



APPETIZERS / ANTIPASTI

- 1 **Marinated Olives**
- 2 **Parma Ham Tartar**
- 3 **Dough Balls with Double Dipping Sauce**
- 4 **Fried Gnocchi**

STARTERS

COLD STARTERS

- 5 **House Signature Single Bruschetta**
A. B. C.
- 12 **Beef Carpaccio**
- 20 **Artisan Burrata with basil pesto Bianco style**
- 21 **Artisan Burrata with Black Truffle**
- 22 **Artisan Burrata with Parma Ham**

TO SHARE

- 25 **Italian Cheese and Charcuterie Board**
- 27 **Crispy Focaccia with Garlic Butter and Fresh Parsley**

PIZZAS

- 30 **Margherita**
- 32 **Pepperoni**
- 34 **Hawaiian**
- 40 **BBQ Chicken**

HOT STARTERS

- 14 **Garlic Prawns and Artichokes**
- 16 **Stuffed Mushrooms with Spicy Italian Sausage**
- 17 **Crispy Squid and Lemon Aioli**
- 18 **Arancini Siciliani**

SALAD

- 9 **Caprese Salad**
- 10 **Bianco's Caesar Salad**
- A. B.

- 41 **Four Cheese**
- 42 **Chicken and Red Pepper**
- 45 **Bianco e Nero**
- 48 **Burrata pizza**
- 49 **Ortolana**

MAIN COURSE MEAT

- 51 **Rib Eye Steak 300g**
- 52 **Tornado Fillet Steak with Foie Gras and Truffle**
- 54 **Classic Angus Fillet Steak**
- 55 **Dry-Aged Sirloin with Gnocchi Gorgonzola**
- 56 **Sicilian Style Chicken with Fine Herbs and Citrus Fruit**

FISH AND SEAFOOD

- 57 **Cioppino Seafood and Seasonal Fish Stew**
- 59 **Salmon with Creamy Basil Pesto**
- 95 **Roasted Octopus**

PASTA

CLASSIC PASTA

- 60 **Spaghetti Napolitana**
- 61 **Penne Arrabbiata**
- 62 **Meatballs in Marinara Sauce**
- 63 **Linguini alla Carbonara**

- 64 **Tagliatelle al Ragù Bolognese**
- 65 **Classic Lasagne**

"THE BIANCO SPECTACULAR"

- 66 **Linguine with Black Truffle "Tuber Melanosporum" prepared inside an authentic wheel of Pecorino Romano cheese**

SEAFOOD WITH PASTA

- 79 **House special seafood spaghetti Nero**
- 81 **Spicy King Prawns with Fried Garlic on Tagliatelle**
- 82 **Linguini pesto with Prawns**
- 84 **Linguini Scoglio**

MEAT WITH PASTA

- 70 **Chicken Cacciatore with Rigatoni**
- 71 **Chicken, Zucchini and Italian Pancetta over Tagliatelle**
- 72 **Spaghetti Al Filetto**

VEGETABLES WITH PASTA

- 75 **Spaghetti alla Trapanese**
- 76 **Porcini e Broccoli**

STUFFED PASTA & RISOTTOS

- 86 **Risotto Pescatora**
- 87 **Porcini Risotto**
- 90 **Pumpkin Ravioli**
- 92 **Pear and Gorgonzola Ravioli**

SIDES

- 112 **Bianco round chips**
- 113 **French fries**
- 116 **Creamy polenta**
- 117 **Truffle and Parmesan fries**
- 118 **Mashed potatoes**
- 120 **Baby spinach with garlic and parmesan**
- 122 **Grilled Vegetables**
- 123 **Mixed garden salad**

SAUCES

- 124 **Neapolitan**
- 125 **Mushrooms**
- 126 **Black Pepper**
- 127 **Port**
- 128 **Bolognese**
- 130 **Gorgonzola**
- 131 **Pesto**



CELERY



WHEAT



SHELLFISH



NUTS



EGG



MILK



MOLLUSCS



MUSTARD



FISH



SOYA



SULFITE



BY



APERITIVOS / ANTIPASTO

- 1 Aceitunas
- 2 Tartar de Jamón de Parma
- 3 Bolitas de Masa de Pizza
- 4 Gnocchi fritos

ENTRANTES

ENTRANTES FRÍOS

- 5 Bruschettas Firma de la Casa
A. B. C.
- 12 Carpaccio Bianco
- 20 Burrata artesana con pesto de albahaca al estilo Bianco
- 21 Burrata artesana con Trufa Negra
- 22 Burrata artesanal con jamón de Parma

PARA COMPARTIR

- 25 Tabla de Embutidos y quesos Italianos
- 27 Focaccia Crujiente con Mantequilla de Ajo y Perejil Fresco

PIZZAS

- 30 Margherita
- 32 Pepperoni
- 33 Calzone con Jamón y Champiñones
- 34 Hawaiana
- 40 Pollo BBQ
- 41 Cuatro Quesos

ENTRANTES CALIENTES

- 14 Langostinos y Alcachofas al Ajillo
- 16 Champiñones Rellenos con Salchicha Italiana Picante
- 17 Calamares Crujientes con Alioli de Limón
- 18 Arancini Siciliani

ENSALADAS

- 9 Ensalada Capresse
- 10 Ensalada César de Bianco
- A. B.

PRINCIPALES CARNE

- 51 Lomo Alto 300g
- 52 Solomillo Tornado con Foie Gras y Trufa Negra
- 54 Filete de solomillo Angus

- 55 Entrecot Curado en Seco con Gnocchi Gorgonzola
- 56 Pollo Estilo Siciliano a las Finas Hierbas y Cítricos

PESCADOS Y MARISCOS

- 57 Estofado Cioppino de Marisco y Pescado de Temporada

- 59 Salmón con Pesto Basílico Cremoso
- 95 Pulpo asados

PASTA

PASTA CLÁSICA

- 60 Espaguetis a la Napolitana
- 61 Penne a la Arrabbiata
- 62 Albóndigas de Carne en Salsa Marinara
- 63 Linguini a la Carbonara

- 64 Tagliatelle al Ragù Bolognese
- 65 Lasaña Clásica

"BIANCO ESPECTACULAR"

- 66 Linguine a la Trufa Negra "Tuber Melanosporum" preparado dentro de una auténtica rueda de Queso Pecorino Romano

PASTA CON FRUTOS DEL MAR

- 79 Spaghetti Negro Salteado con Frutos del Mar
- 81 Langostinos Picantes con Ajo Frito sobre Tagliatelles
- 82 Linguini con Langostinos y Pesto
- 84 Linguini Scoglio

PASTA CON CARNE

- 70 Pollo a la Cazadora con Rigatoni
- 71 Pollo, Calabacín y Pancetta Italiana sobre Tagliatelles

VEGETALES CON PASTA

- 75 Spaghetti alla Trapanese
- 76 Porcini e Broccoli

- 72 Spaghetti Al Filetto

PASTA RELLENA Y RISOTTO

- 86 Risotto Pescatora
- 87 Risotto Porcini
- 90 Ravioli calabaza
- 92 Ravioli pera y gorgonzola

GUARNICIONES

- 112 Patatas laminadas Bianco
- 113 Patatas fritas
- 116 Polenta cremosa
- 117 Patatas fritas con trufa y parmesano
- 118 Puré de patatas
- 120 Espinacas baby con ajo y parmesano
- 122 Vegetales asados
- 123 Ensalada mixta fresca

SALSAS

- 124 Napolitana
- 125 Champiñones
- 126 Pimienta negra
- 127 Oporto
- 128 Boloñesa
- 130 Gorgonzola
- 131 Pesto



APIO



GLÚTEN



CRUSTÁCEOS



FRUTOS SECOS



HUEVO



LECHE



MOLUSCOS



MOSTAZA



PESCADO



SOJA



SULFITOS



 VENTURE
RESTAURANTS

BY

VENTURE
GROUP
TENERIFE 