

Bianca Rooftop

CARNE & CRUDO

CRUDO O COTTO ? RAW OR COOKED ?

Carpaccio di spigola, Pistacchio, Limone
Sea bass carpaccio, Pistachio, Lemon (4,8)

Tonno marinato, Avocado, Salsa Ponzu, Caviale, Jalapeno
Marinated tuna, Avocado, Ponzu sauce, Caviar, Jalapeno (4,6,8)

Tartare di salmone, Chutney passion fruit
Salmon tartare, Passion fruit chutney (4,12)

Cocktail di gamberi con salsa rosa, Arancia, Lattughino baby
Shrimp cocktail with pink sauce, Orange, Baby lettuce (2, 3, 4, 6, 12)

Mini Lobster roll
Mini lobster roll (1,2,7,12)

Bresaola di manzo fatta in casa e panettone
Homemade beef bresaola and panettone (1,12)

In aggiunta Stracciatella di Bufala Caviale
Add Buffalo stracciatella Caviar

Tartare di Fassona piemontese, Foglia di shiso croccante
Fassona beef tartare, Crispy shiso leaf

Bao Bun con stracotto di manzo, Composta di cipolla rossa
Bao bun, Braised beef, Red onion compot (1,12)

Mini burger di Kobe
Mini Kobe burger (1,12)

Roll di verdure cotte e crude
Rolls of cooked and raw vegetables

Focaccia al tartufo nero e taleggio di capra
Black truffle focaccia, Goat taleggio cheese (1,7)

Focaccia Nduja, Burrata, Cipolla rossa
Nduja focaccia, Burrata, Red onion (1,7,12)

NELLE FIAMME IN THE FLAMES

Scegli il metodo di cottura ed il contorno che preferisci
Choose your preferred cooking method and side dish

MEAT ...ology

Costata di Chianina Chianina Ribeye (Italy)
Fiorentina di Chianina Chianina T-bone steak (Italy)
Tomahawk di Marchigiana del Sannio Marchigiana del Sannio Tomahawk (Italy)
Cuberoll di Marchigiana del Sannio Marchigiana del Sannio Cuberoll (Italy)
Entrecotè di Marchigiana del Sannio Marchigiana del Sannio Entrecotè (Italy)
Cuberoll di Wagyu A5 Wagyu A5 Cuberoll (Japan)
Tomahawk di Wagyu Wagyu Tomahawk (Japan)
Tomahawk di Sirloin Sirloin Tomahawk (USA)
T-Bone di Sirloin Sirloin T-Bone (USA)
Ribeye di Sirloin Sirloin Ribeye (USA)

FISH ...losophy

Pescato del giorno Catch of the day (2,4)
Aragosta, Cicala di mare Spiny lobster, Slipper lobster (2)
Astice blu, Scampi Blue lobster, Langoustines (2)
Gamberi rossi Red prawns (2)
Ostriche (pz) Oysters (pc) (14)

CAVIAR... ography

250gr Burger di Wagyu, Cipolla caramellata, Pomodoro,
Caciocavallo podolico, Mostard, Chips al tartufo

250gr Wagyu burger, Caramelized onion, Tomato,
Caciocavallo cheese, Mustard, Truffle fries (1,3,7)

VAI CHEF! BRING IT ON CHEF!

Costolette d'agnello alla scottadito, Insalata di rapa bianca e avocado
Lamb chops "Scottadito", White turnip and avocado salad (9)

Ribeye di maialino nero Casertano, Zucchine alla scapece, Salsa bbq
Casertano black pig ribeye, Marinated zucchini, BBQ sauce (1,6,9,12)

Pollo alla diavola, Melanzane a funghetto
Spicy grilled chicken, Sautéed eggplant and cherry tomatoes (9)

THE B.B.

250gr Burger di Wagyu, Cipolla caramellata, Pomodoro,
Caciocavallo podolico, Mostard, Chips al tartufo

250gr Wagyu burger, Caramelized onion, Tomato,
Caciocavallo cheese, Mustard, Truffle fries (1,3,7)

Mazzancolla reale gratinata, Chimichurri, Spinaci, Arancia
Gratinated king prawn, Chimichurri, Spinach, Orange (2,12)

Polpo croccante, Pesto di fagiolini, Pomodori secchi
Crispy octopus, Green bean pesto, Sun-dried tomatoes (2,6,9)

Caciocavallo arrostito, Tartufo nero, Peperoni cruschi
Roasted caciocavallo, Black truffle, Crispy peppers (7,8)

GIARDINAGGIO GARDENING ✓

Tagliata di verdure di stagione cotte al jospier
Sliced seasonal vegetables cooked in a Jospier grill (1,9)

Peperonata, Olive, Capperi, Pan grattato
Peperonata, Olives, Capers, Breadcrumbs (1)

Zucchine alla scapece
Marinated zucchini

Patate al tartufo e Parmigiano
Truffle potatoes and Parmigiano cheese

Cavolo ripassato aglio, Olio e peperoncino
Sautéed cabbage with garlic, Oil and chili pepper (1,6,9)

Hummus, Kefir di bufala, Peperoncini Verdi
Hummus, Buffalo kefir, Green peppers (7)

SMANIA DI ZUCCHERO SUGAR RUSH

HAI VISTO IL CARRELLO DEI DOLCI?
HAVE YOU SEEN OUR DESSERT TROLLEY?

The rooftop sundae
Gelato alla vaniglia

Personalizzalo con: cioccolato, Caramello, Pistacchio
Granella di nocciole, Granella di pistacchi, Marshmallow, Frutti Rossi
Customize with: Chocolate, Caramel, Pistacho
Chopped hazelnuts, chopped pistachios, Marshmallow, Red berries

Tutti i dolci nascono dalla magia delle mani esperte della nostra Mary
All desserts are crafted from the magic of our Mary's skilled hands



Fair Trade Coffee and Tea



Responsibly sourced fish

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche: Cereali (1), Crostacei (2), Uova (3), Pesce (4), Arachidi (5), Soia (6), Latte (7), Frutta a guscio (8), Sedano (9), Senape (10), Sesamo (11), Solfiti (12), Lupini (13), Molluschi (14). Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione inerente alla natura dei prodotti e materie utilizzate ed alle modalità di preparazione. L'ospite è pregato di comunicare al personale la sua necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche. In base alla disponibilità, alla stagionalità ed alle esigenze produttive alcuni ingredienti o prodotti potrebbero essere abbattuti o surgelati a -18 °C

Our dishes may contain the following allergenic substances: Cereals (1), Crustaceans (2), Eggs (3), Fish (4), Peanuts (5), Soy (6), Milk (7), Nuts (8), Celery (9), Mustard (10), Sesame (11), Sulphites (12), Lupine (13), Molluscs (14). The staff is available to provide any information pertaining to the nature of the products and materials used and how they are prepared. The guest is requested to inform the staff of his or her need to consume foods free of certain allergenic substances. Depending on availability, seasonality, and production needs, some ingredients or products may be blast chilled or frozen to -18°C