

# BIANCA

A C A S A

LA CUCINA STELLATA DI EMANUELE PETROSINO COMODAMENTE A CASA TUA

Bianca a Casa è disponibile tutti i giorni con servizio delivery e take-away.  
Per prenotare chiama lo **0341 1831110** entro un'ora prima dell'inizio degli orari di consegna:  
PRANZO 12—13 | CENA 18—19

## ANTIPASTI

14€

Insalata di polipo, calamari e cozze  
con fagiolini, patate e olive nere [4, 9, 14]

Crostone arrosto con salmone marinato,  
ricotta di bufala e frutti rossi [1, 3, 4, 7, 8]

Tartare di marchigiana  
con giardiniera e salsa caesar [1, 3, 4, 6, 7, 10]

Parmigiana di melanzane [1, 3, 5, 7]

## PRIMI PIATTI

14€

Lasagne alla bolognese [1, 3, 7, 9]

Lasagnetta di gamberi e zucchine [1, 2, 3, 4, 7]

Tortellino in crema di Parmigiano 24 mesi [1, 3, 7]

Gnocchetti di patate alle olive nere,  
alghe e frutti di mare [1, 2, 3, 4, 7, 9]

## SECONDI PIATTI

19€

Zuppetta di pesce e crostacei  
con polenta morbida [1, 2, 4, 9, 14]

Bun sandwich [1, 3, 6, 7, 8]

Polpette di manzo, uvetta e pinoli  
con San Marzano e basilico [1, 3, 5, 6, 7, 8, 9]

Guancia di vitello brasata su crema di patate [5, 7, 9]

## CONTORNI

5€

Patate arrosto [7]

Verdure miste arrostate

Caponata di verdure [5, 8]

Papaccelle ripiene con tonno e alici [1, 3, 4]

## DESSERT

7€

Babà con crema chantilly [1, 3, 7, 8]

Cannolo alla siciliana [1, 3, 7, 8]

Fiocco di neve [1, 3, 7, 8]

Profiteroles al cioccolato [1, 3, 7, 8]

## BOX MISTO

44€

Una portata per tipologia

Minimo d'ordine: 30€

I vini della nostra cantina sono disponibili  
con uno sconto del 20% sul prezzo in carta.

Servizio delivery disponibile nel raggio di 15km  
con un costo di consegna di 5€.

## ELENCO DEGLI ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I prodotti freschi potrebbero subire processi di abbattimento, atti a garantirne la perfetta conservazione.

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.