

## *I nostri antipasti \* Our appetizers*

Prosciutto San Daniele con pecorino e marmellata di peperoncino San Daniele ham with pecorino cheese and chilli jam	€ 12,00
Culatello con burrata Culatello with burrata	€ 13,00
Manzo fumè con la salsa alla senape Smoked beef with mustard sauce	€ 12,00
Gratin di patate e formaggio con verdure grigliate Potato and cheese gratin with grilled vegetables	€ 10,00
Parmigiana di melanzane Parmigiana with eggplant	€ 11,00
Souté di cozze e vongole con pomodoro e peperoncino Souté of mussels and clams with tomato and chilli	€ 12,00
Insalata di seppia & finocchio con agrumi Cuttlefish and fennel salad with citrus fruits	€ 13,00
Capesante gratinate al pane, prezzemolo e aglio Scallops au gratin with bread, parsley and garlic	€ 13,00

Coperto € 2,00

\*\*Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione  
Serviamo Acqua Minerale e Naturale Goccia di Carnia - € 3,00

Cover charge € 2,00

We serve Goccia di Carnia Mineral and Natural Water - € 3.00

\*\* Fresh fish or chilled or frozen on board according to the type and / or preparation

## *I nostri primi piatti \* Our first courses*

Risotto con funghi e salsiccia Risotto with mushrooms and sausage	min. 2 porzioni min. 2 servings	€ 13,00
Lasagne alla Bolognese Baked lasagne "Bolognese" style		€ 11,00
Spaghetti alla "Giglio" – pomodorini, aglio, olio, peperoncino e acciughe Spaghetti "Giglio" - cherry tomatoes, garlic, oil, chilli and anchovies		€ 10,00
"Ciumachella" – Carbonara Romana (con pacheri di Granano)		€ 13,00
Spaghetti all'Amatriciana Spaghetti "Amatriciana style" - bacon, tomato and Pecorino cheese		€ 10,00
Penne al ragù di carne "Penne" with meat sauce		€ 9,00
Risotto scampi e Prosecco Risotto with scampi and Prosecco	min. 2 porzioni min. 2 servings	€ 14,00
Garganelli gamberi e zucchini Garganelli shrimp and zucchini		€ 13,00
Linguine allo scoglio Linguine with seafood		€ 16,00
Calamarata con calamari e bottarga Calamarata with squid and bottarga		€ 13,00
Gnocchi di patate alla crema di salmone affumicato e panna Potato dumplings with smoked salmon cream and cream		€ 10,00

Coperto € 2,00

\*\*Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione

Serviamo Acqua Minerale e Naturale Goccia di Carnia - € 3,00

Cover charge € 2,00

We serve Goccia di Carnia Mineral and Natural Water - € 3.00

\*\* Fresh fish or chilled or frozen on board according to the type and / or preparation

# Casa Bianca

BY BALDINO

## *I nostri secondi piatti \* Our second courses*

Tagliata di manzo alla piastra Grilled beef steak	€ 18,00
Guancette di vitello al forno con purè di patate Baked veal cheeks with mashed potatoes	€ 15,00
Filetto al pepe verde Fillet with green pepper	€ 20,00
Tagliata di "Pluma Iberica" alla piastra Grilled "Pluma Iberica" cut	€ 20,00
Grigliata mista di carne salsiccia, costoletta d'agnello, costina di maiale, polletto, servita patate rustiche Mixed Grilled meats sausage, lamb chop, pork rib, chicken, served with rustic potatoes	€ 22,00
Fritto misto di calamari e gamberi con verdure pastellate Mixed fried calamari and prawns with battered vegetables	€ 14,00
Trancio di salmone croccante al forno Crispy baked salmon steak	€ 13,00
Filetto di orata alla Mediterranea Mediterranean-style sea bream fillet	€ 14,00

Coperto € 2,00

\*\*Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione  
Serviamo Acqua Minerale e Naturale Goccia di Carnia - € 3,00

Cover charge € 2,00

We serve Goccia di Carnia Mineral and Natural Water - € 3.00

\*\* Fresh fish or chilled or frozen on board according to the type and / or preparation

## *Le nostre verdure e insalate \* Our vegetables and salads*

Patate al forno Roast potatoes	€ 4,00
Patate fritte French fries	€ 4,00
Spinaci al burro o all'olio Spinach with butter or oil	€ 4,00
Radicchio di Treviso alla griglia Grilled red chicory of Treviso	€ 4,00
Verdure grigliate Grilled vegetables	€ 4,00
Insalata mista – lattuga, carote e pomodoro Mixed salad - lettuce, carrots and tomato	€ 4,00
Insalatona Americana – lattuga, carote, pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella e mais American salad - lettuce, carrots, tomato, cooked ham, mozzarella and corn	€ 9,00
Insalatona Casabianca – lattuga, carote, pomodoro, mozzarella, tonno, mais, fagioli e olive Casabianca salad - lettuce, carrots, tomato, mozzarella, tuna, corn, beans and olives	€ 9,00
Insalatona Greca – lattuga, carote, pomodoro, feta Greca, olive Taggiasche e cipolla Greek salad - lettuce, carrots, tomato, Greek feta, Taggiasca olives and onion	€ 9,00

Coperto € 2,00

\*\*Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione

Serviamo Acqua Minerale e Naturale Goccia di Carnia - € 3,00

Cover charge € 2,00

We serve Goccia di Carnia Mineral and Natural Water - € 3.00

\*\* Fresh fish or chilled or frozen on board according to the type and / or preparation

# Casa Bianca

BY BALDINO

## *I nostri dolci \* Our desserts*

<b>Ferrarino</b> - <i>crema allo zabaione aromatizzata al rhum con amaretti e scaglie di cioccolato</i> Rum flavored zabaglione cream with macaroons and chocolate flakes	€ 7,00
<b>Tiramisù della tradizione</b> - <i>pan di spagna e crema mascarpone</i> Traditional tiramisu - sponge cake and mascarpone cream	€ 5,00
<b>Panna cotta ai frutti di bosco</b> Panna cotta with berries	€ 5,00
<b>Meringata</b> Meringue	€ 5,00
<b>Tartufo bianco</b> White truffle	€ 5,00
<b>Tartufo al cioccolato</b> Chocolate truffle	€ 5,00
<b>Profiterol al cioccolato</b> Chocolate profiterol	€ 5,00
<b>Strudel di mele</b> Apple strudel	€ 5,00
<b>Cheese cake ai frutti di bosco</b> Cheesecake with berries	€ 5,00

Coperto € 2,00

\*\*Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione  
Serviamo Acqua Minerale e Naturale Goccia di Carnia - € 3,00

Cover charge € 2,00

We serve Goccia di Carnia Mineral and Natural Water - € 3.00

\*\* Fresh fish or chilled or frozen on board according to the type and / or preparation

# Casa Bianca

BY BALDINO

## Bevande \* Drinks

Acqua minerale/naturale – 0,75cl	€ 3,00
Coca-cola - lattina 0,33cl	€ 2,50
Coca-cola light/zero – lattina 0,33cl	€ 2,50
Fanta – lattina 0,33cl	€ 2,50
Sprite – lattina 0,33cl	€ 2,50
The alla pesca – 0,33 cl	€ 2,50
The al limone – 0,33cl	€ 2,50
Succo di frutta – pesca, pera, albicocca, ananas	€ 3,00
Birra Castello – lattina 0,33cl	€ 2,50
Birra bionda – bottiglia 0,33cl	€ 4,00
Birra Dolomiti rossa – bottiglia 0,33cl	€ 4,00
Birra bionda alla spina "Theresanier" – 0,20cl	€ 3,00
Birra bionda alla spina "Theresanier" – 0,40cl	€ 5,00
Birra rossa alla spina "Theresanier" – 0,20cl	€ 3,00
Birra rossa alla spina "Theresanier" – 0,40 cl	€ 5,00

## Vini \* Wines

Vino rosso – Cabernet Franc	- caraffa 0,25cl	€ 3,00
Vino rosso – Cabernet Franc	- caraffa 0,50cl	€ 6,00
Vino rosso – Cabernet Franc	- caraffa 100cl	€ 10,00
Vino bianco – Chardonnay	- caraffa 0,25cl	€ 3,00
Vino bianco – Chardonnay	- caraffa 0,50cl	€ 6,00
Vino bianco – Chardonnay	- caraffa 100cl	€ 10,00
Vino frizzante	- caraffa 0,25cl	€ 3,00
Vino frizzante	- caraffa 0,50cl	€ 6,00
Vino frizzante	- caraffa 100cl	€ 12,00

# Casa Bianca

BY BALDINO

Baldino I	€ 15,00
Cabernet Franc IGT Tre Venezie - Coda delle More	€ 13,00
Chardonnay Traminer Aromatico IGT Tre Venezie – Coda delle More	€ 13,00
Prosecco di Treviso – Coda delle More	€ 15,00

## *Aperitivi \* Aperitifs*

Spritz Aperol	€ 3,50
Spritz Campari	€ 3,50
Aperitivo analcolico	€ 2,50
Calice prosecco	€ 3,00

## *Caffetteria \* Coffee & more*

Caffè espresso	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
The/tisane	€ 3,00

## *Amari, Grappe, Whisky & Cognac*

*Bitters, Grappas, Whiskey & Cognac*

Amari vari	€ 3,50
Grappe	da € 4,00
Whisky	da € 5,00
Cognac	da € 6,50