



Biancofiore

R I S T O R A N T E

Menu d'inverno

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 8 portate..... 60

Dalla terra

Degustazione a mano libera dello chef di 8 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* con passion fruit e tapioca croccante..... 26

Carpaccio di scorfano*, emulsione al lime e oliva nera 24

Antipasti cotti

Polpo* con funghi cardoncelli e crema di zucca 20

Merluzzo* in panko con spuma di olive fritte e prezzemolo..... 20

Mazzancolle* al vapore con mousse di carote e tartufo 20

Uovo poche, spinaci al burro e spuma di patate affumicata..... 18

Flan con funghi cardoncelli e sposali con fonduta di canestrato 16

Primi

Spaghetti burro, acciughe e cima di rapa 22

Rigatone con datterino, guanciaie, pecorino e rana pescatrice* 22

Risotto ai crostacei, barbabietola, lime e tartare di mazzancolle* (min. per 2) 24

Cappellacci* alla burrata, crema di zucca e capocollo croccante..... 18

Pasta, patate e provola con tartufo nero 18

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 citronette al mandarino 24

Astice blu (al kg) 100

Aragosta (al kg)..... 140

Dessert

Degustazione di formaggi e confetture..... 12

Cappuccino Biancofiore (Senza glutine, senza lattosio)..... 8

Cremoso di ricotta di pecora, arancia, mandorla di “Toritto” e salsa al caffè
(Senza glutine, senza lattosio)..... 8

Bavarese* alla vaniglia e lime con coulis di mandarini e pan di spagna (Senza lattosio).....8

Chessecake* ai frutti rossi (Senza glutine, senza lattosio) 8

Caramello in 3 consistenze (Senza glutine)..... 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.