

# BLANCO

## Antipasti

### Starters

**Baccalà mantecato su ceci al rosmarino, cime di rapa e polenta allo zafferano**

*Creamed codfish on rosemary chickpeas, turnip greens and saffran polenta*

€ 16.00

**Calamaro scottato, salvia e limone su vellutata di zucchine in fiore, cozze e crostini al nero di seppia**

*Seared squid, sage and lemon on a flower zucchini cream, mussels and black ink croutons*

€ 16.00

**Tonno in crosta di chia su crauti all'aceto di mele, caviale di lamponi e punte di asparagi**

*Tuna in chia crust on sauerkraut with apple cider vinegar, raspberry caviar and asparagus tips*

€ 20.00

**Millefoglie di alici di Monterosso dorate con scarole ripassate, provola di bufala affumicata**

*Golden Monterosso anchovies millefeuille with sautéed escarole and smoked buffalo mozzarella*

€ 14.00

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

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

€ 18.00

**Mozzarella di Bufala in Carrozza di Panko, Melanzane al funghetto, coulis di datterini gialli**

*Fried Buffalo Mozzarella in Panko bread crumbs, eggplant sautéed with garlic and parsley, coulis of yellow cherry tomatoes*

€ 16.00

**Carpaccio di chianina al sale d'erbe, cialda di parmigiano, misticanza e riduzione di balsamico**

*Chianina carpaccio with herbs salt, parmesan wafer, mixed salad and balsamic reduction*

€ 14.00

**Ratatouille di verdure all'Italiana**

*Vegetable ratatouille Italian style*

€ 14.00



**Primi Piatti**

**First Course**

**Tagliolino al nero di seppia, zucchine, timo, gamberi e bisque**

*Black Tagliolino, zucchini, thyme, prawns and bisque*

€ 16.00

**Calamarata "Gentile di Gragnano" al ragù di polpo leggermente piccante e brunoise di verdure**

*Calamarata "Gentile di Gragnano" with octopus ragout slightly spicy and vegetable brunoise*

€ 18.00

**Ravioli di pesce spada in stile mediterraneo contemporaneo**

*Ravioli filled with swordfish in a Contemporary Mediterranean-style*

€ 16.00

**Bauletti ripieni di cime di rapa e provolone del Monaco con battuto di maialino**

*Bauletti filled with turnip tops and provolone cheese with chopped pork*

€ 16.00

**Tordelli tradizionali Pietrasantini**

*Traditional Pietrasantini tordelli with meat ragout*

€ 16.00

**Gnocchi di patate viola, gorgonzola, noci e asparagi**

*Purple potato gnocchi, gorgonzola, walnuts and asparagus*

€ 14.00



**Secondi Piatti**

**Second Course**

**Pescato del giorno in orto biologico**

*Catch of the day with seasonal vegetables*

€ 22.00

**La nostra vaporata**

*Our steamed mix seafood salad*

€ 20.00

**Frittura di gamberoni, calamari, alici e verdure pastellate**

*Deep fried prawns, calamari, anchovies and vegetables*

€ 20.00

**Tagliata di manzo con patate e verdure**

*Beef Tagliata with potatoes and vegetables*

€ 22.00

**Suprema di pollo in crosta di sesamo e yuzu, salsa al limone, riso basmati e verdure alla soia**

*Chicken supreme in sesame and yuzu crust, lemon sauce, basmati rice and vegetable in soy sauce*

€ 16.00

**Filetto di maialino CBT alle nocciole con friarelli e zucca**

*Piglet tenderloin with hazelnuts, turnip tops and pumpkin*

€ 18.00

# BLANCO

## Dolci

### Desserts

#### **Babà al rum con crema *chantilly*, cioccolata e fragole**

*Rum Babà with chantilly cream, chocolate and strawberries*

€ 8.00

#### **Semifreddo al pistacchio su cramble di cioccolato, mandorle e meringhe**

*Pistachio semifreddo on chocolate, almond cramble and meringues*

€ 8.00

#### **Tortino Ricotta e pera su pan di spagna alle nocciole**

*Ricotta and pear pie on a hazelnut sponge cake*

€ 8.00

#### **Torta caprese con gelato vaniglia del Madagascar**

*Caprese cake with Madagascar vanilla ice cream*

€ 8.00

#### **Carpaccio di Ananas, Amarene al maraschino e gelato alla crema**

*Pineapple carpaccio, cherries with maraschino, and cream icecream*

€ 8.00

#### **Cre moso al mascarpone con frollini alla nocciola e caffè espresso**

*Creamy mascarpone with hazelnut shortbread biscuits and espresso coffee*

€ 10.00

#### **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.