

**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 |
| Tra-Monti: Calamarata Verrigni, melanzane, provolone del Monaco, scampo e fondo alla cacciatore    | 40 |
| Spaghettoni Gerardo di Nola ai miei pomodori Terramagna del Vesuvio                                | 30 |

**CHEF** M. COLOMBO

### SECONDI PIATTI

|   |    |
|---|----|
| Scampone di Sicilia e faraona, cavolfiore e mela verde                    | 60 |
| Branzino in verde   | 60 |
| Triglia alla puttanesca e il suo tagliolino intenso                       | 50 |
| Milanese di rombo in Franciacorta   | 60 |
| Bue grasso con tortina di peperoni arrosto, provola croccante e ravigotte | 60 |

**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 |

**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.

## DALLA CANTINA

### APERITIVO | CALICI

|  |    |
|--|----|
| Zero Spaccato<br>Zero Spaccato Nature   NV   Chardonnay                | 14 |
| Roger Barnier<br>Brut Selection   NV   Chardonnay, Pinot nero, Meunier | 19 |

### ABBINAMENTO VINI

|                                    |    |
|------------------------------------|----|
| Terra Mia   <i>5 calici</i>        | 55 |
| Nel Blu   <i>5 calici</i>          | 55 |
| Chef, pensaci tu   <i>7 calici</i> | 75 |

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