

PIETRABIANCA

TUSCAN SOUL & SEA SPIRIT

Questa è una storia che parte dalla città di Trani, dalla sua storica Cattedrale fatta di PietraBianca e dal suo mare. Pietrabilanca è il sogno di una famiglia pugliese, pronta ad intraprendere un nuovo viaggio, perché per ogni storia che finisce, c'è sempre un'altra che sta per cominciare. La nostra storia ricomincia da qui, dalla città di Firenze. All'interno di un palazzo storico, il Ristorante Pietrabilanca, finemente ristrutturato con la stessa pietra bianca, offre un ambiente intimo ed accogliente dove gustare una cucina tradizionale ma allo stesso tempo innovativa. Dal mare alla terra un menù completamente creato dal giovane chef Andrea Cancelli che supportato dal suo staff vi condurrà in un percorso dove gustare piatti tipici ma rivisitati dalle sue sapienti mani, dove la qualità delle materie prime non verrà mai meno. Nel menù dello chef Andrea ci sono le origini della nostra famiglia, il profumo del mare della città in cui siamo cresciuti e i sapori della terra che ci ospita, famosa per le sue carni pregiate. La cura di ogni dettaglio del personale di sala e la creatività dello chef trasformano i nostri piatti in una esperienza culinaria, che culmina anche con la selezione di dessert ogni volta diversi ogni volta particolari. Non dimenticatevi prima di andar via di passare dalla buchetta vino, suonare la campana e ritirare il tuo calice.

Pietrabilanca Tuscan Soul, Sea Spirit.

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

Lo chef propone / The chef recommends

Dalla terra / From the land

7 portate liberamente scelte dal nostro chef

7 courses freely chosen by our chef

€ 90,00 pp

Dal mare / From the sea

7 portate liberamente scelte dal nostro chef

7 courses freely chosen by our chef

€ 100,00 pp

Dal mare e dalla terra / From the land and the sea

8 portate liberamente scelte dal nostro chef

8 courses freely chosen by our chef

€ 120,00 pp

Con degustazione di vini in abbinamento

With wine pairing

€ 55 extra pp

Il menu degustazione è realizzato per l'intero tavolo, vini e bevande esclusi.
The tasting menu is prepared exclusively for the entire table, drinks are not included.

ANTIPASTI STARTERS

Crudo

Ostrica gillardeau. Gillardeau oyster

€ 8,00 al pz. (per pc.)

Ostrica Amelie. Amelie Oyster

€ 10,00 al pz. (per pc.)

Scampo. Small langoustine

€ 8,00 al pz. (per pc.)

Scamponi. Large langoustine

€ 13,00 al pz. (per pc.)

Gambero rosso Sicilia crudo misura 2. Small raw red shrimp

€ 7,00 al pz. (per pc.)

Gambero rosso Sicilia crudo misura 1. Large raw red shrimp

€ 10,00 al pz. (per pc.)

Gambero blu crudo. Raw blue shrimp

€ 7,50 al pz. (per pc.)

Selezione di crudi e marinati (per due persone)

Selection of raw and marinated seafood (for two people)

€ 80,00

ANTIPASTI STARTERS

Dal mare / From the sea

Tartare di salmone, olio al basilico, quinoa croccante, caviale di Campari
affumicato con essenze naturali
Salmon tartare, basil oil, crispy quinoa and Campari caviar smoked with natural
essences

€ 20,00

Ceviche di cernia, crema di zenzero e peperoni e cipolla caramellata
Grouper ceviche, ginger and bell pepper cream, caramelized onions

€ 20,00

Tataki di tonno, crema di carote, riduzione di ponzu
Tuna tataki, carrot cream and ponzu reduction

€ 20,00

Carpaccio di gambero rosso con riduzione di mango e arancia
Red shrimp carpaccio with mango reduction and orange

€ 35,00

Patate, riso e cozze 2.0
Potatoes, rice and mussels 2.0 (typical Apulian dish)

€ 18,00

Cuore di merluzzo nordico mantecato al latte, crema di asparagi e sciroppo al
lampone. Creamed nordic cod fillet, asparagus cream and raspberry syrup

€ 19,00

ANTIPASTI

STARTERS

Dalla terra / From the land

Fegatino toscano rivisitato, melanzane,
basilico e maionese di salvia. Fried veal liver with basil, eggplant
cream and sage mayonnaise

€ 16,00

Pomodoro molecolare, crumble di finocchio e maionese al basilico
Fake tomato with fennel crumble and basil mayonnaise

€ 18,00

Uovo pochè, spuma al canestrato, miele,
guancialetto croccante, tartufo
Poached egg, pecorino cheese foam, honey, crispy pork jowl, truffle

€ 18,00

Sfera di maialino glassato alla salsa barbecue, senape, ketchup di barbabietola e
basilico croccante. Pork fillet in BBQ glazed brisè spheres, mustard, beetroot
ketchup and crispy basil

€ 20,00

Tartare di carne, tuorlo d'uovo, daikon e chiodi di garofano.
Meat tartare served with egg yolk, daikon and cloves

€ 20,00

Animelle, funghi porcini, demi-glace e cipolla croccante
Sweetbreads with porcini mushrooms, demi-glace and crispy onion

€ 20,00

PRIMI

FIRST COURSES

Dal mare / From the sea

Gnocchi con cozze, vongole, crema di carote, datterino giallo, pomodoro e lime
Fresh gnocchi with mussels, clams, carrot cream, yellow tomatoes,
tomato and lime

€ 18,00

Bottoni ripieni di cuore di merluzzo nordico, crema di porro, datteri giallo e
demi-glace vegetale. Fresh pasta filled with nordic cod fillet, leeks cream, yellow
tomatoes and vegetable demi-glace

€ 22,00

Spaghetti, scorfano, anemone di mare, stracciatella e limone. Homemade
spaghetti, scorpion fish, sea anemone, stracciatella cheese and lemon

€ 25,00

Tortello di ricotta e lime bisque con riduzione di moscato di Trani e gambero
rosso. Fresh tortello pasta, ricotta cheese and lime bisque, with a reduction of
Trani moscato and red shrimp tartare

€ 26,00

Riso acquerello, gambero rosso, gambero blu, scampi, lime e basilico
Risotto with red and blue shrimp, small langoustine, lime and basil

€ 30,00

Pacchero, cicala greca scottata, ricotta e limone
Fresh pacchero pasta, seared Greek slipper lobster, ricotta cheese and lemon

€ 35,00

PRIMI

FIRST COURSES

Dalla terra / From the land

Orecchiette con pomodoro ciliegino, straciatella e basilico
Orecchiette pasta with cherry tomatoes, ricotta cheese and basil

€ 18,00

Gnocchi, zucchini, menta, finocchio, bergamotto e polvere di peperone
Homemade gnocchi with zucchinis, mint, fennel, bergamot and bell pepper powder

€ 18,00

Riso acquerello, juice di prosciutto crudo e salsa al mango e miele
Risotto with prosciutto juice and a mango and honey sauce

€ 20,00

Tortello 2.0 ripieno di ragù toscano, fonduta di Parmigiano Reggiano, pomodoro e demi-glace. Fresh tortello filled pasta with Tuscan ragu, Parmesan cheese fondue, tomato and demi-glace

€ 25,00

Spaghetto, crumble di salsiccia, crema di funghi shiitake e tartufo. Homemade spaghetti with sausage crumble, shiitake mushroom cream and truffle

€ 28,00

SECONDI

SECOND COURSES

Dal mare / From the sea

Sgombro marinato al miele, crema di finocchio con riduzione di brandy
Mackerel marinated in honey, fennel cream with brandy reduction

€ 25,00

Tentacolo di polpo, daikon e ketchup di cetriolo
Grilled octopus served with daikon and cucumber ketchup

€ 26,00

Filetto di dentice, crema di piselli e chips di salvia
Red snapper fillet, pea cream and sage chips

€ 29,00

Filetto di morone cotto a bassa temperatura, salsa alla pizzaiola, crema di burrata e chips di castagne. Moorish fish fillet cooked at low temperature with tomato sauce, burrata cream and chestnut chips

€ 35,00

Astice scottato, salsa olandese e cipolla in agrodolce
Seared lobster, hollandaise sauce and sweet and sour onions

€ 55,00

SECONDI

SECOND COURSES

Dalla terra / From the land

Filetto di maiale, crema di vongole e asparagi
Pork fillet, clam cream and asparagus

€ 25,00

Filetto di vitello al latte, cioccolato fondente e verdure croccanti
Milk-baked veal fillet with dark chocolate and crunchy vegetables

€ 25,00

Pancetta di maiale, crema di patate, verdure, demi-glace al caffè
Bacon, potato cream, vegetables and a coffee demi-glace

€ 28,00

Agnello, crema di carote, sedano candito, demi-glace e salsa ponzu
Lamb, carrot cream, candied celery and a demi-glace with ponzu sauce

€ 28,00

Filetto di manzo, salsa tonnata, patata viola e patata cenerina
Sirloin beef fillet, creamy tuna sauce, purple potato and ash potato

€ 30,00

Tomahawk di manzo servita con patate novelle
Beef Tomahawk served with fingerling potatoes

€ 8,90 l'etto (per 100g.)

COCCOLE FINALI

DESSERT

Dessert € 12/16

Per un dolce finale, i nostri dessert vi saranno suggeriti e consigliati dal nostro personale di sala

For a sweet, final touch, our desserts of the day will be recommended by our dining room staff

COPERTO

COVER CHARGE

€ 4,50 pp

VARIABILI ALIMENTARI

SENZA GLUTINE

VEGETARIANO

VEGANO

FOOD VARIATIONS

GLUTEN-FREE

VEGETARIAN

VEGAN

Il nostro pesce arriva tutti i giorni freschissimo. Qualora non dovesse essere disponibile la materia prima siamo spiacenti di comunicare che o la portata in menu non verrà servita o verrà utilizzata là dove è possibile il prodotto congelato.

Grazie

Our fish arrives fresh every day. Should the raw ingredients not be available, we regret to inform you that the course on the menu will not be served.

Thank you



NOCCIOLINE

SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI

Packaged snacks, creams and condiments in which there is even in small doses



GLUTINE

CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI DERIVATI

Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized derivatives



ARACHIDI

MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, ANACARDI E PISTACCHI

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, cashews and pistachios



LUPINI

PRESENTI IN CIBI VEGAN SOTTOFORMA DI: ARRESTI, SALATINI, FARINE E SIMILARI

Present in vegan foods in the form of: stops, dips, flours and the like



LATTE

OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE

Any product in which milk is used: yogurt, cookies, cakes, ice cream and various creams



MOSTARDA

SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI

Can be found in sauces and condiments



CROSTACEI

MARINI E D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI E SIMILI.

Marine and freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs and the like



SEDANO

SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI

Either in chunks or within soup preparations, sauces, and concen



PESCE

PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI È PRESENTE IL PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI

Food products in which fish is present, even if in small percentages.



SOLFITI

CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, MARMELLATE, FUNGHI SECCHI, CONSERVE, ECC

Pickled, pickled and pickled foods, jams, dried mushrooms, preserves, etc.



SESAMO

SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE ANCHE SE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE

Whole seeds used for bread, flours even if they contain it in small percentage



UOVA

UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO COME: MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO

Eggs and products containing them such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta



SOIA

PRODOTTI DERIVATI COME: LATTE DI SOIA, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI

Derivative products such as: soy milk, soy noodles and the like

