



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* (secondo disponibilità).....	28
Gran piatto di frutti di mare (secondo disponibilità).....	36
Ostriche Dominique (al pezzo).....	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* (min per 2).....	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 (al kg).....	100
Aragosta (al kg).....	140

Dessert

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

Biancofiore

R I S T O R A N T E

Summer Menu



Tasting menus

Puglia between land and sea. An experience shaped by the creativity of our chefs, celebrating the flavours of our land and sea, season after season.

From the sea

Chef's on the spot tasting of 6 courses 60

From the land

Chef's on the spot tasting of 6 courses 60

The tasting menus do not include wines and are served for the entire table (min. for 2)

Raw starters

Selection of raw fish: six pieces of carpaccio and tartare, according to market availability28

Grand seafood platter: daily selection of raw shellfish and seafood.....36

Dominique oysters (*per piece*).....6

Red prawn, almond milk..... 28

Sea bream carpaccio, zucchini chips and lime & mint emulsion 24

Red tuna "Panzanella" Style 24

Cooked starters

Grilled octopus with green olive cream and pickled vegetables 20

Cod fillet, crunchy vegetables and Apulian gazpacho 20

Monkfish cheeks, chard, anchovy and marinated zucchini..... 20

Crispy egg with black truffle, green beans and Apulian Canestrato cheese..... 18

Melting eggplant, roasted tomatoes cream, basil and ricotta cheese..... 16

First courses

Fettuccine (pasta) with pure red prawn tartare, tomatoes and black olives..... 24

Tortello filled with sheep's ricotta, lemon, seared red mullet and bottarga 24

Risotto with lime, basil and raw scallop (*min. 2 guests*) 24

Mixed pasta with scorpion fish ragù, datterino tomatoes, parsley sauce and caper powder 26

Fusillone (pasta) with zucchini pesto, almonds and caciocavallo cheese cream..... 18

Main courses

Tuna in a bread crust with sweet-and-sour red onion 24

Catch of the day (white fish fillet) with seasonal vegetables 26

Seared red mullet with marinated yellow datterino tomatoes and rocket pesto 24

Iberian pork (Secreto) with fermented cherries and foie gras sauce..... 26

Veal shoulder, black truffle and rich veal jus..... 24

Blue lobster (*per kg*)..... 100

Spiny lobster (*per kg*)..... 140

Desserts

Selection of goat cheeses and jams..... 12

Season sorbet (*Gluten-free, lactose-free*).....6

Biancofiore Cappuccino Tiramisù (*Gluten-free, lactose-free*).....8

Coffee semifreddo, crunchy chocolate and salted caramel (*Gluten-free*)8

Lemon mousse with raspberries and crumble (*Gluten-free, lactose-free*)8

Chocolate brownie with dark chocolate mousse and rum peaches (*Gluten-free, lactose-free*)8

In case of food intolerances, please inform the staff. Thank you.

List of ingredients (Reg. 1169/2011, Reg. 1379/2013 s.m.i.). The products we sell may contain traces of: cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt) - Crustaceans and crustacean-based products - Eggs and egg-based products - Fish and fish-based products - Peanuts and peanut-based products - Soybeans and soy-based products - Milk and milk-based products - Nuts (almonds, hazelnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) and their products - Celery and celery-based products - Mustard and products containing mustard - Sesame seeds and sesame seed-based products - Sulphur dioxide and sulphites - Lupin and lupin-based products - Mollusks and shellfish-based products. Some products may be blast chilled or shock-frozen by ourselves.