

BIANCA

S U L L A G O

ACQUA, ROCCIA, TERRA, LEGNO.

Dall'incontro di questi elementi naturali nasce Bianca sul Lago.
La bellezza che producono quando si sfiorano, l'energia che generano quando si incontrano.

La meraviglia. Ogni giorno la mettiamo nel piatto, ma è tutt'attorno a noi.
Nell'eleganza di un gesto in sala, nella purezza di un ingrediente del nostro orto,
nell'essenzialità di una ceramica fatta a mano. Per me Bianca sul Lago è questo.

Gusto, stupore e memoria di qualcosa che deve ancora venire.

Fabrizio Albini

SIGNATURE

I miei piatti icona degli ultimi 20 anni

4 PORTATE
110€

ARTISTI

Un omaggio ai nostri artigiani

4 PORTATE
120€

MARE

In viaggio per i mari italiani

5 PORTATE
145€

LE DEGUSTAZIONI SONO SUGGERITE PER L'INTERO TAVOLO.

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

BIANCA

S U L L A G O

Antipasti

TERRINA “MARE”	50€
Barbabietola / Aragosta / Sidro e caviale	
FASSONA “SOTTOSUOLO”	40€
Intingolo / Rosa bianca / Tuberi	
UOVO SELVAGGIO “COLLINA”	35€
Asparagi / Funghi ostrica / Aglio orsino	

Primi Piatti

PACOTE “TERRA”	40€
Aglio e peperoncino / Sarde di Monteisola / Cagliata	
RISOTTO “BIANCO”	35€
Asparagi bianchi / Spugnole / Tartufo estivo	
GNOCCO “BIANCO E NERO”	35€
Seppia / Cavolfiore / Lime	
RAVIOLO “VERDE”	35€
Formaggio fresco / Verdure e foglie / Mandorle	

Secondi Piatti

AGNELLO “BRACE”	45€
Melanzana / Acqua di mare / Patate	
BACCALÀ “ARROSTO”	40€
Mais / Pil pil / Nachos	
SALMERINO “VAPORE”	40€
Olio e olive del lago / Zucchine / Maionese alle erbette	

DALLA PASTORIZIA	20€
Selezione di formaggi del territorio con pane ai fichi e noci, confetture e mostarde	

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