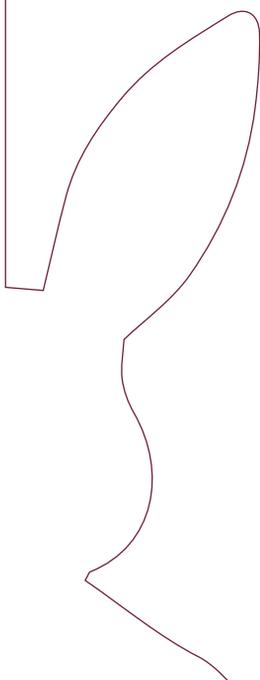




MENÙ

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
Lombetto marinato all'arancia	/	10.00
Paté di fegatini con riduzione di Sherry e amarene su pan brioche ① ③ ⑦ ⑧ ⑭	/	10.00
Tronchetto ripieno di pancetta, scamorza, zucchine con gel di carota e zenzero candito ① ③ ⑦	/	12.50
Flan di pecorino su crema gorgonzola e chips di barbabietola ③ ⑦	/	11.00
Acciughe del mar cantabrico in tre versioni ① ④	/	13.00
Insalatina di zucchine marinate con lime e noci ⑨	/	9.00



PRIMI

Garganelli alla norcina	/	13.00
① ③ ⑦		
Tagliatelle con ragù bianco di chianina	/	14.00
① ③ ⑧		
Tagliolini ai mirtili con funghi porcini	/	14.00
① ③		
Riso giallo al salto con formaggio fresco e peperoni	/	15.00
③ ⑥ ⑦		
Strozzapreti con carbonara di pesce	/	14.00
① ② ③ ④ ⑬		
Gnocchi viola con burrata e tartare di gamberi rosa	/	15.00
① ② ③ ④ ⑦		
Tortelli d'asparagi e ricotta con crema al pecorino	/	13.00
① ③ ⑦		



SECONDI

Tagliata di Manzetta al sale grosso e rosmarino	/	18.00
Carpaccio di Angus fumé marinato	/	14.00
Tartare di fassona piemontese ① ⑩	/	16.00
Filetto di maiale con riduzione di Sagrantino e cipolle borettane ⑦	/	15.00
Agnello CBT con salsa ai lamponi	/	18.00
Costine di suino CBT alla soia, miele e succo di mela ⑥	/	15.00
Scamorza fumè al forno con verdure ⑦	/	12.00
Baccalà CBT con patate, wakame e polvere di olive nere ④ ⑪	/	18.00



CONTORNI

Patate arrosto	/	4.00
Piselli	/	4.00
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  