

Bianca

La vivace vita notturna di Bianca...
Immergiti nel fascino della nostra atmosfera.
Scopri le specialità del nostro forno a carbone tra
musica, aperitivi e cocktail d'autore.

Ciak, si gira !
Benvenuti al Bianca

Bianca's vibrant night life...
Immerse yourself in the charm of our ambiance.
Experience our charcoal oven specialties, admits music,
aperitivo delights and, signature cocktails.

Lights, Camera, Action !
Welcome to Bianca

IL TITOLO THE TITLE

Tartare di Salmone, Chutney di Passion Fruit € 44
Salmon tartare, Passion Fruit Chutney
(4,6,9,12)

Carpaccio di spigola, Pistacchio, Limone € 44
Sea Bass Carpaccio, Pistachio, Lemon
(4,5,6,7,8)

Carpaccio di Manzo, Pomodoro, Rucola, Crema di Parmigiano Reggiano € 42
Beef Carpaccio, Tomato, Arugula, Parmigiano Reggiano Cream
(7,8)

Prosciutto crudo di nero casertano € 30
Caserta black ham
(10,11,12)

Burrata avvolta nelle foglie di limone € 34
Burrata wrapped in lemon leaves
(7)

LA TRAMA THE PLOT

Sarma di cavolo bianco, Riso, Manzo saltato € 26
White cabbage sarma, Rice, Sautèed beef
(9,12)

Tagliata di verdure di stagione cotte al jospè € 28
Jospè oven cooked sliced seasonal vegetables

Una melanzana insolita € 24
An unusual aubergine
(6,7,8,9,10,12)

Hummus, Kefir di bufala, Peperoncini Verdi € 22
Hummus, Buffalo kefir, Green chillies
(5,6,8,11)

Roll di verdure crude e cotte € 24
Raw and cooked vegetables roulade
(3,5,6,8,9,10,12)

Pomodori ripieni di bulgur e verdure di stagione € 22
Tomatoes stuffed with bulgur and seasonal vegetables
(1,5,6,8,9)

Caviale Beluga
30gr € 168 50gr € 260
Servito con blinis ed il suo seguito
Served with blinis and its sequel

GLI ATTORI LEADING ACTORS

La nostra selezione di bovino del Sannio cotto al Josper € 130/kg
Our selection of Josper charcoal oven cooked Sannio region beef
Tomahawk, Rib Eye, Cube roll

Pescato del giorno € 180/kg
Catch of the day
(4)

Aragosta Lobster € 280/kg
(2)

Pollo alla diavola, Melanzane a funghetto € 42
Devil's chicken, Sautéed eggplants and tomatoes
(5,6,7,8,9,10)

Mazzancolla reale gratinata, Chimichurri, Spinaci, Arancia € 54
King prawns au gratin, Chimichurri, Spinach, Orange
(1,2,5,6,8,10)

Polpo croccante, Pesto di fagiolini, Pomodori secchi € 48
Crispy octopus, Green beans pesto, Sun-dried tomatoes
(4,5,6,7,8,9,14)

Calamaro arrostito alla "Puttanesca", Pesto Trapanese € 54
Roasted Squid in "Puttanesca" sauce, Mediterranean Pesto
(4,5,6,8,9,10)

Riso al salto con pollo e pescato del giorno € 40
Sautéed rice, Chicken and catch of the day
(4,5,6,8,9,10,11)

Tonno marinato, Avocado, Salsa Ponzu, Caviale, Jalapeno € 62
Marinated tuna, Avocado, Ponzu sauce, Caviar, Jalapeno
(1,4,6,12)

COLONNA SONORA SOUNDTRACK

Un'interpretazione audace e creativa del classico.
La nostra "pizza" sfida le tradizioni
A bold and creative interpretation of the classic
Our "pizza" challenges traditions

GROTTA DEI CACIOCAVALLI Anacapri € 36
Provola affumicata, melanzane a funghetto, polpette e caciocavallo
Smoked provola, sautéed eggplant and tomato, meatballs and caciocavallo cheese
(1,5,6,7,8)

GROTTA BIANCA Marina Piccola € 38
Fior di latte, pecorino romano, pepe nero e tartufo nero
Fior di latte, pecorino romano cheese, black pepper and black truffle
(1,6,7)

GROTTA VERDE Marina Piccola € 34
Tapenade di olive nere e insalata di pomodoro cuore di bue
Black olive tapenade and local tomato salad
(1,6,7)

MESOLA Anacapri € 34
Nduja, burrata, cipolla rossa in agrodolce e pomodoro San Marzano e peperoncino
Nduja, burrata, sweet and sour red onion, San Marzano tomato and chilli pepper
(1,6,7,12)

GROTTA DEI MARINAI Marina Piccola € 24
Pomodoro San Marzano, origano e aglio
San Marzano tomato, oregano and garlic
(1,6)



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