



— B I A N C O S T O R I C O —

RESERVAS

TEL: 686 591 0877

 868 154 7895

CONEXIÓN WIFI

RED: BiancoGuest

CLAVE: BiancoStorico1234



¡SÍGUENOS EN INSTAGRAM Y FACEBOOK!
@BIANCOSTORICOMX

INDICE

DESAYUNOS	6
STREET FOOD NAPOLETANO E ROMANO	7
ANTIPASTI	7
DAL MARE / DA PIEMONTE	8
INSALATE	9
LE ZUPPE	10
PRIMI PIATTI	11
PIZZA NAPOLETANA	11
PIZZA RACCHETTA NAPOLETANA	14
CALZONI	14
PASTA FRESCA ALL' UOVO	15
SECONDI PIATTI	18
LA CARNE	18
DOLCI	19
MIXOLOGY SENZA ALCOOL	20
ITALIAN COCKTAILS	20
BIRRA ITALIANA	21
BEVANDE	21
TÉ E TISANE	22
CAFFÉ ITALIANO	22
CARTA DEI VINI	23

MENÚ EJECUTIVO

✦ *MENU DI PRANZO* ✦

*Nuestro menú varía día con día.
Utilizamos productos frescos e Italianos de la más alta calidad.*

\$230

HORARIO
Lunes a Viernes 1:30pm a 4:30 pm

PRIMER TIEMPO

Zuppa o Insalata

SEGUNDO TIEMPO

Productos elaborados con harinas Italianas

*Pizza Napoletana
Pasta fresca hecha a mano
Panino Artigianale*

TERCER TIEMPO

Postre & Caffè italiano

Vino del día  \$130  \$198

MIÉRCOLES DE
✦ *BIANCO* ✦

*Queremos agradecer a todos nuestros **médicos** que diariamente nos cuidan, por eso tenemos un día para ustedes y sus seres queridos.*

Invitamos a todos nuestros médicos y personas que trabajen en instituciones de salud, a que vengan y con tan solo presentar su cédula profesional o identificación del instituto de salud, obtengan hasta un **15%** descuento en nuestras bebidas y platillos en el total del consumo de su mesa.

**Algunos platillos y bebidas podrían no aplicar dentro de esta promoción.*

DESAYUNOS

COPA DE PARFAIT

FRUTA DE TEMPORADA, MIEL & GRANOLA

HOT CAKES & NUTELLA

WAFFLES

DESAYUNO CONTINENTAL

HUEVOS DIVORCIADOS

ENFRIJOLADAS

HUEVOS BENEDICTINOS

DESAYUNO LOS VOLCANES

ENCHILADAS SUIZAS

ENCHILADAS POTOSINAS

CHEESESTEAK

EL CLUB DEL SÁNDWICH

BEIBY POCHE

SÁNDWICH MONTECRISTO

HUEVOS MOTULEÑOS

CHILAQUILES TRADICIONALES

CHILAQUILES ALLA GRANA PADANO

JUGOS NATURALES


MALTEADAS ITALIANAS

Descubre toda nuestra propuesta de desayunos
SÁBADOS Y DOMINGOS
a partir de las 10:30am a 12:30pm


ANTIPASTI

PRANZO E CENA
A PARTIR 1:30 PM

STREET FOOD NAPOLETANO E ROMANO


LINO TUTTINO (2 PIEZAS) 




De origen Napoletano, son Frittatinas elaboradas con pasta acompañadas de pesto genovese, y tomate san marzano  ahumado.

¡Muy crocante por fuera y suave por dentro!

\$140

 Prosecco Bianco o Rosé / Est Est Est Montefiascone

BRUSCHETTA DI POMODORO E BASILICO

Tres piezas de pan con tomate fresco orgánico de huerto, albahaca, orégano, aceite de oliva extra virgen Italiano , ajo, sal maldon y un toque de balsámico de vino tinto.

\$120

 Prosecco Bianco o Rosé / Santa Cristina Umbria



PRODUCTO IMPORTADO 100% ITALIANO



OPCIÓN VEGETARIANA




PLATILLO PARA 2 PERSONAS.

CONTAMOS CON OPCIONES GLUTEN FRIENDLY Y VEGANA

DAL MARE

CALAMARI FRITTI ALLA ROMANA E VERDURE IN PASTELLA NAPOLETANA




Calamares crocantes por fuera, suaves por dentro, salsa de tomate San Marzano  all'arrabbiata y alioli de ajo negro madurado artesanalmente por más de 30 días, acompañados de vegetales mixtos capeados como indica la receta tradicional en Nápoles.

\$250

 Santa Cristina Umbria / Est Est Est Montefiascone

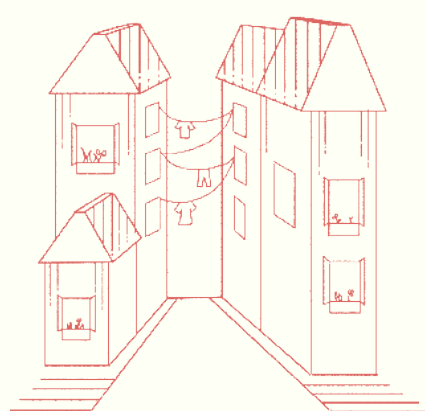
DA PIEMONTE

CARPACCIO DI MANZO ALL'OLIO DI TARTUFO BIANCO ITALIANO

Carpaccio de res premium, grana padano DOP (Denominación de origen protegida) , alcaparras, aceitunas Españolas, arúgula orgánica, aceite de trufa italiana blanca , espuma de Pecorino DOP  (Denominación de origen protegida)

\$280

 Rosato Rincones






Napoles



INSALATE


INSALATA CAPRESE

Mozzarella fior di latte , pesto Genovese, tomate heirloom fresco, aceite de olivo italiano extra virgen 
Grana Padano DOP , pan elaborado en casa de larga fermentación.

\$199

 Est Est Est Montefiascone / Santa Cristina Umbria

CAPRA E PERA

Queso de cabra, pera, arándanos, nuez de castilla, mix de hojas verdes, miel de aceite de olivo extra virgen italiano 


\$199

★ *Añade camarones +95*

★ *Añade pollo +70*

 Moscato d asti

FOGLIE FRESCHE, AVOCADO & PECORINO ROMANO DOP

Hojas frescas mixtas, Pecorino Romano DOP , cherry criollo, aguacate, con una vinagreta cítrica.

\$199

★ *Añade camarones +95*


★ *Añade pollo +70*

 Prosecco Bianco o Rosato



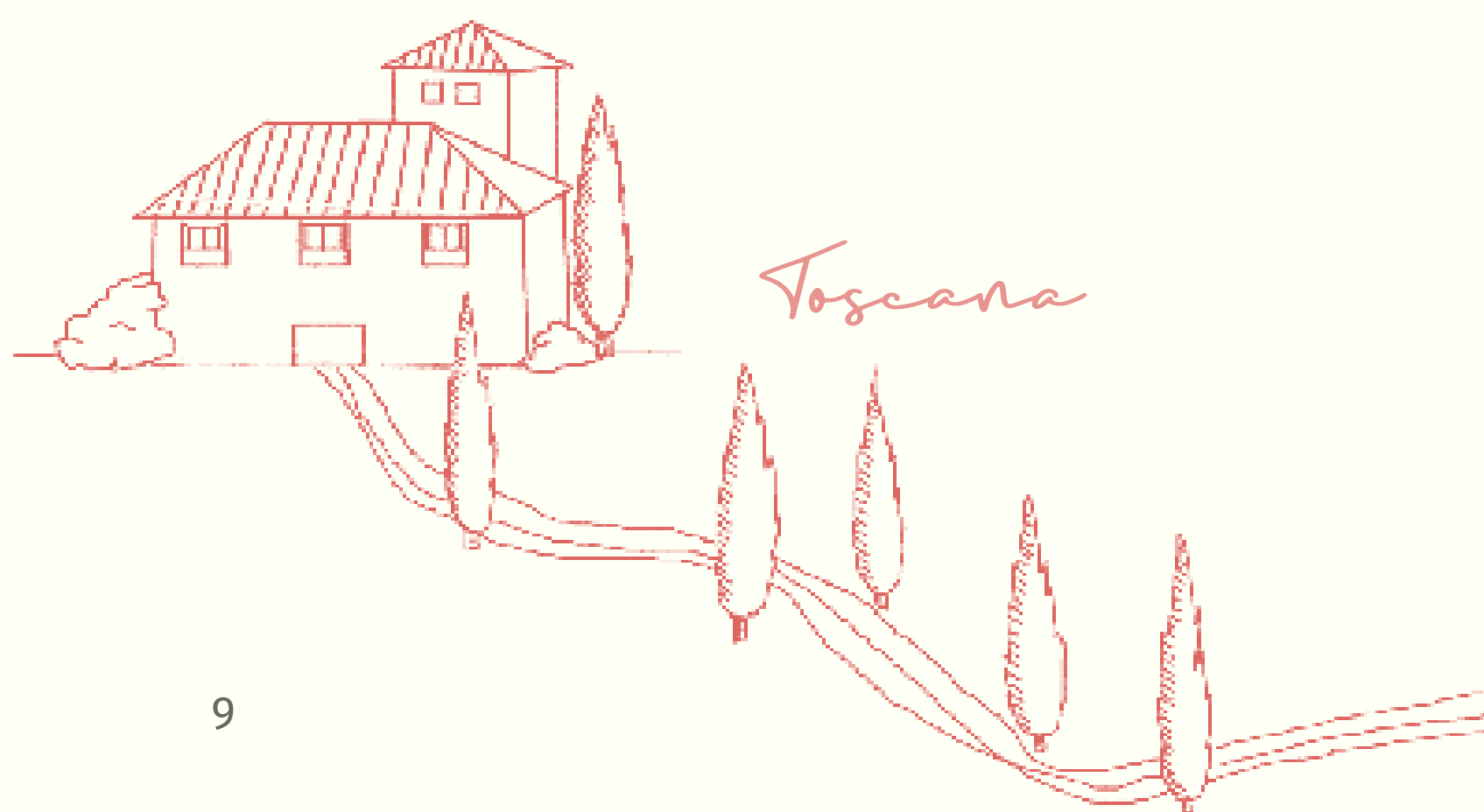
LE ZUPPE

ZUPPA O CREMA DEL GIORNO (SOPA O CREMA DEL DÍA)

Servida en un pan elaborado 100% con harina de curtarolo Italiana 5 Stagioni , 100% trigo (libre de aditivos y químicos) con larga fermentación, lo que lo hace mas saludable, con más sabor y fácil digestión.

\$180

 Santa Cristina / Est Est Est Montefiascone / Passo dopo Passo / Montepulciano d' Abruzzo



9



PRODUCTO IMPORTADO 100% ITALIANO



OPCIÓN VEGETARIANA



PLATILLO PARA 2 PERSONAS.

PRIMI PIATTI

PIZZA NAPOLETANA

La masa de nuestras pan esta hecha unicamente
con harina de Curtarolo 5 stagioni 

DA NAPOLI

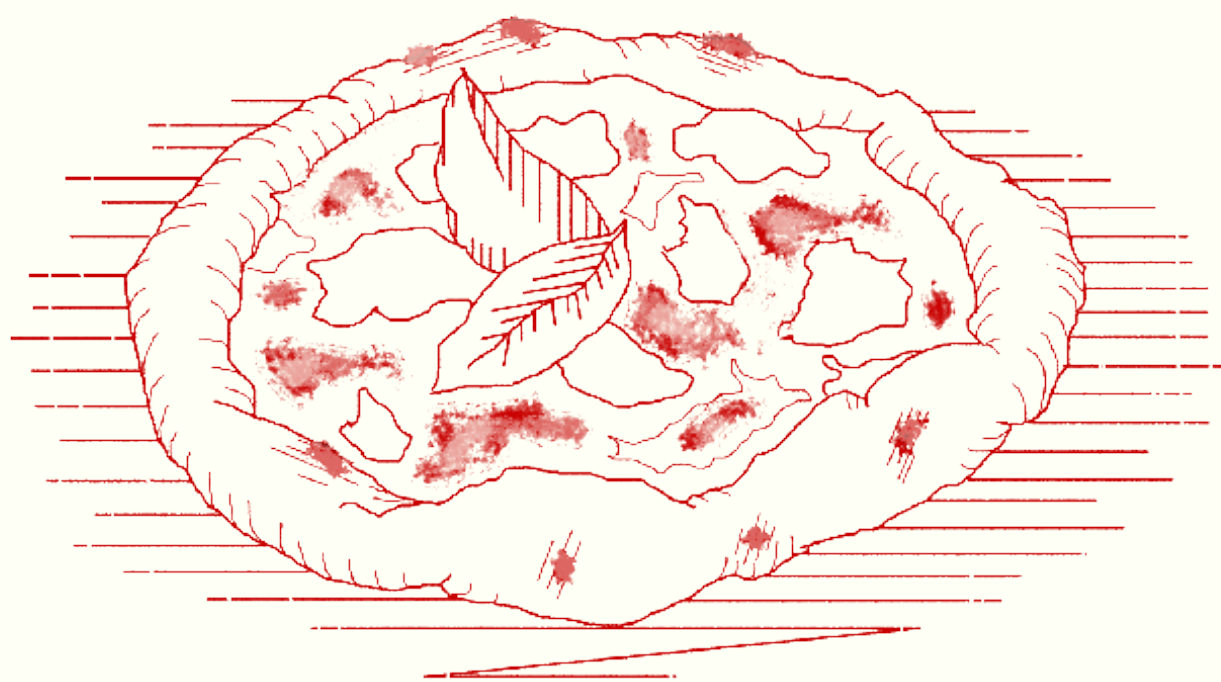
Somos la primera pizzería en el norte del país y la 5ta
en México certificada directamente desde Italia por la Associazione
Verace Pizza Napoletana (AVPN)

AVPN: Organización sin fines de lucro fundada
en junio de 1984 en Nápoles. Su misión es promover y proteger
en Italia y en todo el mundo la verdadera pizza napolitana (verace pizza
napoletana), es decir, el producto típico elaborado de acuerdo
con las características descritas en las Regulaciones Internacionales AVPN



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA

Cualquier pizza se puede hacer Gluten Free
por \$80.00 pesos extra
Se requiere solicitar con 24hs de anticipación



*Buon
Appetito*



MARINARA BIANCO STORICO

En honor a uno de los mejores pizzeros del mundo, presentamos una de las pizzas más icónicas de Nápoles, Nueva York, Turín, Florencia y ahora Mexicali.





Elegante y ligera con Pomodoro italiano san marzano, ajo, tomate cherry, pimienta, orégano, Pecorino Romano DOP y aceite italiano de oliva extra virgen.

★ *Añade anchoas +40*

 Montepulciano d'Abruzzo DOC

\$180

MARGHERITA FIOR DI LATTE

Receta clásica napolitana desde hace 110 años, nuestro clásico con pomodoro italiano San Marzano  mozzarella Fior di Latte fresca , albahaca, aceite italiano de oliva extra virgen  y Pecorino Romano DOP 

★ *Añade prosciutto crudo di parma o burrata fresca traída de Italia +65*

 Santa Cristina Umbria / Est Est Est Montefiascone

\$210

MARGHERITA VERACE (SUJETA A DISPONIBILIDAD)

Pomodoro san marzano , Mozzarella di Bufala 
(traída de napolés), albahaca pecorino Romano DOP 


★ *Añade anchoas +39*

 Prosecco Bianco o Rosé DOCG/ Bianco di Umbria / Est Est Est Montefiascone

\$270



GIRO D'ITALIA




Pizza muy peculiar y de las más populares en Nápoles, sobre la base de pizza unos rolls de queso mozzarella, relleno de prosciutto cotto (jamón) y arúgula, un toque de pesto genovés, ajo, albahaca fresca, acompañado con tomates cherry y grana padano DOP 

\$240

★ Dale un toque especial con nuestra burrata fresca traída de Italia +65

 Aglianico Irpinia DOC / Vitiano Falesco IGP






LA FAMOSA “PIZZA MONTANARA” 4 FORMAGGI E GUANCIALE

Pizza frita con “4 QUESOS”, mozzarella fior di latte , gorgonzola italiano dolce DOP , mascarpone, guanciale (papada de cerdo) curada en casa y Grana Padano DOP 

\$240

 Passo dopo Passo / Primitivo di Mandura DOC



TARTUFO, BURRATA E NOCI TOSTATE

Mozzarella Fior di Latte , salsa de trufa italiana, , portobello, burrata fresca , nuez de castilla tostada, albahaca, aceite de trufa blanca  y Grana Padano DOP  (sujeta a disponibilidad por temporada de trufa)

\$275

 Passimento IGT/ Amarone della Valpolicella DOCG

SEXY TORINO

Prosciutto crudo di parma DOP , aguacate, tomate cherry, albahaca fresca, nueces tostadas, aceite de oliva extra virgen italiano  y mucho mucho parmesano Grana Padano DOP 

\$285

 Prosecco Bianco DOCG / Montepulciano d'Abruzzo DOC / Vitiano Falesco IGP





PIZZA RACCHETTA NAPOLETANA

La masa de nuestras pizzas está hecha únicamente
con harina de Curtarolo 5 stagioni 

Original de Nápoles y única en Mexicali, el mango se
encuentra relleno de queso Ricotta.

RACCHETTA PEPPERONI




Pomodoro italiano san marzano, mozzarella Fior di Latte
fresca, Pepperoni ,Grana Padano DOP  y aceite italiano
de oliva extra virgen 

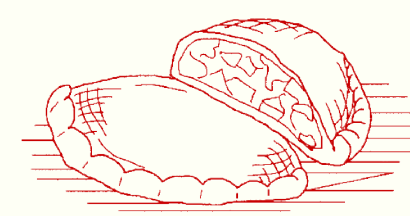
\$220




 Rosato Rincones / Montepulciano d'Abruzzo DOC

CALZONI

La masa de nuestras pizzas es elaborada con harina del
norte de Italia (Curtarolo) 5 Stagioni 

CALZONE FRITTO 4 FORMAGGI, BACON E NOCI TOSTATE



Relleno de mozzarella Fior di Latte , gorgonzola Italiano
dolce DOP , Ricotta, Grana Padano DOP 
Pancetta (Bacon) y nuez de castilla tostada.

\$249

 Barbera d'Asti DOCG



Roma



PASTA FRESCA ALL' UOVO

*Pasta fresca hecha a mano con
harina Italiana de Curtarolo*


BUCATINI AGLIO E OLIO BIANCO STORICO

Aceite de oliva Italiano extra virgen, Ajo, albahaca, perejil, un toque de mantequilla, vino blanco y un toque de chile seco quebrado.

\$185

 Est Est Est di Montefiascone DOC / Santa Cristina Umbria




PASTA DEL VATICANO

Se mezcla una pasta fresca amarilla, con otra pasta fresca de color verde (con espinaca) se le agrega salsa blanca receta original de Emilia Romagna (betchamel), prosciutto cotto (jamón), funghi, y pecorino romano DOP gratinado 

\$199

 Montepulciano d'Abruzzo DOC

RIGATONI ALL' VODKA PICCANTE

Tagliolini con pomodoro san marzano , vodka, ajo, panna fresca, un toque de chile seco quebrado, perejil, aceite de oliva extra virgen italiano  y pecorino romano DOP 



\$218

★ Dale un toque diferente con la burrata +65

 Est Est Est di Montefiascone DOC/ Santa Cristina Umbria





GNOCCHI AL GORGONZOLA ITALIANO DOLCE DOP BACON E NOCI TOSTATE

Gnocchi de patata, gorgonzola Italiano Dolce DOP ,
Bacon, nuez tostada de castilla y Grana Padano DOP 

\$220

 Est Est Est Montefiascone/ Moscato d Asti

TAGLIOLINI DI SPINACI AL PESTO

Tagliolini verde con espinaca orgánica, Pesto artesanal
de albahaca genovese, Grana Padano DOP  nuez
tostada de castilla y aceite Italiano de oliva extra virgen 


\$260

★ *Terminala con burrata fresca traída de Italia por +65*

 Passimento IGT / Amaronde della Valpolicella DOCG

LASAGNE ALLA EMILIA ROMAGNA



Elaborado al auténtico estilo de Emilia Romagna. Las
capas de la pasta llevan espinaca y nuez moscada,
por dentro ragú artesanal, bechamel, espinaca,
mozzarella y grana padano DOP 
(*sujeta a disponibilidad*)

\$265

 Montepulciano d'Abruzzo DOC/ Vitiano Falesco IGP

FETTUCCINE ALLA CREMA DI TARTUFO FUNGHI E OLIO DI TARTUFO BIANCO



Crema de trufa italiana , champiñones, aceite de
trufa blanca italiano , nueces tostadas,
pecorino romano DOP  y pimienta fresca.

\$275

 Passimento IGT/ Amarone della Valpolicella DOCG



PAPPARDELLE AL RAGÚ EMILIA ROMAGNA

Pasta hecha a mano con harina de curtarolo 5 stagioni , Carne al Ragú Bolognese (como se hace en Emilia Romagna, 12 hrs de lenta cocción), parmesano Grana Padano DOP  y aceite de oliva italiano E.V.

\$280

 Barbera d'Asti DOCG / Passimento IGT



SECONDI PIATTI



BISTECCA IN ESTASI

Filete de res, vegetales orgánicos baby rostizados y salteados, con un toque de mantequilla con ajo.

\$350

 Vitiano Falesco IGP / Montepulciano d'Abruzzo DOC

POLLO CROCCANTE ALLA PARMIGIANA *NUEVO*

Pechuga de pollo empanizada con un crocante de Pecorino Romano DOP  bañada con pomodoro San Marzano , servida sobre una cama de cannelloni rellenos de ricotta y espinaca.

\$298

 Passo dopo Passo / Primitivo di Mandura DOC



DOLCI

GELATERIA ARTIGIANALE ITALIANA

2 Porciones de tu elección. (Gelato autentico Italiano con materia prima importada de Italia)

\$130


LAS SORPRESAS NOS ENCANTAN, POR ESO SIEMPRE ESTAMOS CAMBIANDO LOS SABORES!

 Moscato d Asti

DA NAPOLI

ANGIOLETTI BIANCO STORICO



Masa frita elaboradas con harina de Curtarolo , al estilo napoletano con azúcar y nutella o crema de pistache.

NUTELLA \$180

CREMA DE PISTACHE \$220

NUTELLA Y PISTACHE \$200

Incluye una porción de Gelato italiano artesanal de tu elección.

 Moscato d Asti

AFFOGATO

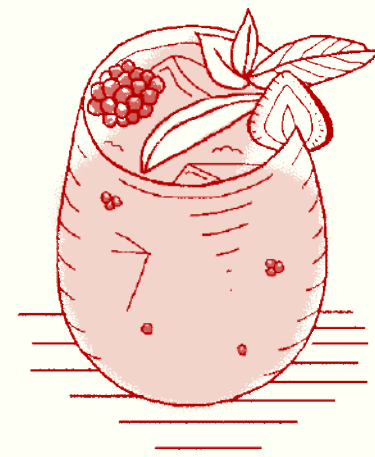
Shot doble de café espresso italiano con una porción del gelato de tu elección que se sirve en una copa, acompañado de crema batida y una galletita de tiramisú italiana.

\$100



MIXOLOGY SENZA ALCOOL

SIN ALCOHOL



RED VELVET LOVE

Mix de berries frescos, granadina y agua mineral, con un toque de menta, fresa y mucho hielo.

\$85

SKYWALKER

Limón amarillo, agua mineral o natural.

\$80

ITALIAN COCKTAILS

SPRITZ VENEZIANO (APEROL SPRITZ)

Nacido en Venezia 1920. Aperol, Prosecco, club soda y una rodaja de naranja.

\$175

NEGRONI SBAGLIATO

Nacido en Firenze (Florenca) 1920. Vermouth, Campari, Prosecco & orange twist.

\$180

CARAJILLO

Espresso Italiano & Licor 43

\$160



BIRRA ITALIANA

CERVEZA PERONI (SUJETA A DISPONIBILIDAD)

\$110

BEVANDE

COCA COLA, COCA LIGHT, SPRITE,
MANZANITA, FUZE TEA

\$30

AGUA NATURAL 600 ML

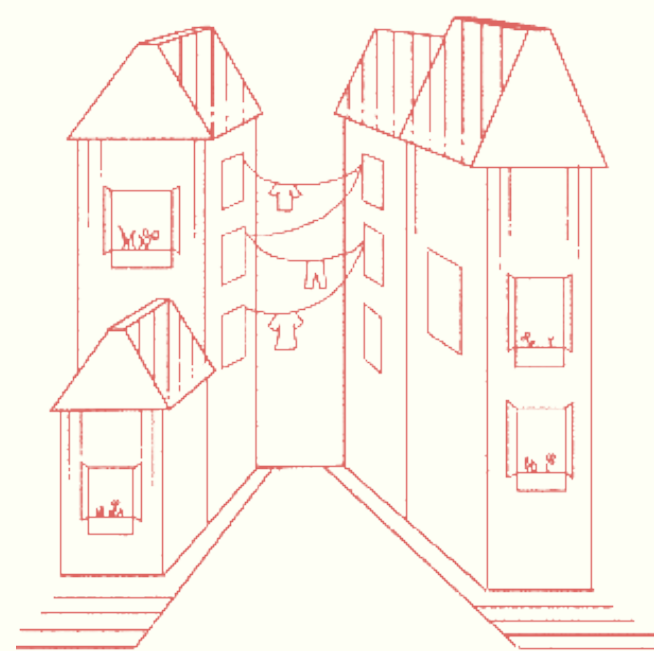
\$30

AGUA MINERAL TOPO CHICO

\$35

AGUA MINERAL SAN PELLEGRINO 250 ML

\$45



Napoles



TÉ E TISANE

TIZANA FRUTOS ROJOS (FRÍA O CALIENTE)	\$60
TÉ (MANZANILLA, VERDE, CHAI)	\$45

CAFFÉ ITALIANO

DOPPIO ESPRESSO	\$43
ESPRESSO MACCHIATO	\$48
AMERICANO	\$45
Shakeado en las rocas \$50	
CAFFÉ LATTE	\$56
Shakeado en las rocas \$60	
CAPUCCINO	\$56
CAPUCCINO AROMATIZZATO	\$65
Caramello o Avellana	



CARTA DEI VINI

SPUMANTI

PROSSECO MILLESIMATO

BICCHIERE

BOTTIGLIA

Veneto, Villa Sandi.

\$795

PROSSECO ROSE DOCG

Veneto, Villa Sandi.

\$840

BIANCO

EST EST EST DI MONTEFIASCONE DOC (Trebbiano e Malvasia)

Lazio, Falesco.

\$140

\$645

FALANGHINA DEL SANNIO DOC

(Excepcional) Campagna, Feudi di San Gregorio.

\$1200

PROCANICO & GRECHETTO

Umbria IGT, Santa Cristina.

\$150

\$750

ROSATO

Zinfandel, Chile.

\$120

\$500



ROSSO

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC		
(Refinado, intenso, aromas a frutos rojos maduros y especias) Abruzzo, Borgo.	\$140	\$645
ROSSO FALESCO		
Sangiovese, cabernet, merlot (notas de tabaco, especias y frutos negros) Umbria, Vitiano.	\$160	\$795
PASSIMENTO		
Merlot, croatina, corvina (frutas rojas y especias, lujoso y equilibrado en paladar) Veneto IGT, Romeo y Julieta.		\$875
PRIMITIVO		
(Frutos negros, vainilla, humo) Puglia IGT, Passo dopo Passo.	\$160	\$795

GRANDES VINOS

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC		
(Frutos negros confitados, vino potente y refinado) Puglia, Papale.		\$1995
BARBERA D'ASTI DOCG		
(Aromas de ciruelas, cerezas y flores) Piemonte, Fiulot.		\$1200
IRPINIA AGLIANICO DOC		
(Elegante, notas de frutos negros y especias) Campagna, Donnachiara.		\$1775



VINOS EXTRAORDINARIOS

BARBARESCO DOCG PAJORE

(Frutos negros maduros y notas de tabaco) Piemonte, Belcolle.

\$2600

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

(Frutos rojos, tabaco, vainilla)
Veneto, Famiglia Pasqua.

\$3305

FRIZZANTES DULCES

MOSCATO D ASTI

(Aromatico, dulce, con notas de melocotón) Piemonte DOCG.

\$140

\$645





— B I A N C O S T O R I C O —

RESERVAS

TEL: 686 591 0877

 868 154 7895

CONEXIÓN WIFI

RED: BiancoGuest

CLAVE: BiancoStorico1234



¡SÍGUENOS EN INSTAGRAM Y FACEBOOK!
@BIANCOSTORICOMX