

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

Tra mare e lago: Insalata di mare versione 2020	60
Triglia alla puttanesca e il suo tagliolino intenso	40
Fatti più in là: La Marchigiana in tartare e carpaccio e la sua misticanza cruda e cotta	40
Uovo Fabergé	40
CHEF F. SARNO, F. COLI, A. LEONE	

PRIMI PIATTI

Plin di crostacei e di spinaci in brodetto mediterraneo	40
Tortello di Parmigiano Reggiano 36 mesi, fagioli cannellini, scarola ripassata e peperone crusco	35
Candela Gerardo Di Nola, melanzane arrostate, scampi e pomodori selvatici	40
Risotto alla zucca, bufala, alghe, lime e ricci di mare	40
Spaghettoni Gerardo Di Nola ai pomodori, tra il nostro orto e il Vesuvio	30
CHEF M. COLOMBO, C. ALIPERTI	

SECONDI PIATTI

Scampo di Sicilia e faraona con cavolfiore e mela verde	60
Dentice arrosto, zuccina incaponata alla scapece	50
Coniglio alla maniera del cacciatore	45
Fassona piemontese con tortina di peperoni, morbido croccante di provola e raviolette	60
CHEF F. IACONO, A. CORTI	

DESSERT

L'agrume	20
Nocciola e finocchio	20
Cheesecake di erborinato di bufala e lamponi	20
Cioccolato, fava tonka, mandarino e caffè	20
PASTRY CHEF C. MARINO, M. FAGNANI	

PERCORSI

ITALIALAND

Aperitivo di benvenuto

Vege-table

Uovo Fabergé

Tortello di Parmigiano Reggiano 36 mesi, fagioli cannellini, scarole ripassate e peperone crusco

Fassona piemontese con tortina di peperoni, morbido croccante di provola e ravigotte

Arrivano le paste

Cioccolato, fava tonka, mandarino e caffè

Piccola pasticceria

120

NEL BLU

Aperitivo di benvenuto

Vege-table

Triglia alla puttanesca e il suo tagliolino intenso

Risotto alla zucca, bufala, alghe, lime e ricci di mare

Dentice arrosto, zuccina incaponata alla scapece

Arrivano le paste

L'agrume

Piccola pasticceria

140

CHEF, PENSACI TU...

Un percorso degustazione secondo l'estro dello chef e le migliori materie prime disponibili dal nostro orto e dal mercato.

180

CROSTACEI E CHAMPAGNE

Aperitivo di benvenuto

Vege-table

Gamberi rossi, carciofi e bufala

Plin di crostacei e di spinaci in brodetto mediterraneo

Candela Gerardo Di Nola, melanzane arrostate, scampi e pomodori selvatici

Scampo di Sicilia e faraona con cavolfiore e mela verde

Arrivano le paste

Nocciola e finocchio

Piccola pasticceria

800

MENU PER DUE PERSONE ACCOMPAGNATO DA UNA BOTTIGLIA DI CHAMPAGNE

I PERCORSI VENGONO REALIZZATI PER UN TAVOLO COMPLETO.

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

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 completo 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.