

ANTIPASTI | STARTERS

Selezione di **Cinta Senese** con giardiniera di verdure (9, 10)

*Selection of **Cinta Senese** with pickled vegetables*

€ 18

Selezione di **formaggi toscani** con mostarda, miele e frutta secca (5, 7, 8, 10)

*Selection of **Tuscan cheeses** with mustard, honey and dried fruit*

€ 15

Caprese Rivisitata (3, 5, 7, 8, 12) 

Burrata, pomodorini gialli e rossi marinati, pesto di basilico

€ 13

Caprese Revisited

Burrata, marinated yellow and red cherry tomatoes, basil pesto

Pappa al Pomodoro (1, 7, 8, 11)

con pancetta croccante e fonduta di pecorino

€ 12

Tuscan Tomato Bread Soup

with crispy pancetta (bacon) and pecorino fondue

100 gr Tartare di Manzo (1, 6, 10, 12)

con con olive taggiasche, capperi, senape, aceto balsamico e cialda croccante

€ 16

100 g Beef Tartare

with Taggiasca olives, capers, mustard, balsamic vinegar and crunchy wafer

Caponata Siciliana (9, 12) 

Melanzane e peperoni con olive, capperi, sedano in agrodolce

€ 12

Sicilian Caponata (9, 12)

Aubergines and peppers with olives, capers, sweet and sour celery

PRIMI PIATTI | FIRST COURSES

I Pici:

Pici All'Aglione (secondo disponibilità) (1,3,6,7,9,10,13) 
*Fresh eggless noodles **Pici with tomato garlic sauce** (subject to availability)*

€ 14

Pici All' Anatra (1,3,6,7,9,10,12,13)

*Fresh eggless noodles **Pici with duck ragout***

€ 15

Pappardelle con funghi porcini* e fonduta allo zafferano (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12,14) 

€ 15

Pappardelle with porcini mushrooms and saffron fondue*

Strozzapreti alla Norma con ricotta salata

(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12) 

€ 14

Strozzapreti alla Norma with salted ricotta

Tagliolini al Tartufo Nero Estivo (secondo disponibilità)

(1,3,10,6,7) 

€ 22

***Tagliolini pasta with black truffle sauce** (subject to availability)*

Paglia e fieno al ragù bianco toscano (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,12, 14)

€ 15

Straw and hay pasta with white Tuscan ragout

*Questo prodotto potrebbe essere congelato in mancanza del fresco

*This product may be frozen in the absence of fresh produce

Coperto / Service €2 p.p.

CA
BIANCA
Tuscan Relais

SECONDI PIATTI | MAIN COURSES

Sovracoscia di pollo cotta a bassa temperatura con peperoni glassati al miele (5, 6, 8, 9, 10, 11, 12)

€ 18

***Low temperature cooked chicken** upper thigh served with honey-glazed peppers*

Peposo alla toscana (9,12)

€ 19

*Tuscan red wine & pepper **Beef Stew***

Filetto di Manzo al rosmarino (12)

€ 25

***Fillet beef steak** with rosemary*

Filetto di Manzo ai funghi porcini* (12)

€ 28

***Fillet beef steak** with mushrooms*

Filetto di Manzo con fonduta di pecorino e tartufo fresco (secondo disponibilità) (7, 12)

€ 28

***Fillet beef steak** with pecorino cheese fondue and black truffle (depending on availability)*

*In mancanza di prodotto fresco, sarà usato il prodotto surgelato.

**In the absence of fresh product, frozen product will be used.*

Coperto / Service €2 p.p.

CA
BIANCA
Touring Relais

CONTORNI | SIDE DISHES



Patate al forno agli aromi (6, 9, 10, 11, 12) 
Baked potatoes with herbs

€ 7

Insalata Mediterranea 
Pomodorini, cipolla rossa , olive , origano

€ 7

Mediterranean **Salad**
Cherry tomatoes, red onions, olives, organ

Insalata Mista 
Mixed **Salad**

€ 6

DOLCI | DESSERT

Cheesecake di Ca' Bianca ai frutti di bosco (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

*Ca' Bianca **Cheesecake** with Berries*

€ 8

Cheesecake di Ca' Bianca al caramello salato (1,3,5,6,7,8,10,11,12)

*Ca' Bianca Salted Caramel **Cheesecake** (1,3,5,6,7,8,10,11,12)*

€ 8

Tiramisù (1, 3, 6, 7, 8, 10)

€ 8

Tiramisù senza glutine (3, 5, 6, 7, 8)

*Gluten-free **Tiramisù***

€ 8

Tortino cuore caldo alla Nutella (1, 3, 5, 6, 7, 8,10,11,13)

*Molten chocolate **cake** with Nutella*

€ 8

Delizia al pistacchio (1, 3, 5, 6, 7, 8,10,11,13)

Chocolate biscuit with vainilla gelato and pistacchio cream

€ 8

Parfait di mandorle con salsa al cioccolato (3,5,6,7,8,12)

*Almond **parfait** with chocolate sauce (3,5,6,7,8,12)*

€ 8

Sorbetto al Mandarino Tardivo di Ciaculli (1, 3, 5, 6, 7, 8)

*Tardivo di Ciaculli Mandarin **Sorbet***

€ 7

Gelato alla vaniglia con espresso (1,3,5,6,7,8)

*Vanilla **gelato** with espresso (1,3,5,6,7,8)*

€ 7

Semifreddo frutti di bosco senza glutine (3,5,6,7,8)

*Gluten free **Semifreddo** with berries*

€ 8

LISTA ALLERGENI | ALLERGEN LIST

1		CEREALS CONTAINING GLUTEN (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derivative products
2		CRUSTACEANS and derived products
3		EGGS and derived products.
4		FISH and products thereof, except: gelatin or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine
5		PEANUTS and derived product
6		SOY and derived products
7		MILK and derived products, including lactose
8		NUTS , i.e. almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i> L.), common walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachios (<i>Pistacia vera</i>), Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and derived products
9		CELERY and derived products
10		MUSTARD and derived products
11		SESAME seeds and derived products
12		SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations higher than 10 mg/Kg or 10 mg/l expressed as SO ₂ .
13		LUPINS and derived products
14		MOLLUSCS and derived products

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE **REFERENCE NUMBER**
 THE HOME-MADE PRODUCTIONS HAVE AN ARTISAN CHARACTER: IT IS THEREFORE NOT POSSIBLE
 TO GUARANTEE THE TOTAL ABSENCE OF TRACES OF ALLERGENS IN THE FINISHED PRODUCTS EVEN
 WHEN NOT PROVIDED IN THE RECIPE. THE STAFF IS AVAILABLE FOR FURTHER INFORMATION.

LIQUORI | LIQUORS

Grappa € 6

Whiskey € 8

Vin Santo "Ezio" - Tenuta Larnianone € 8

Limoncello € 4

Amaro Montenegro € 5

Amaro del Capo € 5

Vodka € 5

Rum € 6

Coperto / Service €2 p.p.

CA
BIANCA
Tuscan Relais

LISTA VINI | WINE LIST

VINO BIANCO - WHITE WINE

Montechiaro – Arteliquida Bianco – Trebbiano, Malvasia, Viogner, Manzoni	€ 24
Fanti – Soralisa Bianco – Vermentino, Viogner, Malvasia, Trebbiano	€ 24
Panizzi – Santa Margherita DOCG Riserva – Vernaccia di San Gimignano	€ 30
La Spinetta – Toscana Vermentino DOC	€ 29

VINO ROSE – ROSE WINE

San Giorgio a Lapi - Sangiovese Rosato – San Giovese	€ 19
Larnianone Montelisi - Sirah	€ 24

BOLLICINE – SPARKLING

Vallepiccola – Brut - Chardonnay	€ 27
Vallepicciola – Perlinetto Rosé - Pinot Noir	€ 38
La Tordera Alnè Extra Dry – Prosecco DOC	€ 22



VINO ROSSO – RED WINE

I nostri vicini – Our neighbours

Ca' Bianca

Avvocato 2017 – Cabernet Sauvignon, Merlot, San Giovese

€ 23

Tenuta Larnianone – Siena

Chianti Santa Virginia DOCG

€ 24

Chianti Larniano Riserva DOCG

€ 33

Bragia – Cabernet Sauvignon, Merlot, San Giovese

€ 27

Pliocene - Cabernet Sauvignon, Merlot, San Giovese

€ 54

San Giorgio a Lapi – Siena

Chianti Classico DOCG

€ 23

Chianti Riserva Ermete DOCG

€ 27

Chianti Riserva Bandecca DOCG

€ 31

Empathia – Chianti Classico DOCG Gran Selezione– no solfiti

€ 48

Montechiaro – Castelnuovo Berardenga

345 Colli Senesi DOCG

€ 22

345 Colli Senesi DOCG Riserva

€ 29

Arteliquida - Malvasia Nera

€ 28

VINO ROSSO – RED WINE

Montepulciano

Bindella

Fossolupaio Rosso di Montepulciano DOCG

€ 25

Nobile di Montepulciano DOC

€ 34

Montalcino

Talenti

Rosso di Montalcino DOC

€ 32

Brunello di Montalcino DOCG

€ 64

Brunello di Montalcino DOCG – 0.375 cl (mezza bottiglia/half bottle)

€ 36

Bolgheri

Macchiole

Bolgheri Rosso DOC

€ 38

Scansano

Col di Bacche

Morellino di Scansano DOCG

€ 26

Campo Amarene – Merlot e Sirah

€ 28



ALTRE BEVANDE | OTHER DRINKS

Acqua filtrata naturale / Gasata
Still / Sparkling water

€ 2

Coca Cola | Coke

€ 4

Lemon Soda

€ 4

Succhi | Juices

€ 5

Icetea

€ 4

Birra | Beer

€ 6

Birra Non Filtrata | Not Filtered Beer

€ 7

AL BICCHIERE | GLASS

Vino rosso o bianco | Red or white wine

€ 6

Prosecco

€ 6



Coperto / Service €2 p.p.

CA
BIANCA
Tuscan Relais