

MENU' PESCE

ANTIPASTI FREDDI

Cruditè: frutti di mare e crostacei €15,00

Mix tartare : Salmone, Spada, Gambero, e tonno
€12,00

Tataki di tonno: con granella di pistacchio di bronte e la sua salsa € 8,00

Primavera di salmone con cipollotto fresco e fior di capperi € 9,00

Polpo su: purea di patate al limone € 8,00

ANTIPASTI CALDI

Calamarelle fritte su tortino di patate € 9,00

Polpo scottato: con salsa alla cassuola € 6,00

Soute' di frutti di mare € 13,00

Soute' di tartufi di mare e pecorino € 16,00

Zuppa di pane cozze pomod. e riduz. Basilico € 9,00

Antipasto di mare misto € 15,00

PRIMI

Risotto alla pescatora: con tartara di pomodoro verde

€ 13,00

Pacchero Gamberoni e noci

€ 12,00

Spaghettoni con gambero rosso: burro al limone e nero di seppia.

€ 14,00

Linguina al granchio porro (almeno x2 persone)

€ 12,50

A persona

Linguina All'astice (almeno x2 pers.)

€ 16,00

A persona

SECONDI

*Gamberoni alla griglia **

€ 16,00

*Frittura calamari e gamberi **

€ 12,00

Spada alla griglia

€ 14,00

Mix pesce alla griglia

€ 15,00

*Calamari alla griglia **

€ 13,00

*Calamari fritti **

€ 12,00

Millefoglie di orata

€ 14,00

Pescato del giorno

€ 60,00 al kilo

*LE PORTATE CONTRASSEGNALE D.A * POSSONO*

ESSERE SURGELATI O CONGELATI

N.B. IN QUESTO LOCALE SI CUCINA ESCLUSIVAMENTE CON SALE IODATO

Il baccalà e lo stoccafisso rappresentano da secoli un must della cucina napoletana , così come tramandata da generazioni allo chef Alfonso De Filippo l'antico mestiere del baccalajuolo.

Per questo il ristorante Bianco è il posto migliore dove riscoprire il gusto di pesce capace di stupire in infinite varianti.

n.b. i tempi di attesa possono essere lunghi per la preparazione all'istante di tutte le pietanze.

n.b. il nostro baccalà' che viene servito è FILETTO di baccalà.

PRIMI PIATTI

O' belle e buon

Chitarrina con baccalà' colatura di alicci pomodorino secco e rucola € 12.00

'O storico

Spaghettoni corrugati di pasta fresca con noci e baccalà' € 10.00

'A ggnuvese

Genovese di baccalà' con cipolle di montoro € 11.00

'A lardiat

Mezzanelli con pomodorini, lardo di colonnato e baccalà € 10.00

L'isolano

Pacchero con baccalà' olive itrane pomodorini gialli e rossi € 11,00

'O surrintin

Tagliolini con baccalà' limone provolone del monaco € 12,00



MENU

DEL GIORNO

LO CHEF CONSIGLIA:

PRIMI

Carbonara o

Pasta e fagioli

SECONDI

Costoletta di maiale ai ferri

O

Cotoletta

O

Baccalà' fritto

Insalatina di campo

Pana acqua e coperto

€ 12.00

SECONDI PIATTI

SECONDI DI BACCALÀ

- **'O LEGGER**

Filetto Baccalà arrosto con contorno dello chef € 13,00

- **'O CROCCANT**

Baccalà in crosta di Panko bacon croccante e crema di papaccelle
€ 13,00

- **'A CASSUOL**

Filetto di stoccafisso (o'curuniell) in cassuola € 11,00

- **'O MURZILL SAPURIT**

Filetto di Baccalà fritto con pane fritto e friarielli € 13,00

- **'O SALUTIST**

'O curuniell lessu con acciughe pom. olive verdi e nere € 12,00

- **'O FRUTT'E MAR**

Filetto di baccalà' con frutti di mare € 13,00

Contorni di stagione

euro 3.00

ANTIPASTI

ANTIPASTI DI BACCALÀ

Fritti

- *Misto fritto* € 8,00
- *Crocchè di baccalà e fonduta di scamorza* € 6,00
- *Polòpette di baccalà con culi di pomodoro* € 6,00
- *Rochè di baccalà con fonduta di nocciola* € 6,00
- *Zeppoline di baccalà* € 4,00

Freddi

- *Misto freddo* € 11,00
- *Carpaccio di baccalà dello chef* € 12,00
- *Carpaccio di baccalà agli agrumi* € 12,00
- *Tartare di baccalà* € 13,00
- *Baccalà Mantecato su crumble di pan dorato* € 10,00
- *Baccalà marinato* € 8,00
- *Oro Bianco (mozz. di bufala e mantecato)* € 10,00

lo chef consiglia: Antipasto de gustativo € 12,00

Antipasto di terra

Euro 9,00

VI DELIZIAMO

ANCHE CON ALTRO

Primi alternativi

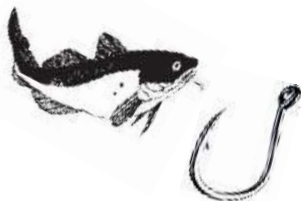
<i>Siciliana</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Ravioli doppio porcino</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Raviolo cacio e pepe</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Gnocchi alla sorrentina</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Carbonara</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Amatriciana</i>	<i>Euro 7,00</i>

Secondi alternativi

<i>Salsicce alla griglia</i>	<i>euro 8,00</i>
<i>Tagliata con pomodorini e scaglie</i>	<i>euro 16,00</i>
<i>Cotoletta e patatine</i>	<i>euro 8,00</i>
<i>Hamburger Machigiano 300gr</i>	<i>euro 13,00</i>

Contorni di stagione

euro 3,00



***ATTENZIONE E' POSSIBILE TROVARE ALLERGENI
NELLE NOSTRE PORTATE.***

***SPECIFICARE PRIMA DELL ORDINANZIONE
EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE***

Le 14 sostanze considerate "allergeni" nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati

Crostacei e prodotti derivati;

Uova e prodotti derivati;

Pesce e prodotti derivati;

Arachidi e prodotti derivati;

Soia e prodotti derivati;

Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio) }

Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati; }

Sedano e prodotti derivati;

Senape e prodotti derivati;

Semi di sesamo e prodotti derivati;

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

lupino e prodotti a base di lupino,

BIANCHI

<i>BIANCOLELLA CASA D'AMBRA</i>	€ 22,00
<i>BIANCOLELLA FEUDI</i>	€ 23,00
<i>BIANCOLELLA MAZZELLA</i>	€ 23,00
<i>CATALANESCA OLIVELLA</i>	€ 21,00
<i>FALANGHINA FEUDI SAN GREGORIO</i>	€ 18,00
<i>FALANGHINA BIANCOBACCALA'</i>	€ 9,00
<i>FALANGHINA BIANCOBACCALA' FRIZZ.</i>	€ 9,00
<i>FALANGHINA DEL SANNIO I TRE MORI</i>	€ 15,00
<i>FALANGHINA QUINTO DECIMO</i>	€ 86,00
<i>FALERNO B. MOIO DOC</i>	€ 16,00
<i>FIANO COLLI DI LAPIO</i>	€ 27,00
<i>FIANO D'AVELLINO VILLA RAIANO</i>	€ 20,00
<i>FIANO D'AVELLINO DOCG I TRE MORI</i>	€ 18,50
<i>FIANO FEUDI DI SAN GREGORIO</i>	€ 20,00
<i>FIANO MASTROBERARDINO</i>	€ 20,00
<i>FIANO DI AVELLINO ORFEO</i>	€ 20,00
<i>FIANO VILLA RAIANO VENTIDUE</i>	€ 35,00
<i>FIANO VILLA RAIANO ALIMATA</i>	€ 38,00
<i>FORASTERA CASA D'AMBRA</i>	€ 19,00
<i>FRASSITELLI CASA D'AMBRA</i>	€ 32,00
<i>GEWURZTRAMINER CAVIT DOC</i>	€ 16,00
<i>GRECO VIGNA CIC BENITO FERRARA</i>	€ 39,00
<i>GRECO DI TUFO DOCG I TRE MORI</i>	€ 18,50
<i>GRECO DI TUFO MASTROBERARDINO</i>	€ 22,00
<i>GRECO DI TUFO SAN GREGORIO</i>	€ 22,00
<i>GRECO DI TUFO MIDA</i>	€ 18,00
<i>GRECO DI TUFO VILLA RAIANO</i>	€ 18,00
<i>GRECO DI TUFO MOLETTIERI</i>	€ 25,00
	€ 18,00

<i>LACRIMAROSA MASTROBERARDINO</i>	
<i>MARISA CUOMO BIANCO COSTA D'AMALFI</i>	€ 33,00
<i>MARISA CUOMO ROSATO COSTA AMALFI</i>	€ 35,00
<i>MULLER THURGAU KURTATSCH</i>	€ 20,00
<i>ROSATO LUMERA DONNAFUGATE</i>	€ 23,00
<i>SAUVIGNON DOC CAVIT</i>	€ 18,00
<i>SAVIGNON FORCHIER</i>	€ 15,00
<i>SAVIGNON LE MONDE</i>	€ 16,00
<i>SERROCELO FEUDI</i>	€ 25,00
<i>TRAMINER FORCHIER</i>	€ 15,00
<i>TRAMINER LE MONDE</i>	€ 16,00
<i>VISIONE FEUDI DI SAN GREGORIO</i>	€ 18,00
<i>LACRIMA CRYSTI MASTROB.</i>	€ 18,00
<i>LACRYMA CRISTI FEUDI</i>	€ 16,00
<i>TRAMINER CA' DI RAJO</i>	€16,00
<i>CHARDONAY CA' DI RAJO</i>	€ 15,00
<i>NINA CA' DI RAJO</i>	€ 22,00

BOLLICINE

<i>MASCHIO CAVALIERI SHAMAT SPUM EX DRY</i>	€ 15,00
<i>COLESEL ROSE' EXTRA BRUT</i>	€ 15,00
<i>MORO ROSA TRE MORI EXTRA DRY ROSE'</i>	€ 18,00
<i>CINZANO VINO SPUMANTE DRY</i>	€ 14,00
<i>COLESEL MILLESIMATO VALDOB. EXTRA DRY</i>	€ 16,00
<i>CUVEE' ROSA EXTRA DRY</i>	€ 15,00
<i>TRENTAPIOLI ASPRINO D'AVERSA</i>	€ 25,00
<i>BORTOLOMIOL PROSECCO VALD</i>	€ 20,00
<i>FORCHIER SPUMANTE BELVEDERE</i>	€ 9,00
<i>CA'DI RAJO CHARDON.BRUT BE LUXE CUVEE'</i>	€ 18,00
<i>CA'DI RAJO PROSECCO DOC TREVISO EX DRY</i>	€ 20,00
<i>CA'DI RAJO PROSECCO DOC TREVISO DRY</i>	€ 22,00
<i>CA'DI RAJO PROSECCO SUP. VALDOB. DOCG EX DRY</i>	€ 24,00
<i>CA'DI RAJO PROSECCO SUP. VALDOB. DOCG BRUT</i>	€ 24,00
<i>CA'DI RAJO VINO FRIZZANTE</i>	€ 16,00
<i>HAMSIK PROSECCO DOC TREVISO</i>	€ 15,00
<i>HAMSIK PROSECCO TREVISO EX:DRY</i>	€ 20,00
<i>HAMSIK SPUMANTE ROSE'</i>	€ 20,00
<i>HAMSIK PROSECCO DOCG VALD.</i>	€ 25,00
<i>HAMSIK CARTIZZE DOCG VALD.</i>	€ 35,00
<i>VEUVE CLIQUOT</i>	€ 90,00
<i>MOET CHANDON ROSE'</i>	€ 120,00
<i>POMMERY CHAMPAGNE</i>	€ 60,00
<i>MOET CHANDON BRUT</i>	€ 85,00
<i>MUMM CHAMPAGNE</i>	€ 85,00

ROSSI

<i>AGLIANICO B. FERRARA</i>	€ 20,00
<i>AGLIANICO DOC I TRE MORI</i>	€ 18,50
<i>AGLIANICO FEUDI</i>	€ 25,00
<i>AGLIANICO VILLA RAIANO</i>	€20,00
<i>AGLIANICO MASTROBERARDINO</i>	€25,00
<i>AMARONE TOMMASI</i>	€ 95,00
<i>BARBERA I TRE MORI</i>	€ 16,00
<i>BAROLO DOCG BRIGALDARA</i>	€ 52,00
<i>BAROLO FONTANAFREDDA 2011</i>	€ 55,00
<i>BRUNELLO MONT. BANFI</i>	€ 65,00
<i>BRUNELLO MONTALCINO DOCG POGGIO AI LECCI</i>	€ 56,00
<i>GARDA CABERNET RICCHI</i>	€ 17,00
<i>GRAGNANO FEDERICIANO</i>	€ 15,00
<i>GRAGNANO OTTO UVE</i>	€ 25,00
<i>LETTERE FEDERICIANE</i>	€ 15,00
<i>L'UIGI TECCE PURE SANGUE TAURASI RISERVA</i>	€ 65,00
<i>L'UIGI TECCE SATYRICON CAMPI TAURASINI</i>	€ 35,00
<i>MARISA CUOMO COSTA D'AMALFI ROSSO</i>	€ 25,00
<i>MERLOT RICCHI</i>	€ 55,00
<i>MOIO 57</i>	€ 20,00
<i>MOIO FALRNO DEL MASSICO</i>	€ 22,00
<i>MONTEPULCIANO BIANCO BACCALA'</i>	€ 9,00
<i>PALLAGRELLO NERO IGP TERRE DEL VOLTURE</i>	€ 12,00
<i>PER' E' PALUMM CASA DAMBRA</i>	€ 21,00
<i>PRIMITIVO DI MANDURIA 1932</i>	€ 15,00

<i>PRIMITIVO DI MARE CANTOLIO</i>	€ 27,00
<i>RIBO' CABERNET RICCHI</i>	€ 18,00
<i>ROSSO FRIZZANTE BIANCOBACCALA'</i>	€ 9,00
<i>TAURASI COLLI LAPIO</i>	€ 49,00
<i>TAURASI DOCG I TRE MORI</i>	€ 32,00
<i>TAURASI DOCG VILLA RAIANO</i>	€ 40,00
<i>TAURASI FEUDI</i>	€ 45,00
<i>TAURASI MASTROBERARDINO</i>	€ 80,00
<i>TAURASI MOLETTIERI</i>	€ 64,00
<i>MORELLINO DI SCANZANO</i>	€ 14,00

MENU DEGUSTAZIONE PESCE

ANTIPASTO

- *DEGUSTAZIONE DELLO CHEF*

PRIMI

- *PACCHERO DELLO CHEF E*
- *RISOTTO ALLA PESCATORA*

SECONDI

- *FRITTURIMA CALAMARI E GAMBERI*
O
- *MILLEFOGLIE DI ORATA*

€ 34.90 bevande escluse

MENU' DEGUSTAZIONE
BACCALA'

ANTIPASTO CALDO

ANTIPASTO FREDDO

'A GGNUES

'A LLARDIAT

'O BACCALA' FRITT PAN FRITT E FRIARJELL

€ 29.90 bevande escluse

FRUTTA

DA BIANCO LA FRUTTA E' SOLO DI STAGIONE

MELONE BIANCO EURO 4,00

ANANAS EURO 5,00

TAGLIATA DI FRUTTA EURO 8,00

DESSERT:

Dolci dello chef 5.00