



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 brie su crema
di zucchine / 11.00

③⑦

Crema di burrata con
pomodorini confit e
polvere di cipolla / 12.00

⑦

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

Brie flan on zucchini
cream / 11.00

③⑦

Burrata cream with
confit cherry tomatoes
and pulverized onion / 12.00

⑦

Smoked Angus
Carpaccio / 11.00

Nonna's Parmigiana
(Onion Parmigiana) / 10.00

⑦





IL BIANCONIGLIO

Primi

Tortello di melanzane
con pomodorini e
basilico liquido
①③⑦

Cappellacci cacio e
pepe con guanciale
①③⑦

Pappardelle al sugo
d'oca
①③⑧

Tagliatelle con baccalà e
datterino giallo
①③⑦⑧

Agnolotti al ragù bianco
di chianina
①③⑦⑧

Gnudi al tartufo
①③⑦

“Acquerello” con
gorgonzola lime
e liquirizia
⑦

Starters

Aubergine tortello pasta
with cherry tomatoes
and liquid basil
①③⑦

Cacio e pepe cappellacci
with guanciale
①③⑦

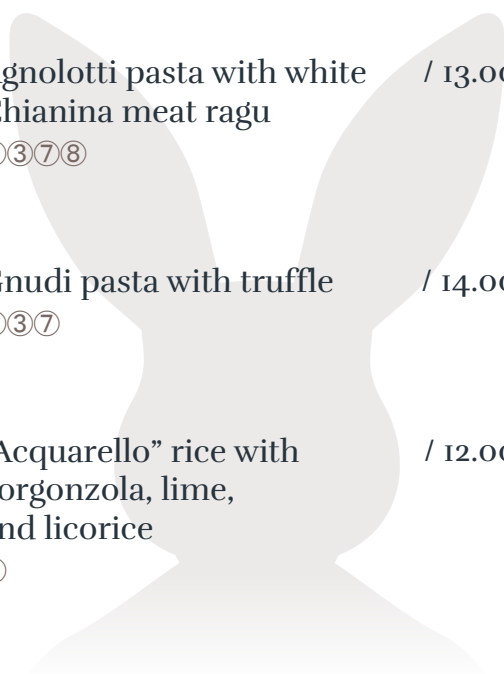
Pappardelle pasta with
duck sauce
①③⑧

Tagliatelle with salted
cod and yellow
datterino tomatoes
①③⑦⑧

Agnolotti pasta with white
Chianina meat ragu
①③⑦⑧

Gnudi pasta with truffle
①③⑦

“Acquarello” rice with
gorgonzola, lime,
and licorice
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 grigliate / 4.00

Insalata mista / 4.00

Caponata di verdure
in agrodolce / 4.00

Side Dishes

Roasted potatoes / 4.00

Grilled 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

Tiramisù estivo / 6.00
①③⑦⑨

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

Summer tiramisù / 6.00
①③⑦⑨

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

