



Biancofiore

R I S T O R A N T E

Menu d'estate

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*, tartare e crostacei* <i>(secondo disponibilità)</i>	28
Gran piatto di frutti di mare <i>(secondo disponibilità)</i>	36
Ostriche Dominique <i>(al pezzo)</i>	6
Crudo di gambero rosso*, latte di mandorla	28
Carpaccio di sarago, chips di zuccina e emulsione lime e menta	24
Crudo di tonno* in “panzanella”	24

Antipasti cotti

Polpo* al vapore con crema di olive verdi e giardiniera.....	20
Cuore di merluzzo*, verdure croccanti e gazpacho pugliese.....	20
Guance di pescatrice* con bietola e acciuga e zucchine marinate	20
Uovo croccante con tartufo nero, fagiolini e canestrato pugliese	18
Melanzana fondente, datterino infornato, basilico e ricotta.....	16

Primi

Fettuccia con assoluto di gambero rosso*, datterino e oliva nera.....	24
Tortello* con ricotta di pecora, limone, triglia scottata e bottarga	24
Risotto con lime, basilico e crudo di capasanta* <i>(min per 2)</i>	24
Pasta mista con ragù di scorfano*, datterino, salsa al prezzemolo e polvere di capperi	26
Fusillone con pesto di zucchine, mandorle e fonduta di caciocavallo	18

Secondi

Tonno* in crosta di pane con cipolla rossa in agrodolce	24
Trancio di pescato del giorno con verdure di stagione.....	26
Triglia* scottata con datterino giallo marinato e pesto di rucola.....	24
Secreto iberico* con ciliegie fermentate e salsa al foie gras	26
Spalla di vitello, tartufo nero e fondo bruno.....	24
Astice blu <i>(al kg)</i>	100
Aragosta <i>(al kg)</i>	140

Dessert

Degustazione di caprini e confetture	12
Sorbetto di stagione <i>(Senza glutine, senza lattosio)</i>	6
Cappuccino Biancofiore <i>(Senza glutine, senza lattosio)</i>	8
Semifreddo al caffè, cioccolato croccante e caramello salato <i>(Senza glutine)</i>	8
Mousse al limone con lamponi e crumble <i>(Senza glutine, senza lattosio)</i>	8
Brownie al cioccolato con mousse al fondente e pesche al rum <i>(Senza glutine, senza lattosio)</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.