



IL BIANCONIGLIO

Assaggia le nostre proposte del giorno / **MENÙ PRANZO**

---

### ANTIPASTI

- Prosciutto crudo di Norcia e melone
- Patè di fegatini con riduzione di sherry e amarene su pan brioche
- Flan di pecorino su crema gorgonzola e chips di barbabietola (3,7)
- Panzanella tradizionale (1,8)
- Insalatina di zucchine marinate con lime e noci (1,9)
- Tagliere di salumi e formaggi (1,2,3,4)

### PRIMI

- Garganelli con datterini gialli e ricotta stagionata (1,3,7)
- Tagliatelle con ragù bianco di chianina (1,3,8)
- Agnolotti con speck e radicchio rosso al burro aromatico (1,3,7)
- Raviolini alle erbe con salsa di pomodorini (1,3,7)

### SECONDI

- Suino CBT "Tonnato" (3,4,10)
- Carpaccio di Angus fumé marinato
- Tartare di fassona Piemontese (13,10)
- Filetto di maiale alla senape in grani CBT (10)

### CONTORNI

(in abbinamento a due portate €3)

- Patate arrosto
- Bietole e spinaci ripassati
- Insalata mista

---

Antipasto e primo\*

18.00

Antipasto e secondo\*

20.00

Primo e secondo\*

22.00

\*Acqua e coperto compresi

\*Su richiesta del cliente, il contorno può essere abbinato a una portata al prezzo di €18

**ALLERGENI** I nostri prodotti potrebbero contenere i seguenti ingredienti, anche in tracce. (1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei e derivati, (3) Uova e derivati, (4) Pesce e derivati, (5) Arachidi e derivati, (6) Soia e derivati, (7) Latte e derivati, (8) Sedano e derivati, (9) Frutta con guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi), (10) Senape e derivati, (11) Sesamo e derivati, (12) Lupini e derivati, (13) Molluschi e derivati, (14) Anidride solforosa e solfiti (in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l)