmigiano*

€20.00

**Suprema di pollo al sesamo con riso basmati, spinaci salatati all'aglio**  
*Supreme sesame chicken with basmati rice, salted spinach with garlic*

€ 16.00

**Filetto di maialino Cbt con crosta di tarallo Partenopeo su peperoni, olive e capperi**

*Pork on a crispy tarallo crust with peppers, olives and capers*

€16.00

# BLANCO

## Dolci *Desserts*

**Panna cotta alla vaniglia con cocco su purea di mango e pesche**  
€ 8.00

**Variazione ai tre cioccolati**  
*Variation to the three chocolates*  
€ 8.00

**Pastiera Napoletana con sorbetto al mandarino tardino di Ciulli**  
*Pastiera Napoletana con sorbetto al mandarino tardino di Ciulli*  
€8.00

**Carpaccio di Ananas, Amarene al maraschino e gelato alla crema**  
*Pineapple carpaccio, cherries with maraschino, and cream ice-cream*  
€ 8.00

**Cheesecake al lampone e il suo caviale**  
*Raspberry cheesecake*  
€8.00

**Sgroppino menta, vodka e limone**  
*Sgroppino mint, vodka and lemon*  
€ 8.00

**Coperto a persona/Cover charge per person**  
€ 3.00

Alcuni prodotti in questo menù sono conservati a -20°C per garantirne la freschezza e reperibilità, il pesce destinato ad essere conservato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica sanitaria preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Some of these products are preserved at -20°C to ensure their freshness and availability. The fish destined to be eaten raw has been subjected to preventive sanitation remediation in compliance with the CE Refulation 853/20014, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, Point 3.