

La Bianca

Menù

Amiamo percorrere i sentieri dei sapori della nostra tradizione e del nostro territorio, attraverso una cucina moderna ma con radici solide, dove il fine è quello di regalare un'esperienza di sapore unico come il nostro Borgo.

Benvenuti a La Bianca Restaurant



KAOS

Otto portate selezionate dal nostro Chef

€90,00

*LE DEGUSTAZIONI SONO SERVITE PER TUTTI I COMMENSALI
VI PREGHIAMO DI INFORMARCI PER POSSIBILI ALLERGIE O INTOLLERANZE.
PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È DISPONIBILE APPOSITA
DOCUMENTAZIONE.*

Harmonia e

Carpaccio di manzo, albicocche, lardo e tartufo

Fegatino, lamponi, insalata riccia e aglio nero

Risotto di rapa rossa e anatra affumicata

Spaghetto alla chitarra, funghi, scampi e fichi

Cervo, frutti rossi, panforte, erborinato di capra

Choux ripieno al mascarpone, nocciola e caffè

€70,00

LE DEGUSTAZIONI SONO SERVITE PER TUTTI I COMMENSALI
VI PREGHIAMO DI INFORMARCI PER POSSIBILI ALLERGIE O INTOLLERANZE.
PER INFORMAZIONI SU SOSTANZE E ALLERGENI È DISPONIBILE APPOSITA
DOCUMENTAZIONE.

ANTIPASTI

Selezione di salumi e focaccia alle erbe

€ 18,00

1,10

Carpaccio di manzo, albicocche, lardo e tartufo

€ 19,00

3,5

Coniglio fritto, foie gras, ribes e spinaci

€ 18,00

1, 3, 7

Lingua di vitello, gamberi rossi, carote alla giardiniera e
salsa verde

€ 19,00

1, 2, 5, 9

Fegatino, lamponi, insalata riccia e aglio nero

€ 17,00

7,12

Tarte tatin di cipolla, caffè, pecorino stagionato

€ 17,00

1,7,12

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di lepre, pesto di noci e pomodori
secchi

€ 20,00

1, 3, 8, 12

Risotto di rapa rossa e anatra affumicata

€ 21,00

7, 10, 12

Gnocchi ripieni di polpo, rapa bianca e limone candito

€ 20,00

1, 3, 7, 8, 12

Spaghetto alla chitarra, funghi, scampi e fichi

€ 21,00

1, 2, 3, 4

Cappelletti di piccione in brodo e pesto di arancia

€ 21,00

1, 3, 7, 8

SECONDI PIATTI

Entrecote di manzo, melanzana al barbecue e caprino

€ 26,00

1,3,7

Cervo, frutti rossi, panforte, erborinato di capra

€ 30,00

1,5,7,8

Zucchina in tempura, fiori croccanti, ricotta e limone
fermentato

€ 22,00

1,3,5,7

Pernice, cioccolato, pere e rum

€ 24,00

1,3,7

Pescato del giorno a cura dello Chef

*Selezioniamo il nostro pesce in base a ciò che il mercato e soprattutto il
mare ci offre al fine di garantire prodotti di altissima qualità*

€ 26,00

Gli allergeni variano in base alla disponibilità

Pescato dal mercato

al forno, alla griglia o all'acqua pazza

€ 6,50 / hg

4

Bistecca fiorentina

€ 7,00 / hg

ALLERGENI

1. CEREALI E PRODOTTI A BASE DI GLUTINE

2. CROSTACEI

3. UOVA

4. PESCE

5. ARACHIDI

6. SOIA

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

8. FRUTTA A GUSCIO

9. SEDANO

10. SENAPE

11. SEMI DI SESAMO

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SILFITI

13. LUPINI

14. MOLLUSCHI