



Biancofiore

R I S T O R A N T E

Menu d'autunno

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

Antipasti crudi

Gran piatto di sfilettati: 6 crudi tra carpacci e tartare (<i>secondo disponibilità</i>).....	26
Gran piatto di frutti di mare (<i>secondo disponibilità</i>)	36
Ostriche Dominique (<i>al pezzo</i>).....	6
Crudo di cicala* con salicornia, limone e il suo ristretto	22
Carpaccio di ventresca di tonno*, emulsione al lime e oliva nera	24

Antipasti cotti

Polpo* scottato con cardoncelli e crema di patate allo zafferano.....	20
Rollè di muggine alle erbe con salsa verde	20
Triglia alla piastra con puntarelle e cavolo bianco al limone	22
Uovo poche, spinaci al burro e spuma di patate affumicata e tartufo.....	18
Flan con cardoncelli e sponsali con fonduta di canestrato	16

Primi

Spaghetti burro, acciughe e cima di rapa	20
Mezze maniche con datterino, guanciale, pecorino e rana pescatrice*	20
Risotto ai crostacei, zafferano, tartare di mazzancolle e crema di burrata (<i>min per 2</i>).....	24
Tortello ripieno al ciambotto con il suo ristretto e salsa al prezzemolo.....	22
Gnocchetti di castagna con fonduta di canestrato e tartare di fassona.....	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
Calamari* scottati con fave, cicoriella e peperone crusco.....	24
Petto d'anatra glassato con pak-choi.....	24
Scamone di agnello CBT, insalatina di finocchi e cavolo viola con citronette al limone	24
Astice blu (<i>al kg</i>)	100
Aragosta (<i>al kg</i>).....	140

Dessert

Degustazione di formaggi e confetture	12
Cappuccino Biancofiore (<i>Senza glutine, senza lattosio</i>)	8
Cremoso di ricotta di pecora, polvere di liquirizia e crumble (<i>Senza glutine, senza lattosio</i>)	8
Bavarese* alla vaniglia e lime con coulis di mandarini e pan di spagna (<i>Senza lattosio</i>)	8
Semifreddo al pistacchio, salsa al cioccolato e caffè (<i>Senza glutine, senza lattosio</i>).....	8
Caramello in 3 consistenze (<i>Senza glutine</i>)	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.