

Bianca

BISTROT



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

FUNGHI, CASTAGNA, CIPOLLA BORETTANA E TARTUFO NERO

*Autumn mushrooms, chestnut purée, sweet & sour Borettana onion,
black truffles (6,7,9,12)*

SPAGHETTO “ALLA CARBONARA” PUGLIESE, CAPOCOLLO DI MAIALE, BROCCOLI E MANDORLE

*Apulian Style “Carbonara” Spaghetti,
artisanal pork Capocollo, broccoli Florets, grated almonds (1,3,7,8,9)*

BOMBETTE PUGLIESI, CACIOCAVALLO E MUGNOLI SELVATICI

*Apulian “Bombette”, pork rolls stuffed with Parmesan cheese,
Caciocavallo cheese fondue, sautéed wild Broccoli greens (7,9)*

SEMIFREDDO ALLA MANDORLA PUGLIESE, LAMPONE E ERBE AROMATICHE

*Apulian Almond Semifreddo,
wild raspberry coulis, fresh aromatic herbs (3,7,8)*

105 €

ANTIPASTI STARTERS

FUNGHI, CASTAGNA, CIPOLLA BORETTANA E TARTUFO NERO

*Autumn mushrooms, chestnut purée, sweet & sour Borettana onion,
black truffles (6,7,9,12)*

30 €

POLPO ARROSTO, SEDANO RAPA, MELA COTOGNA E PREZZEMOLO

*Roasted Octopus, celeriac purée, quince mostarda,
fresh parsley emulsion (6,7,9,10,12,14)*

32 €

CONIGLIO UVA FRAGOLA, POMODORO SECCO, SCALOGNO IN AGRODOLCE E BIETA VARIEGATA

*Rabbit Mille-feuille,
strawberry grape compote, sun-dried tomato pesto, sweet & sour
vinegar shallot, rainbow swiss chard (9,12)*

32 €

BACCALÀ MANTECATO, POLENTA, ZUCCA IN GIARDINERA E FINOCCHIETTO

*Creamed salt cod,
crispy polenta, pickled autumn pumpkin and wild fennel oil (4,7,9,12)*

28 €

PRIMI
FIRST COURSES

**SPAGHETTO “ALLA CARBONARA” PUGLIESE,
CAPOCOLLO DI MAIALE, BROCCOLI E MANDORLE**

*Apulian Style “Carbonara “ Spaghetti,
artisanal pork Capocollo, broccoli florets, grated almonds (1,3,7,8,9)*

35 €

**RAVIOLI DEL PLIN CON ALI DI RAZZA,
VARIAZIONE DI CAVOLFIORE E ZAFFERANO**

*Hand-Pinched “Plin Ravioli”, skate wing filling,
variations of cauliflower, saffron threads (1,3,4,7,9,12)*

36 €

**ORECCHIETTE
CIME DI RAPA, ACCIUGHE E TARALLI**

*Traditional Orecchiette, sautéed turnip greens, anchovies emulsion,
crunchy Taralli crumble (1,4,8,9,10,11)*

30 €

**RISOTTO,
PECORINO, PEPE SELVATICO E LIMONE SALATO**

*Carnaroli Risotto, aged Pecorino cheese, wild forest voatsiperifery
black pepper, salted lemon powder (7,9,12)*

32 €

SECONDI

MAIN COURSES

BOMBETTE PUGLIESI, CACIOCAVALLO E MUGNOLI SELVATICI

*Apulian "Bombette", pork rolls stuffed with Parmesan cheese,
Caciocavallo cheese fondue, sautéed wild Broccoli greens (7,9)*

36 €

AGNELLO, MILLEFOGLIE DI BATATA, PRUGNE E CHIMICHURRI AL PREZZEMOLO

*Roasted rack of lamb,
sweet potato mille-feuille, plums, fresh parsley Chimichurri (7,9,12)*

42 €

CORBA ROSSA DEL GARGANO, SCAROLA, OLIVE, UVETTA SULTANINA E PINOLI

*Croaker Filet rolls, wrapped in escarole with black olive sauce, sultana
raisins and pine nut relish (4,8,9,12)*

38 €

ROMBO DORATO, BBQ DI CAROTE VIOLA, PORRO E CAVOLO CAPPUCCIO

*Golden pan-seared turbot, purple carrot BBQ, charred leek powder
and purple cabbage (1,3,4,6,9,12)*

42 €

CAVOLO VERDE, SALSA ANETO, SESAMO E SPINACIO NOVELLO

*Roasted "Italian" broccoli, dill emulsion, toasted sesame seeds,
tender baby spinach (6,9,11,12)*

30 €

DOLCI
DESSERTS

“DITA DEGLI APOSTOLI” A MODO MIO

Reinterpreted Traditional Ostuni, sweet crispy crepes with ricotta cheese, chocolate and anise filling

(1,7,12)

VISTA TIRAMISU

Vista Signature Tiramisu (3,7)

**SEMIFREDDO ALLA MANDORLA PUGLIESE,
LAMPONE E ERBE AROMATICHE**

*Apulian Almond Semifreddo, wild raspberry coulis,
fresh aromatic herbs (3,7,8)*

TARTELLETTA, CREMA AL LIMONE E MERINGA

*Lemon&Meringue Tartlet, Zesty Lemon Curd,
lightly torched meringue (1,3,6,7)*

20 €

ALLERGENI

Desideriamo informare i nostri ospiti che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo ristorante, potrebbero essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio

e presenti nell'allegato del Reg. UE n. 1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1 - cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - uova e prodotti a base di uova
- 4 - pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - soia e prodotti a base di soia
- 7 - latte e prodotti a base di latte
- 8 - frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
- 9 - sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - senape e prodotti a base di senape
- 11 - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 - solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - molluschi e prodotti a base di molluschi

*In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva.

La nostra attenzione verso la sostenibilità si riflette nella selezione dei nostri prodotti. Molti dei nostri prodotti, inclusi pesce, carni, frutta e verdura e latticini, provengono da fornitori locali e/o fair trade.

ALLERGENS

We would like to inform our guests that the food and drinks prepared and served in this restaurant may contain ingredients or additives considered allergens

List of allergenic ingredients used in this establishment and listed in the annex of EU Reg. no. 1169/2001 - "Substances or products causing allergies or intolerances"

- 1 - cereals containing gluten and products thereof (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
- 2 - crustaceans and products thereof
- 3 - eggs and products thereof
- 4 - fish and products thereof
- 5 - peanuts and products thereof
- 6 - soya and products thereof
- 7 - milk and products thereof
- 8 - nuts and products thereof (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
- 9 - celery and products thereof
- 10 - mustard and products thereof
- 11 - sesame seeds and products thereof
- 12 - sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg
- 13 - lupins and products thereof
- 14 - molluscs and products shellfish base

**Depending on market availability, some products may be deep-frozen or frozen at source.*

***Fish intended to be consumed raw has undergone preventive remediation treatment.*

Our commitment towards sustainability is reflected in our product sourcing. Many of our products, including our fish, meats, produce and dairy, come from local and/or fair trade suppliers.

Bianca
BISTROT



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®