



BIANCA MARIA RESTAURANT

MENU ESTATE 2023

LUNCH

By



Chef Edoardo Lorenzetti

Edoardo Lorenzetti

ANTIPASTI / STARTERS

Primosale vaccino e insalata di fagiolini, zucchina trombetta, uova di salmone, sesamo nero e ciliegie.

Primosale cheese and salad with green bean salad, trombetta courgette, black sesame, salmon roe and cherries.

Allergeni / Allergens: 4-6-7-11

Euro 16

Parmigiana a modo di Edoardo Lorenzetti: melanzana cotta in forno ripiena di pomodoro, crema di parmigiano e basilico.

The "parmigiana di Edoardo Lorenzetti" baked aubergine stuffed with tomato, parmesan and basil.

Allergeni / Allergens: 5-7

Euro 18

Tonno di Rubik*: tonno rosso Balfegò, cetriolo e ananas marinati, dragoncello e melone agrodolce.

Tuna filet cubes raw, cucumber and pineapple marinated, melon.*

Allergeni / Allergens: 4-5

Euro 20

Selezione di salumi e formaggi accompagnati da panbrioches caldo.

Selection of traditional cold cuts and cheese, pan brioche.

Allergeni / Allergens: 1-7

Euro 22

SIGNATURE

Avocado toast: salmone, uovo in tegamino, avocado, patatine fritte.

Avocado toast, salmon, fried egg and French fries.

Allergeni / Allergens: 1-3-4

Euro 16

Caesar salad classica, pollo, bacon, crostini, salsa alle acciughe.

Caesar chicken salad, croutons, bacon, anchovies dressing.

Allergeni / Allergens: 1-3-4

Euro 18

Club sandwich con salmone o pollo e patatine fritte.

Lettuce, mayonnaise, salmon or chicken and french fries

Allergeni / Allergens: 1-3-4-7

Euro 18

Insalata caprese: mozzarella di bufala, pomodori datterini, crema di basilico.

Caprese salad, mozzarella, tomatoes and basil cream.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 16

Code di gambero scottate*, guazzetto alla catalana, pomodorini, chips di pane.

Shrimp, Catalan-style stew, cherry tomatoes, toasted bread.*

Allergeni / Allergens: 1-2

Euro 21

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto allo zafferano con ragù di vitello.

Saffron risotto and veal joux.

Allergeni / Allergens: 7-9

Euro 16

Calamarata Mancini ai 3 pomodori: datterino rosso, datterino giallo e camone verde.

Calamarata Pasta and three tomatoes, red, yellow and green.

Allergeni / Allergens: 1

Euro 14

Risotto Riviera*: riso Carnaroli con creme di vongole, scampi, basilico e prezzemolo.

Riviera Risotto with cream of clams, scampi, basil and parsley.*

Allergeni / Allergens: 2-4-5-7-14

Euro 20

Ravioli di pasta all'uovo ripieni di ricotta e spinaci e ragù di piselli.

Ricotta and spinach ravioli homemade and pea ragu.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Euro 18

Spaghettone pastificio Mancini, cipollotto fondente, acciughe e capperi.

Spaghettoni Pasta dark onion, anchovies and capers.

Allergeni / Allergens: 1-4-7

Euro 16

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Cotoletta di vitello, patatine fritte maionese al Worchester.

Crispy veal, french fries, Worchester mayonnaise.

Allergeni / Allergens: 1-5

Euro 26

Controfiletto di Manzetta Prussiana, asparagi alle nocciole e zabaione al miso.
e camone verde.

Prussian beef sirloin, asparagus, hazelnuts and eggnog with miso.

Allergeni / Allergens: 3-6-7-8

Euro 34

Filetto di branzino*, zucchine trombetta, fiori di zucca ripieni di ratatouille
e salsa allo zafferano.

Sea bass fillet, trombetta courgettes and flowers with veg ratatouille,
saffron sauce.*

Allergeni / Allergens: 4-7

Euro 28

Pluma di maialino iberico alle albicocche, bietole fresche e pavè di patate.

Suckling pork, Swiss chard and potato millefeuille.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 26

Petto di faraona nostrana, melanzana perlina fritta, mortadella.

Breast of local guinea fowl, fried aubergine, mortadella

Allergeni / Allergens: 1-5-7

Euro 28

DOLCI / DESSERTS

Euro 9

Mojito: bavarese al rum, gelato al mojito, granita alla menta.

Rum bavaois, mojito ice cream, mint granita.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Flower bomb: cremoso al lichi, gelatina di rose e sorbetto ai frutti di bosco.

creamy lychee, rose jelly and wild berry sorbet.

Allergeni / Allergens: 3-7

Semifreddo alla ricotta e miele di castagno, pesche alla verbena e il loro sorbetto.

Semifreddo with ricotta and chestnut honey, peaches

with verbena and their sorbet.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

ALLERGENI

Privilegio alle informazioni chiare. 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.

Cereali

Gluten
1

Arachidi

Peanut
5

Frutta a guscio

Nuts
8

Anidride solforosa

Sulphur dioxide
12

Crostacei

Crustaceans
2

Soya

Soybeans
6

Sedano

Celery
9

Lupini

Lupin
13

Uova

Eggs
3

Latte

Milk
7

Senape

Mustard
10

Molluschi

Molluscs
14

Pesce

Fish
1

Semi di sesamo

Sesame seeds
11

*alcuni prodotti potrebbero essere congelati o perché previsto all'origine in ottemperanza alle normative applicabili oppure qualora non fosse disponibile sul mercato il prodotto fresco.



@biancamariarestaurant



BIANCA MARIA
RESTAURANT

MENU ESTATE 2023

DINNER

By



Chef Edoardo Lorenzetti

Edoardo Lorenzetti

ANTIPASTI / STARTERS

Primosale vaccino e insalata di fagiolini, zucchina trombetta, uova di salmone, sesamo nero e ciliegie.

Primosale cheese and salad with green bean salad, trombetta courgette, black sesame, salmon roe and cherries.

Allergeni / Allergens: 4-6-7-11

Euro 16

Parmigiana a modo di Edoardo Lorenzetti: melanzana cotta in forno ripiena di pomodoro, crema di parmigiano e basilico.

The "parmigiana di Edoardo Lorenzetti" baked aubergine stuffed with tomato, parmesan and basil.

Allergeni / Allergens: 5-7

Euro 18

Tonno di Rubik*: tonno rosso Balfegò, cetriolo e ananas marinati, dragoncello e melone agrodolce.

Tuna filet cubes raw, cucumber and pineapple marinated, melon.*

Allergeni / Allergens: 4-5

Euro 20

Selezione di salumi e formaggi accompagnati da panbrioches caldo.

Selection of traditional cold cuts and cheese, pan brioche.

Allergeni / Allergens: 1-7

Euro 22

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

Risotto allo zafferano con ragù di vitello.

Saffron risotto and veal joux.

Allergeni / Allergens: 7-9

Euro 16

Calamarata Mancini ai 3 pomodori: datterino rosso, datterino giallo e camone verde.

Calamarata Pasta and three tomatoes, red, yellow and green.

Allergeni / Allergens: 1

Euro 14

Risotto Riviera*: riso Carnaroli con creme di vongole, scampi, basilico e prezzemolo.

Riviera Risotto with cream of clams, scampi, basil and parsley.*

Allergeni / Allergens: 2-4-5-7-14

Euro 20

Ravioli di pasta all'uovo ripieni di ricotta e spinaci e ragù di piselli.

Ricotta and spinach ravioli homemade and pea ragu.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Euro 18

Spaghettone pastificio Mancini, cipollotto fondente, acciughe e capperi.

Spaghettoni Pasta dark onion, anchovies and capers.

Allergeni / Allergens: 1-4-7

Euro 16

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

Cotoletta di vitello, patatine fritte maionese al Worchester.

Crispy veal, french fries, Worchester mayonnaise.

Allergeni / Allergens: 1-5

Euro 26

Controfiletto di Manzetta Prussiana, asparagi alle nocciole e zabaione al miso.

Prussian beef sirloin, asparagus, hazelnuts and eggnog with miso.

Allergeni / Allergens: 3-6-7-8

Euro 34

Filetto di branzino*, zucchine trombetta, fiori di zucca ripieni di ratatouille e salsa allo zafferano.

Sea bass fillet, trombetta courgettes and flowers with veg ratatouille, saffron sauce.*

Allergeni / Allergens: 4-7

Euro 28

Pluma di maialino iberico alle albicocche, bietole fresche e pavè di patate.

Suckling pork, Swiss chard and potato millefeuille.

Allergeni / Allergens: 7

Euro 26

Petto di faraona nostrana, melanzana perlina fritta, mortadella.

Breast of local guinea fowl, fried aubergine, mortadella

Allergeni / Allergens: 1-5-7

Euro 28

DOLCI / DESSERTS

Euro 9

Mojito: bavarese al rum, gelato al mojito, granita alla menta.

Rum bavaois, mojito ice cream, mint granita.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

Flower bomb: cremoso al lichi, gelatina di rose e sorbetto ai frutti di bosco.

creamy lychee, rose jelly and wild berry sorbet.

Allergeni / Allergens: 3-7

Semifreddo alla ricotta e miele di castagno, pesche alla verbena e il loro sorbetto.

Semifreddo with ricotta and chestnut honey, peaches with verbena and their sorbet.

Allergeni / Allergens: 1-3-7

ALLERGENI

Privilegio alle informazioni chiare. gentile ospite, vogliamo avvisarla chien 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 de allergeni presenti nel nostro menù.

Siamo ad invitarla nel presentare al perspnale evenruali allergie, al fine di poter offrire il miglior servizio possibile per lei e per i suoi ospiti.

Cereali

Gluten

1

Arachidi

Peantus

5

Frutta a guscio

Nuts

8

Anidride solforosa

Sulphurdioxide

12

Crostacei

Crustaceans

2

Soya

Soybeans

6

Sedano

Celery

9

Lupini

Lupin

13

Uova

Eggs

3

Latte

Milk

7

Senape

Mustard

10

Molluschi

Molluscs

14

Pesce

Fish

1

Semi di sesamo

Sesame seeds

11

*alcuni prodotti potrebbero essere congelati o perché previsto all'origine in ottemperanza alle normative applicabili oppure qualora non fosse disponibile sul mercato il prodotto fresco.



@biancamariarestaurant