

# BIANCANEVE

## ANTIPASTI



### PIZZETTA 23

Pizza à la truffe & à la crème de truffe  
*Pizza with truffle & truffle cream*

### LA TAGLIATTELLA 26

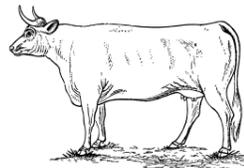
Tagliatelles de courgettes, pesto d'épinards & avocat  
*Tagliatelles of zucchinis, spinach pesto & avocado*

### IL CARCIOFO 30

Salade de roquette, d'artichauts, Parmesan & truffe noire Melanosporum  
*Arugula, artichokes, Parmesan & Melanosporum black truffle*

### MELANZANA 24

Aubergines, sauce tomate & Parmesan  
*Eggplants, tomato sauce & Parmesan*



### VITELLO TONNATO 28

Rond de veau, sauce au thon, tomates séchées & câpres  
*Round of veal with tuna, dried tomatoes & caper sauce*

### IL CARPACCIO 30

Carpaccio de boeuf Black Angus, roquette & Parmesan  
*Black Angus Beef Carpaccio, Arugula & Parmesan*

### LA BURATTA 26

Buratta à la truffe & prosciutto di Parma  
*Buratta with truffle & prosciutto di Parma*

### IL PATANEGRA 28

Jambon ibérique  
*Iberian ham*



### CALAMARI 24

Calamars en tempura & sauce aioli  
*Squids in tempura & aioli sauce*

### GAMBERO 22

Crevettes à l'ail & aux artichauts  
*Shrimps with garlic & artichokes*

### IL CRUDO 34

Carpaccio de loup, agrumes & caviar Oscietre  
*Bass carpaccio, citrus & Oscietra caviar*

### LOBSTEROLL 30

Homard, pain brioché & citron  
*Lobster, brioche bread & lemon*

## PRIMI



### PACCHERO 30

Paccheri, aubergines, tomates & burrata  
*Paccheri, eggplants, tomatoes & burrata*

### TONNARELLI CACIO E PEPE 30

Pecorino romain & poivre noir  
*Roman pecorino & black pepper*

### PENNE SALSA ARRABIATA, PECORINO SARDO 27

Sauce tomate, persil, ail & piment  
*Tomato sauce, parsley, garlic & chilli*

### SORENTINA 28

Gnocchi gratinés au four, sauce tomate,  
basilic & mozzarella  
*Baked gnocchi with tomato sauce,  
basil & mozzarella*

### LA TAGLIATELLA 34

Tagliatelles à la truffe noire & aux cèpes  
*Tagliatelle with black truffle & porcini mushrooms*

### RISOTATTO 38

Risotto au safran, à la courge & à la truffe noire  
*Risotto with saffron, pumpkin & black truffle*

### LA CARBONARA 39

Maccheroncini, pancetta de boeuf de Kobe, Parmesan &  
karasumi de Kobe fumé  
*Maccheroncini, Kobe beef pancetta, Parmesan & smoked  
Kobe karasumi*

### AL RAGU 36

Tagliatelles au ragoût de boeuf de Wagyu & crème de  
parmesan  
*Tagliatelles with Wagyu beef ragout & parmesan cream*

## SECONDI

### CARNI

#### POLLO AL TARTUFO 38

Suprême de volaille, sauce morilles & truffe noire  
*Chicken supreme, morel & black truffle sauce*

#### MILANESE 80

Cordon bleu de veau, de jambon de boeuf & fromage  
*Cordon bleu of veal, beef ham & cheese*

#### CÔTE DE BOEUF BLACK ANGUS - 1,2Kg 180

*Black Angus Bone in Rib - 1,2Kg 180*

#### TOMAHAWK WAGYU AUSTRALIE - 1,6Kg 390

#### TAGLIATA WAGYU SALSA AL PEPE 35

Tagliata wagyu & sauce au poivre  
*Tagliata wagyu & pepper sauce*

### PESCI

#### IL SALMONE 38

Pavé de saumon, pommes de terre écrasées & Tzatziki  
*Salmon steak, mashed potatoes & Tzatziki*

#### SOGLIOLA ALLA MUGNAIA 120

Sole meunière pour 2 personnes  
*Salt-cruste for 2 people*

### CONTORNI

#### SPINACI SALTATI 12

Épinards sautés / *Sautéed spinach*

#### PURÉE AL TARTUFO NERO 22

Purée à la truffe noire / *Black truffle potato purée*

#### FUNGHI DI MONTAGNA 12

Champignons de montagne / *Wild mushrooms*

#### PATATINE AL TARTUFO 20

Frites maison à la truffe  
*Homemade French fries with truffle*



# BIANCANEVE

