

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

Uovo Fabergé	50
Quaglia e anguilla affumicata, cipolle, ceci e birra chiara DuLac	40
Minestrone d'Amare 2023	45
Variazione di cefalopodi	45

### PRIMI PIATTI

Tra-Monti: Calamarata Vicidomini, melanzane, 'nduja, scampi, provolone del monaco, fondo alla cacciatora	40
Raviolini del plin con crostacei e spinacini, brodetto in versione mediterranea	40
Rosso Pompei: Risotto di semola napoletano al gusto di un peperone ripieno	35
Doppio bottone di faraona e patate al forno, soffice di porcini secchi e salsa al Lacryma Christi	40
Spaghettoni Gerardo Di Nola ai miei pomodori Terramagna del Vesuvio	30

### SECONDI PIATTI

Triglia di scoglio alla puttanesca e tagliolino nel suo fondo intenso	50
Rombo alla mugnaia in vignarola marina	70
Controfiletto di Fassona selezione Martini, tortina di polenta ai peperoni e bufala affumicata	60
Scampone di Sicilia e faraona, cavolfiore e mela verde	70

### DESSERT

La stanza dello scemo, pensando a Lucio Dalla	25
In... Attes*	20
Soufflé al cioccolato Guanaja, mango e passion fruit (attesa 25 minuti)	25
Frutti rossi, litchi e vaniglia	20

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 a una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.

## PERCORSI

### LA STANZA DELLO CHEF 200

Una stanza magica in cui tornare bambini. Tra scoperta e meraviglia, un viaggio tra ispirazioni e ricordi dello chef Emanuele Petrosino.

### TERRA MIA 130

Piccola pasticceria salata

Vege-Table

Quaglia e anguilla affumicata, cipolle, ceci e birra chiara DuLac

Doppio bottone di faraona e patate al forno, soffice di porcini secchi e salsa al Lacryma Christi

Controfiletto di Fassona selezione Martini, tortina di polenta ai peperoni e bufala affumicata

In... Attes\*

### TINTE DI BLU 140

Piccola pasticceria salata

Vege-Table

Variazione di cefalopodi

Raviolini del plin con crostacei e spinacini, brodetto in versione mediterranea

Triglia di scoglio alla puttanesca e tagliolino nel suo fondo intenso

Frutti rossi, litchi e vaniglia

### GREEN 110

Piccola pasticceria salata

Vege-Table

Carciofo violetto arrosto, soffice di carbonara e tartufo estivo

Spaghettoni Gerardo Di Nola ai miei pomodori Terramagna del Vesuvio

Uovo Fabergé

Soufflé al cioccolato Guanaja, mango e passion fruit (attesa 25 minuti)

I PERCORSI VENGONO REALIZZATI PER L'INTERO TAVOLO.

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 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 a una temperatura inferiore ai -20°C al fine della bonifica preventiva.