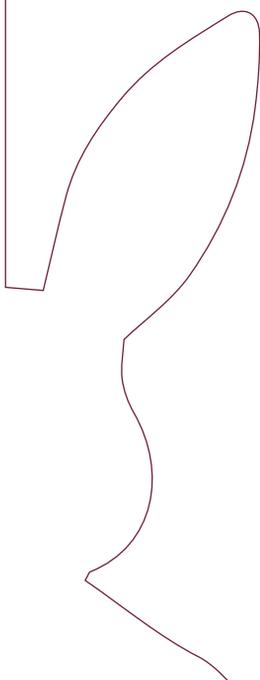




MENÙ

Sarà tutta un'altra storia.





Piacere, sono il Bianconiglio.

La fretta non mi piace.

Preferisco stare in compagnia
e assaporare ogni momento.

C'era una volta? No.

Questa volta è un'altra storia.

COTTURA A BASSA TEMPERATURA

Preservare colori, aromi e sapori della materia prima senza rischio di contaminazione: tutto ciò è possibile grazie alla Cottura a Bassa Temperatura (CBT).

Questa tecnica, affinata dallo chef Mirko Zanga dopo anni di studio e lavoro, consente di preservare quantità e qualità delle sostanze nutritive, rendendo vitamine e sali minerali altamente biodisponibili anche grazie all'assenza di ossigeno durante le preparazioni.



ANTIPASTI

Antipasto assortito del Bianconiglio ① ③ ⑦ ⑧	/	18.00
Petto d'oca fumè con insalata di mele e melograno	/	10.00
Paté di fegatini con riduzione di Sherry e amarene su pan brioche ① ③ ⑦ ⑧ ⑭	/	10.00
Flan di pecorino su crema gorgonzola e chips di barbabietola ③ ⑦	/	11.00
Crostone con lardo di cinta senese ①	/	9.00
Insalatina di zucchine marinate con lime e noci ① ⑨	/	9.00
Parmigiana di melanzane e gambero rosa ① ② ③ ④	/	13.00
Tartare di granchio con gelato lime e zenzero ②	/	14.00
Uovo perfetto CBT 62° al tartufo nero e fonduta ① ③ ⑦	/	13.00



PRIMI

Garganelli alla norcina ① ③ ⑦	/	13.00
Tagliatelle con ragù bianco di chianina ① ③ ⑧	/	14.00
Tagliolini ai mirtili con funghi porcini ① ③	/	14.00
Gnocchetti con porcini e tartufo nero ① ③ ⑦	/	18.00
Raviolini alle erbe con salsa di pomodorini ① ③ ⑦	/	11.00
Strozzapreti con carbonara di pesce ① ② ③ ④ ⑬	/	14.00
Gnocchi viola con burrata e tartare di gamberi rosa ① ② ③ ④ ⑦	/	15.00
Lasagna al sugo d'oca ① ③ ⑧	/	14.00
Cappelletti in brodo ① ③ ⑪	/	13.00
Passatelli in brodo ① ③ ⑪	/	12.00
Crema di zucca, patate e porcini ⑦ ⑧	/	13.00
Ravioli di patate violette con crema zafferano e semi di papavero ① ③ ⑦	/	13.00



SECONDI

Tagliata di Manzetta al sale grosso e rosmarino	/	18.00
Carpaccio di Angus fumé marinato	/	14.00
Tartare di fassona piemontese ① ③ ⑩	/	16.00
Filetto di maiale con riduzione di Sagrantino e cipolle borettane	/	15.00
Agnello CBT con salsa ai lamponi	/	18.00
Galletto al mattone ① ⑩	/	14.00
Brasato di manzo al vino rosso e porro ⑧	/	16.00
Scamorza fumè al forno con verdure ⑦	/	12.00
Scaloppa di Tonno CBT con granella di pistacchio ④ ⑨	/	16.00
Medaglioni di calamaro gratinati ① ③ ④ ⑦ ⑧	/	15.00



CONTORNI

Patate arrosto	/	4.00
Spinaci ripassati	/	4.00
Funghi porcini al timo	/	8.00
Insalata mista	/	4.00



BEVANDE

Acqua microfiltrata 0.75 l	/	1.50
Acqua in bottiglia 0.75 l	/	2.00
Birra	/	6.00
Coca-Cola lattina	/	3.00
I Girasoli di Sant'Andrea Campecolle Bianco IGT 2020	/	14.00
I Girasoli di Sant'Andrea Campecolle Rosso IGT 2018	/	14.00

ALLERGENI

I nostri prodotti potrebbero contenere i seguenti ingredienti, anche in tracce.

- | | |
|--------------------------------|---|
| ① / Cereali contenenti glutine | ⑨ / Frutta con guscio
(mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi) |
| ② / Crostacei e derivati | ⑩ / Senape e derivati |
| ③ / Uova e derivati | ⑪ / Sesamo e derivati |
| ④ / Pesce e derivati | ⑫ / Lupini e derivati |
| ⑤ / Arachidi e derivati | ⑬ / Molluschi e derivati |
| ⑥ / Soia e derivati | ⑭ / Anidride solforosa e solfiti
(in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l) |
| ⑦ / Latte e derivati | |
| ⑧ / Sedano e derivati | |





Corso Vittorio Emanuele, 42D Città di Castello PG
348 92 48078 | 075 855 6469
www.ristoranteilbianconiglio.it | info@ristoranteilbianconiglio.it

SEGUIMI SUI SOCIAL  