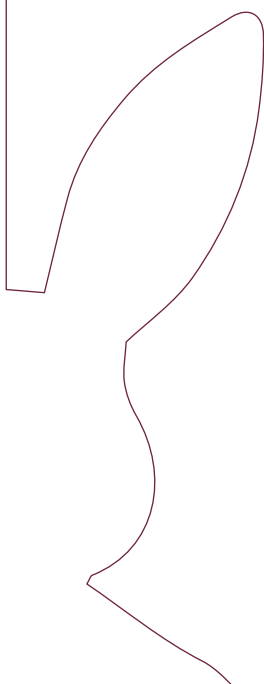




MENÙ





---

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 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.

---



## ANTIPASTI

|   |   |       |
|---|---|-------|
| Antipasto del Bianconiglio                                      | / | 12.00 |
| ① ③ ⑦ ⑧   |   |       |
| Selezione di salumi formaggi e crostino nero                    | / | 15.00 |
| ① ⑦ ⑧   |   |       |
| Flan di pecorino su crema di gorgonzola e chips di barbabietola | / | 11.00 |
| ③ ⑦   |   |       |
| Coratella del Pastore   | / | 10.00 |
| ① ⑧   |   |       |
| Carpaccio fumè di Angus   | / | 11.00 |
|   |   |       |
| Parmigiana della nonna  | / | 10.00 |
| ⑦   |   |       |



## PRIMI

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Tortelli di ortica con noci salsiccia e mascarpone<br>① ⑦ ⑨                      | / | 12.00 |
| Gnocchi viola con porcini e crema di taleggio<br>① ③ ⑦                           | / | 12.00 |
| Agnolotti nel bosco con tartufo<br>① ③ ⑦ ⑧                                       | / | 14.00 |
| Ravioli di patate con granella di pistacchio,<br>pancetta e zafferano<br>① ③ ⑦ ⑨ | / | 11.00 |
| Risotto Italice e pere<br>⑦  | / | 10.00 |
| Tagliatelle al ragù<br>① ③ ⑧   | / | 11.00 |
| Pappardelle al sugo bianco di cinghiale<br>① ③ ⑧                                 | / | 11.00 |



## SECONDI

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Tagliata di Black Angus al sale grosso e rosmarino | / | 16.00 |
| Tartare di fassona Piemontese<br>① ③ ⑩             | / | 16.00 |
| Bian Coniglio ripieno al tartufo<br>⑦              | / | 16.00 |
| Suprema di faraona                                 | / | 18.00 |
| Scottadito del pastore                             | / | 16.00 |
| Salmi di capriolo con olive taggiasche<br>① ⑤ ⑧    | / | 15.00 |
| Pollo colorato con curcuma e noci<br>⑦ ⑧ ⑨         | / | 14.00 |



## CONTORNI

|                                  |   |      |
|----------------------------------|---|------|
| Patate arrosto                   | / | 4.00 |
| Verdure ripassate                | / | 4.00 |
| Insalata mista                   | / | 4.00 |
| Caponata di verdure in agrodolce | / | 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<br>Campecolle Bianco IGT 2020 | / | 14.00 |
| I Girasoli di Sant'Andrea<br>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<br>(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<br>(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](http://www.ristoranteilbianconiglio.it) | [info@ristoranteilbianconiglio.it](mailto:info@ristoranteilbianconiglio.it)

SEGUIMI SUI SOCIAL  