

BIANCA
Emanuele Petrosino
S U L L A G O

BIANCA
TI VORREI COLORARE
DI EMOZIONE E PASSIONE
SUL LAGO
SPECCHIA L'ITALIA
NELLA MIA VISIONE

EMANUELE PETROSINO

ALLA CARTA

ANTIPASTI

Insalata tra mare e lago 2021	60
Uovo Fabergé	50
La marchigiana e la sua misticanza	40
Caprese futurista	40

CHEF F. SARNO, F. COLI, A. LEONE

PRIMI PIATTI

Raviolini del plin ai crostacei e spinacini in brodetto mediterraneo	40
Tortelli di Parmigiano Reggiano 36 mesi, fagioli di Controne, scarola ripassata e peperoni cruschi	40
Risotto selezione Cornacchia, zucca violina, bufala, lime, alghe, ricci di mare	40
Spaghettoni Gerardo di Nola ai miei pomodori Terramagna del Vesuvio	30

CHEF M. COLOMBO

SECONDI PIATTI

Scamponi di Sicilia e faraona, cavolfiore e mela verde	60
Branzino in verde	60
Triglia alla puttanesca e il suo tagliolino intenso	50
Bue grasso con tortina di peperoni arrosto, provola croccante e ravigotte	60
Coniglio alla cacciatora	50

CHEF F. IACONO, A. LOCATELLI

DESSERT

Cheesecake bufala e lampone	20
Rivisitazione di una delizia al limone	20
Millefiori, miele, pere, noci	20
Soufflé alle arachidi salate, banana e frutta esotica (20 MINUTI DI PREPARAZIONE)	20
Cioccolato...	25

PASTRY CHEF C. MARINO, M. FAGNANI

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento, atti a garantirne la perfetta conservazione.
Vi preghiamo di indicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze. L'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta.
Ai sensi del Reg. UE 853/2004 i prodotti della pesca somministrati crudi sono stati trattati per 24 ore ad una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.

PERCORSI

TERRA MIA

Aperitivo all'italiana

Vege-Table

Caprese futurista

Tortelli di Parmigiano Reggiano 36 mesi, fagioli di Controne, scarola ripassata e peperoni cruschi

Bue grasso con tortina di peperoni arrosto, provola croccante e ravigotte

Arrivano le paste

Cheesecake bufala e lampone

Piccola pasticceria

110

NEL BLU

Aperitivo all'italiana

Vege-Table

Uovo Fabergé

Risotto selezione Cornacchia, zucca violina, bufala, lime, alghe, ricci di mare

Branzino in verde

Arrivano le paste

Rivisitazione di una delizia al limone

Piccola pasticceria

130

CHEF, PENSACI TU

Dieci portate tra nord e sud Italia secondo l'estro dello chef e le migliori materie prime disponibili dal nostro orto e dal mercato.

150

I PERCORSI VENGONO REALIZZATI PER UN TAVOLO COMPLETO.

PER TAVOLI DI CINQUE O PIÙ COMMENSALI È RICHIESTA LA SCELTA DI UN PERCORSO.

ABBINAMENTO VINI

TERRA MIA

Champagne Brut Selection Roger Barnier

Fiorano Bianco 2016 Tenuta di Fiorano

San Giobbe 2016 La Costa

Salco 2015 Salcheto

Roen 2016 Tramin

50

NEL BLU

Champagne Brut Selection Roger Barnier

Sanice 2018 Cesani

Riesling Alte Reben 2017 Falkenstein

Chene Marchand 2017 Daniel Crochet

Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2004 Chateau Imperial Tokaj

50

CHEF, PENSACI TU

I vini proposti sono scelti dal nostro sommelier sulla base dei piatti creati dallo chef.

70

BIANCA
Emanuele Petrosino
S U L L A G O

BIANCA
I'D LIKE TO COLOR YOU
OF PASSION AND EMOTIONS
ON THE LAKE
THAT MIRRORS ITALY
IN MY VISION

EMANUELE PETROSINO

À LA CARTE

STARTERS

Between sea and lake 2021	60
Fabergé egg	50
Marchigiana with its salad	40
Futurist Caprese	40

CHEF F. SARNO, F. COLI, A. LEONE

FIRST COURSES

Plin ravioli filled with crustaceans and spinach in a mediterranean broth	40
36 months Parmigiano Reggiano tortello, Controne beans, escarole and crusco peppers	40
Risotto with pumpkin, buffalo mozzarella, lime, seaweed and sea urchins	40
Gerardo di Nola spaghettoni with my Terramagna tomatoes from Vesuvio	30

CHEF M. COLOMBO

SECOND COURSES

Sicilian langoustine and guinea fowl, cauliflower and green apple	60
Green sea bass	60
Puttanesca red mullet	50
Fat ox with roasted pepper pie, crisp provola and ravigotte	60
Rabbit hunter style	50

CHEF F. IACONO, A. LOCATELLI

DESSERTS

Buffalo mozzarella and raspberry cheesecake	20
Variation on a "delizia al limone"	20
Millefiori pastry, honey, pears, walnuts	20
Soufflé with salted peanuts, banana and exotic fruit (20 MINUTES OF PREPARATION)	20
Chocolate...	25

PASTRY CHEF C. MARINO, M. FAGNANI

Fresh products could be blast freezed to guarantee their perfect preservation.

We kindly ask you to inform our staff of any allergy or intolerance. The complete list of allergens is available upon request.

Following UE law 853/2004 fish and crustaceans served raw have been treated for 24 hours at a temperature lower than -20°C to guarantee food safe quality.

TASTING MENUS

MY LAND

Italian aperitivo

Vege-Table

Futurist Caprese

36 months Parmigiano Reggiano tortello, Controne beans, escarole and crusco peppers

Fat ox with roasted pepper pie, crisp provola and ravigotte

Pre-dessert

Buffalo mozzarella and raspberry cheesecake

Petits fours

110

INTO THE BLUE

Italian aperitivo

Vege-Table

Fabergé egg

Risotto with pumpkin, buffalo mozzarella, lime, seaweed and sea urchins

Green sea bass

Pre-dessert

Variation on a "delizia al limone"

Petits fours

130

CHEF'S TASTING MENU

Ten courses between north and south Italy based on our chef's inspiration and on the best ingredients sourced from our vegetable garden and from the market.

150

TASTING MENUS ARE FOR THE WHOLE TABLE.

FOR TABLES OF FIVE OR MORE GUESTS WE KINDLY REQUEST THE CHOICE OF A TASTING MENU.

WINE PAIRING

MY LAND

Champagne Brut Selection Roger Barnier

Fiorano Bianco 2016 Tenuta di Fiorano

San Giobbe 2016 La Costa

Salco 2015 Salcheto

Roen 2016 Tramin

50

INTO THE BLUE

Champagne Brut Selection Roger Barnier

Sanice 2018 Cesani

Riesling Alte Reben 2017 Falkenstein

Chene Marchand 2017 Daniel Crochet

Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2004 Chateau Imperial Tokaj

50

CHEF'S TASTING MENU

The wines are be chosen by our sommelier based on the dishes created by our chef.

70