



Biancofiore

R I S T O R A N T E

Menu di primavera

I nostri menù degustazione

La nostra Puglia fra terra e mare: dall'estro dei nostri chef un'esperienza da non perdere, stagione per stagione.

Dal mare

Degustazione a mano libera dello chef di 6 portate..... 60

Dalla terra

Degustazione a mano libera dello chef di 6 portate..... 60

I menu degustazione non comprendono vini e vengono serviti per l'intero tavolo (min. per 2)

Antipasti crudi

Gran piatto di sfilettati: 6 crudi tra carpacci e tartare (*secondo disponibilità*)..... 26

Gran piatto di frutti di mare (*secondo disponibilità*)..... 36

Ostriche Dominique (*al pezzo*)..... 6

Battuto di gambero rosso*, mousse di avocado e perle al mango..... 26

Carpaccio di ventresca di tonno*, fragole fermentate e tapioca 26

Sashimi di ricciola con guazzetto di pomodoro al limone e ricotta di pecora..... 26

Antipasti cotti

Polpo* scottato con cavolo bianco al limone e carciofi 20

Rollè di pescatrice, patata al tartufo e spinaci..... 20

Filetto di sgombero alla piastra con datterino giallo, pomodoro semi dry e zucchina marinata 18

Uovo croccante, crema di piselli, cipollotto stufato e capocollo croccante..... 16

Carpaccio di vitello con carciofi croccanti e mayo all'acciuga..... 18

Primi

Spaghetti, cozze nere, fave novelle e pecorino 20

Linguine con crema di datterino giallo, tartare di scampo*, limone e carciofi croccanti..... 22

Tortello* al pomodoro con “ciambotto”, il suo estratto e oliva nera 22

Risotto con asparagi, tartare di ricciola*, aglio nero e crema di caprino (*min per 2*)..... 24

Tubettone rigato con crema di piselli, ragù di agnello* e canestrato 20

Secondi

Tonno* in crosta di pane con cipolla rossa in agrodolce e salsa miele senape..... 24

Trancio di pescato del giorno con verdure di stagione..... 24

Filetto di scorfano scottato con patata viola, asparagi e polvere di oliva nera 26

Pluma iberica con cipollotto glassato e salsa di ciliegie 24

Costoletta di agnello* alle erbe con patata al tartufo 24

Dessert

Degustazione di formaggi e confetture..... 15

Cappuccino Biancofiore (*Senza glutine, Senza lattosio*) 8

Caprese al cioccolato con mousse ai lamponi e fragole (*Senza glutine, Senza lattosio*) 8

Crostatina al cacao, lemon curd e meringa flambé..... 8

Caramello in tre consistenze 8

Cremoso al passion fruit con salsa al cioccolato bianco e crumble (*Senza glutine, Senza lattosio*)..... 8

In caso di intolleranze alimentari si prega di informare il personale al tavolo. Grazie.

Elenco ingredienti (Reg. 1169/2011, Reg. 1379/2013 s.m.i.). I prodotti da noi venduti possono contenere tracce di: Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro) - Crostacei e prodotti a base di crostacei - Uova e prodotti a base di uova - Pesce e prodotti della pesca - Arachidi e prodotti a base di arachidi - Soia e prodotti a base di soia - Latte e prodotti a base di latte - Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di Acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti - Sedano e prodotti a base di sedano - Senape e prodotti a base di senape - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Anidride solforosa e solfiti - Lupini e prodotti a base di lupini - Molluschi e prodotti a base di molluschi. Inoltre, alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine o da noi.

* - Il prodotto potrebbe essere abbattuto all'origine o da noi.