

# Bianca

**BISTROT**



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

**MENU DEGUSTAZIONE PUGLIESE**  
**APULIAN TASTING MENU**

**MELANZANA, POMODORO CRUDO, OLIVE,  
PARMIGIANO E BASILICO**

*Aubergine, raw tomato, olives, Parmesan cheese and basil (6,7,9,12)*

**ORECCHIETTE  
ALLA "CRUDAIOLA"**

*Orecchiette "Crudaiola" style, tomato, rocket and cacioricotta cheese (1,9)*

**BOMBETTE PUGLIESI, CACIOCAVALLO  
E ZUCCHINE ALL'ACETO**

*Apulian "bombette" (meat rolls), caciocavallo cheese  
and zucchini with vinegar (7,9,12)*

**ZEPPOLA, CACAO, CARRUBO E CAFFÈ**

*Zeppola, cocoa, carob and coffee (1,3,7)*

105 €

**ANTIPASTI**  
**APPETIZERS**

**MELANZANA, POMODORO CRUDO, OLIVE,  
PARMIGIANO E BASILICO**

*Aubergine, raw tomato, olives, Parmesan cheese and basil (7,9)*

26 €

**TONNO ALLETTERATO ALL' ACQUA SALE**

*Raw tuna, tomato, apulian carosello cucumber,  
red onion and frisella (1,4,9,12)*

32 €

**CONIGLIO**  
**POMODORO SECCO, SCALOGNO IN AGRODOLCE,  
PRUGNE E BIETA VARIEGATA**

*Rabbit*  
*Sun-dried tomatoes, sweet and sour shallots, plums and variegated  
Swiss chard (9,12)*

28 €

**TRIGLIA**  
**VARIAZIONE DI ZUCCHINE, FINOCCHIO  
E GRANO SARACENO**

*Red mullet*  
*Zucchini, fennel and buckwheat (4,9,12)*

32 €

**PRIMI**  
**FIRST COURSES**

**SPAGHETTO ALLA “SANGIUANNID” A MODO MIO**

*Spaghetti “alla Sangiuannid”, tomatoes, black olives,  
capers and anchovies (1,4,9)*

30 €

**RAVIOLI PIASTRATI**  
**“PATATE, RISO COZZE E ZUCCHINE”**

*Grilled Ravioli  
potatoes, rice, mussels and zucchini (1,3,7,14)*

35 €

**ORECCHIETTE**  
**ALLA “CRUDAIOLA”**

*Orecchiette “Crudaiola” style, tomato, rocket and cacioricotta cheese (1,9)*

30 €

**RISOTTO**  
**PEPERONE ARROSTO, CAPRINO E PREZZEMOLO**

*Risotto, red bell pepper, goat cheese and parsley (7,9)*

32 €

## **SECONDI**

### **MAIN COURSES**

#### **BOMBETTE PUGLIESI, CACIOCAVALLO E ZUCCHINE ALL'ACETO**

*Apulian "bombette" (meat rolls), caciocavallo cheese  
and zucchini with vinegar (7,9,12)*

36€

#### **AGNELLO MILLEFOGLIE DI PATATA, CHIMICHURRI AL PREZZEMOLO E PESCHE**

*Lamb, potato mille-feuille, parsley chimichurri and peaches (7,9,12)*

42€

#### **CORBA ROSSA DEL GARGANO, CAPONATA DI VERDURE E FRUTTA**

*Red Corba del Gargano, vegetable caponata and fruit (4,6,9,12)*

38€

#### **ROMBO SALSA ALLA MUGNAIA, PATATE E FAGIOLINI VERDI**

*Turbot, "mugnaia" style sauce, potatoes and green beans (4,7,9,12)*

40€

#### **LATTUGA, YOGURT GRECO ALLA SENAPE, MOSTO DI FICHI E QUINOA**

*Lettuce, Greek mustard yogurt, fig reduction and quinoa (7,10,12)*

30€

**DOLCI**  
DESSERTS

**“DITA DEGLI APOSTOLI” A MODO MIO**

*Traditional Ostuni dessert with ricotta cheese,  
chocolate and anise (1,7,12)*

**MANDORLA, FRAGOLE E ERBE AROMATICHE**

*Almond, strawberries and aromatic herbs (3,7,8)*

**LAMPONE E NOCCIOLA**

*Raspberry and hazelnut (7,8)*

**ZEPPOLA, CACAO, CARRUBO E CAFFÈ**

*Zeppola, cocoa, carob and coffee (1,3,7)*

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®