



IL BIANCONIGLIO

Un viaggio nel cuore verde d'Italia, dove ogni piatto racconta una storia e ogni sapore evoca la tradizione.

Il Bianconiglio nasce dalla passione per la gastronomia e l'amore per la nostra terra.

I piatti che proponiamo sono un omaggio agli ingredienti tipici con aggiunte contemporanee: prodotti a Chilometro Zero come salumi artigianali, pasta tirata rigorosamente a mano e cacciagione, per offrirvi un assaggio autentico dei sapori dell'Alta Val Tiberina.

Lo Chef Francesco Graziotti lavora con cura e dedizione per garantire che ogni piatto rispecchi la tradizione della cucina locale e la stagionalità degli ingredienti. Il nostro personale in sala vi farà vivere un'atmosfera accogliente e familiare per farvi gustare piatti saporiti e per farvi scoprire le tipicità del territorio.

La nostra passione per il cibo e l'ospitalità è ciò che rende ogni visita un'esperienza speciale: siamo qui per deliziarvi con le nostre proposte, per raccontare storie e farvi sentire parte della nostra grande famiglia.

COPERTO 2.50

ALLERGENI

- 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)



IL BIANCONIGLIO

A trip in the green heart of Italy, where each dish tells a story and each taste evokes a tradition.

The Bianconiglio is born from the passion for gastronomy and the love for our land.

The dishes we offer are a tribute to regional ingredients with a contemporary twist: local products such as artisan cured meats, strictly homemade pasta and game, in order to offer an authentic taste of the Alta Valle del Tevere flavors.

Chef Francesco Graziotti works with care and dedication to ensure that each dish reflects the tradition of local cuisine and the seasonality of ingredients. Our staff in the dining room will create a cozy and familiar atmosphere for you to enjoy flavorful dishes and discover the local specialties.

Our passion for food and hospitality is what allows us to transform every visit into a special experience: we are here to delight you with our offerings, tell stories and make you feel part of our big family.

COVER 2.50

ALLERGENS

① Cereals containing gluten, ② Shell-fish and derivatives, ③ Eggs and derivatives, ④ Fish and derivatives, ⑤ Peanuts and derivatives, ⑥ Soy and derivatives, ⑦ Milk and derivatives, ⑧ Celery and derivatives, ⑨ Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pistachos), ⑩ Mustard and derivatives, ⑪ Sesame and derivatives, ⑫ Lupini beans and derivatives, ⑬ Shellfish and derivatives, ⑭ Sulphur dioxide and sulphites (at a concentration of more than 10 mg/kg or mg/l)



IL BIANCONIGLIO

Antipasti

Antipasto del
Bianconiglio / 14.00
①③⑦⑧

Selezione di salumi,
formaggi e crostino
nero / 15.00
①⑦⑧

Flan di carciofi con
vellutata di grana / 11.00
③⑦

Coratella del pastore / 11.00
①⑧

Carpaccio fumè di
Angus / 11.00

Parmigiana della
nonna / 10.00
⑦

Appetizers

Bianconiglio
Appetizer / 14.00
①③⑦⑧

Selection of cold cuts
and cheeses with black
crostino / 15.00
①⑦⑧

Artichoke flan with
parmesan cream / 11.00
③⑦

Pastor's Coratella
(Lamb Coratella) / 11.00
①⑧

Smoked Angus
Carpaccio / 11.00

Nonna's Parmigiana
(Onion Parmigiana) / 10.00
⑦





IL BIANCONIGLIO

Primi

Ravioli di funghi con
lardo di Patanegra e
pomodorini / 12.00
①③⑦

Cappellacci di asparagi
con sugo di pancetta
affumicata e pomodoro / 15.00
①③⑦

Pappardelle al sugo
d'oca / 11.00
①③⑧

Tagliatelle con crema
di gorgonzola e polvere
di speck / 11.00
①③⑦⑧

Agnolotti al ragù bianco
di chianina / 13.00
①③⑦⑧

Gnudi al tartufo / 14.00
①③⑦

“Acquerello” con
cavolo viola, pepe rosa
e robiola / 12.00
⑦

Starters

Mushroom Ravioli pasta
with Patanegra lard and
cherry tomatoes / 12.00
①③⑦

Asparagus Cappellacci
pasta with smoked
pancetta and tomatoes sauce / 15.00
①③⑦

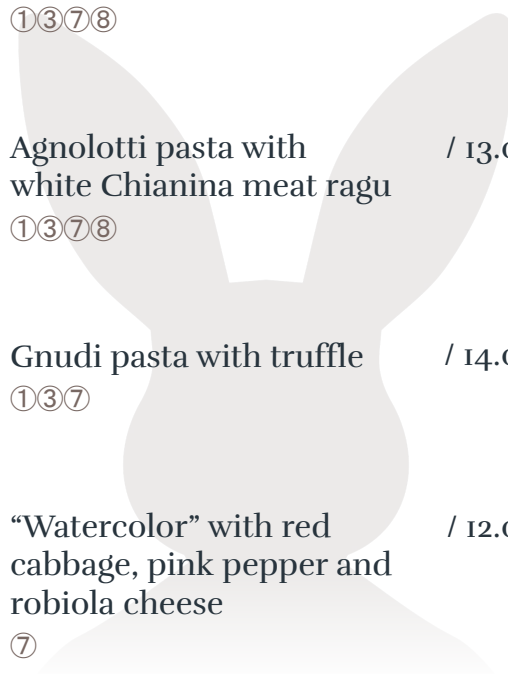
Pappardelle pasta with
duck sauce / 11.00
①③⑧

Tagliatelle pasta with
gorgonzola cream and
pulverized speck / 11.00
①③⑦⑧

Agnolotti pasta with
white Chianina meat ragu / 13.00
①③⑦⑧

Gnudi pasta with truffle / 14.00
①③⑦

“Watercolor” with red
cabbage, pink pepper and
robiola cheese / 12.00
⑦





IL BIANCONIGLIO

Secondi

Tagliata di Black Angus al sale grosso e rosmarino / 16.00

Tartare di fassona Piemontese / 16.00
①③⑩

Quaglia gourmet / 16.00
⑦

Pollo bardato con crema di peperoni / 16.00

Coniglio in salmì / 16.00
⑧

Ossobuco al profumo di erbe con aromi / 17.00
⑧

Scottadito del Pastore / 17.00

Main Courses

Black Angus tagliata with coarse salt and rosemary / 16.00

Piedmontese Fassona meat tartare / 16.00
①③⑩

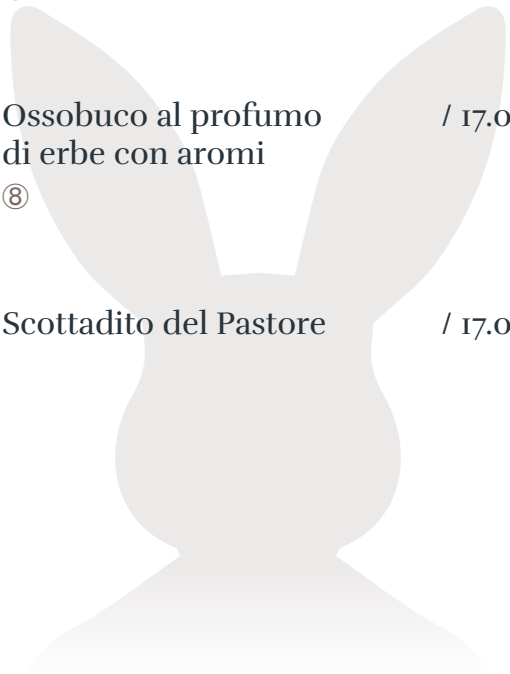
Gourmet quail / 16.00
⑦

Barding chicken with pepper sauce / 16.00

Salmì Rabbit / 16.00
⑧

Ossobuco flavoured with herbs and aromas / 17.00
⑧

Pastor's Scottadito (Lamb chops) / 17.00





IL BIANCONIGLIO

Contorni

Patate arrosto / 4.00

Verdure ripassate / 4.00

Insalata mista / 4.00

Caponata di verdure
in agrodolce / 4.00

Side Dishes

Roasted potatoes / 4.00

Sautéed vegetables / 4.00

Mixed salad / 4.00

Sweet-and-sour
vegetable caponata / 4.00
(Mixed fried vegetables with
sweet-and-sour sauce)





IL BIANCONIGLIO

Dolci

Sogno di pistacchio
e caramello / 6.00
③⑦

Nuvola di mascarpone / 6.00
③⑦

Cheesecake Fantasia / 6.00
⑦

Crostata con crema
di limone / 6.00
①③⑥⑦

Cantucci e vin santo / 6.00
①③⑨

Dessert

Pistachio and caramel
dream / 6.00
③⑦

Mascarpone cheese cloud / 6.00
③⑦

Fantasy cheesecake / 6.00
⑦

Lemon custard tart / 6.00
①③⑦⑨

Cantucci with Vin Santo / 6.00
(Typical italian dry biscuits
with almonds accompanied
with italian dessert wine)
①③⑨





IL BIANCONIGLIO

Bevande

Acqua microfiltrata 0.75 l / 1.50

Acqua in bottiglia 0.75 l / 2.00

Bibite in lattina 0.33 l / 3.00

Caffè, orzo, ginseng,
decaffeinato / 2.00

Drinks

Micro-filtered water 0.75 l / 1.50

Bottled water 0.75l / 2.00

Canned drinks 0.33 l / 3.00

Coffee, barley coffee,
ginseng, decaf / 2.00

