

ANTIPASTI

BRUSCHETTA DI BIANCA Geröstetes Gaues Brot Tomatenwürfel Knoblauch Zwiebeln Basilikum Olivenöl Parmesan	9,50
VITELLO TONNATO Feingeschnittener Rosa Kalbsrücken Thunfischcreme Kapernäpfel und -beeren	14,00
CARPACCIO DI MANZO ALLA CIPRIANI Rindercarpaccio von der Holsteiner Färse Mayonnaise-Senf-Worcestersauce Meersalz Rucola	16,00
CALAMARETTI ALLA GRIGLIA Gegrillte Junge Tintenfische Belugalinsensalat	16,50
BURRATA DI CREMOSA Mozzarella mit flüssigem Kern Pachino Tomaten Basilikumpesto Walnüsse Aceto Balsamico	14,00
INSALATA MISTA mit Scampi oder Maispoularde	12,50 19,50
ZUPPA DI POMODORO Pikante Tomatencremesuppe mit Sahne und Pesto	9,50
ZUPPA DI PESCE TOSCANA (CACCIUCCO) Tomatisierte Suppe mit Edelfischfilets	Vorspeise 15,50 Hauptspeise 25,50
COMPOSIZIONE DI ANTIPASTI DEL BIANCA Variation unser Vorspeisen	pro Person 17,90

PASTA HAUSGEMACHTE NUDELGERICHTE

SPAGHETTI AGLIO  Spaghetti Olivenöl Knoblauch Petersilie Chili mit grünem Spargel und Scampis	14,50 24,50
PENNE ALL' ARRABBIATA  Penne pikante Kirschtomaten-Sauce Basilikum mit Rinderfiletspitzen	14,50 22,50
SPAGHETTI BOLOGNESE Rindfleisch	16,50
TROFIE AL PESTO CON BURRATA gedrehte Nudeln hausgemachtes Basilikum-Pesto Burrata sonnengeotr. Tomaten	19,50
SPAGHETTI CARBONARA Original	18,50
ORECHIETTE A LA RAGU Muschelnudeln Kalbfleisch-Bolognese Parmesankäse	18,50
LINGUINE SCAMPI Sepia Nudeln Wildgarnelen Pachino-Tomaten Chili Knoblauch	22,50
TAGLIATELLE TARTUFO ALLA GRANA Bandnudeln Sommertrüffel	28,50
LASAGNE AL FORNO	18,50
LASAGNE VEGETARIANA	18,50

PINSA RÖMISCHE, TRADITIONELLE VARIANTE DER PIZZA

PINSA FUNGHI Champignons	13,50
PINSA SALAMI	14,50
PINSA BELLA ITALIA Burrata Basilikumpesto Kirschtomaten Rucola	14,50
PINSA VEGETARIA Saisongemüse	16,50
PINSA DI BIANCA Ricotta-Trüffel-Creme karamellierter Ziegenkäse Preiselbeeren	17,00
PINSA QUATTRO STAGIONI Artischocken Prosciutto Champignons Oliven	17,50
PINSA FRUTTI DI MARI Meeresfrüchte	18,50

Alle Pinsa werden mit Tomatensoße und Mozzarella belegt. Extra Belag berechnen wir mit 3,50 €

CARNE FLEISCHGERICHTE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA Kalbsmedaillons Salbei Parmaschinken Weissweinsauce Blattspinat Rosmarinkartoffeln	29,00
FEGATO DI VITELLO ALLA SORRENTO gebratene Kalbsleber Schmorzwiebeln Kapern getrocknete Tomaten Oliven Bianca's Püree	25,00
FILETTO DI MANZO ALLA FUNGHI Rosa gebratenes Rinderfilet Waldpilze in Rahm getrüffeltes Püree	32,00
COTOLETTA ALLA MILANESE Mailänder Schnitzel vom Kalbskotelette Rosmarinkartoffeln Beilagensalat	28,00

PESCE FISCHGERICHTE

SCAMPIPFANNE „AMALFI“ mit Olivenöl Knoblauch frische Kräuter Paprika Kirschtomaten Röstbrot	27,00
BIANCA'S TRILOGIE Lachs Schellfisch Dorade Mediterranes Gemüse Safranschaum Rosmarinkartoffeln	29,50